

GAULTMILLAU

Zander auf gebratenem Sauerkraut

Thüringens kulinarische Aufsteiger im neuen *Gault Millau*: „Gloriosa“ und „Palais Wachsberg“ in Erfurt sowie „Posthaltereier“ in Meiningen / Spitzentrio des Landes kocht weiterhin groß auf

München, 16. November 2009: Auf 14 Punkte verbessert sich in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010 der französischen Gourmet-Bibel *Gault Millau* die Küche des Restaurants „Gloriosa“ in Erfurt, weil „Produkte, Zubereitung, Harmonie und Präsentation der modernen Gerichte durchweg sehr respektabel waren“. Auf 13 Punkte steigt die „Posthaltereier“ in Meiningen durch „Frische, Harmonie und erstaunlichen Genuss der Gerichte“. 13 Punkte erreicht auch das erstmals bewertete „Palais Wachsberg“ in Erfurt als „modernes, gastronomisches Juwel mit vielen Facetten“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des *Gault Millau* in Thüringen behauptet – schon im 14. Jahr – Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in Weimar, der „wie die große Oper in der Ouvertüre auf nachhaltige Effekte, wenn er einen Crostino mit pikant gewürztem Apfel/Kalbskopf-Mix bestreicht und dazu ein Sellerieeis im Crêpetütchen gibt. Wie in Italien fühlte sich das exzellente Lamm vom Vogelsberg, als sein zarter Rücken in Rosmarin-Brotkruste gebacken und von knusprigen Pancetta/Salbei-Röllchen und Steinpilzen begleitet wurde.“ Fabbri wurde von dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, mit 17 von 20 möglichen Punkten bewertet. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 40 Köche.

Ihre 16 Punkte des Vorjahrs, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, verteidigen souverän die Erfurter Claus Alboth von „Alboth's Restaurant im Kaisersaal“ und Olav Lindemeier vom Restaurant „Zumnorde“. Bei Alboth „betont die intensiv schmeckende, sämige Hummersuppe mit kleinem Zylinder von Jacobsmuschel und fester Lachscharme eindrucksvoll die große Klassik, ein knuspriges Zanderfilet auf gebratenem Sauerkraut mit luftigem Kartoffelschaum die moderne Klassik.“ Lindemeier beeindruckt durch „Leichtigkeit und Eleganz der Terrine von Flusskrebse mit Sauerrahm und knackigen Gurkennudeln sowie aufwendige Desserts wie die Kokos/Ananas-Variation: Süppchen, Mousse, Soufflé, Tartelette, geeister Raviolo und schmelziges Eis“.

15 Punkte, bei denen im Verständnis des Guides jene Küchenklasse beginnt, in der Kochen zur Kunst wird, verdient wieder Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in Eisenach dank „durchdachter Kreationen wie Hechtterrine im Zucchini Mantel mit Krebschwänzen oder gebratenes Kalbsbries mit Sellerie/Tomaten-Butter und Kalbsjus“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 29 Restaurants in Thüringen. 18 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köhner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen mussten, was einem *Michelin*-Stern nahe kommt.

Kontakt und Informationen:

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Kerstin März

Telefon:
+49 (0) 89.13 06 99-542
Telefax:
+49 (0) 89.13 06 99-500

E-Mail:
kerstin.maerz@verlagshaus.de

Christian Verlag GmbH

Postanschrift
Postfach 40 02 09
D-80702 München

Hausanschrift
Infanteriestraße 11a
D-80797 München

Ein Unternehmen von

GERANOVA  BRUCKMANN
VERLAGSHAUS

Im Vergleich zur Vorjahrsausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Feinschmeckern mit Spannung erwartete *Gault Millau* in Thüringen 7 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 2 inspirierte Küchen neu auf.

Als zusätzliche Schmankerl bewertet der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (822 Seiten, 29,95 €) die Restaurants des TUI-Kreuzfahrers „Mein Schiff“ und zählt auf, was deutsche Köche derzeit in ihrem modischen Wahn vom Apfelpüree über Kartoffelsalat bis zu Walnüssen alles räuchern. Ferner beschreibt und klassifiziert der Guide 365 Hotels.

Die 10 besten Restaurants des *Gault Millau* in Thüringen

17 Punkte:

1. Anna Amalia in Weimar (Punkte),

16 Punkte:

2. Alboth's Restaurant im Kaisersaal und Zumnorde in Erfurt,

15 Punkte:

4. Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach,

14 Punkte:

5. Gloriosa* und Il Cortile in Erfurt,
Scala in Jena,

13 Punkte

8. Palais Wachsberg** und Victor's Residenz-Hotel in Erfurt,
Posthalterei* in Meiningen,
Schieferhof in Neuhaus am Rennweg,
Landgrafenstube in Ruhla,
Ratskeller in Saalfeld,
Bellevue in Schmölnn,
Landhotel Walderholung in Steinach,
Alt-Weimar und Osteria Chris Tho in Weimar

* Aufsteiger **Newcomer

Sperrfrist: 16. November 2009, 19 Uhr!
Text und Cover können heruntergeladen werden unter
www.gaultmillau.de oder www.christian-verlag.de

Kontakt und weitere Informationen:

Kerstin März
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: +49 (0) 89.13 06 99-542
kerstin.maerz@verlagshaus.de