



Sperrfrist für Veröffentlichung: Montag, 12. November 2018, 18.00 Uhr!

Gault&Millau Restaurantguide 2019/Berlin

Geräuchertes Eigelb im Zwiebelschiff auf Entenbouillon

Räucherforelle mit Senfeis, Sauerklee und Rotkohlsud

BERLIN Tim Raue kocht sich im neuen Gault&Millau in die Weltklasse / Weitere Aufsteiger: Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg und Andreas Rieger vom „Einsunternull“ in Mitte

19,5 Punkte! Weil Tim Raue „mit dem einzigartigen Zauber einer hochentwickelten und ganz eigenständigen Küche brilliert“ und „auf seinem Parcours durch Asiens Aromenwelt mit einem Potpourri kräftiger Geschmäcker, Konsistenzen und Farben beglückt“, erhebt ihn die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in den Rang eines Weltklasse-Kochs. „Typisch für seine Küche ist ein Gericht wie ‚kalb, erbse & kamebishi soja 10y‘: Das Fleisch vom Kalbskamm ist zart geschmort, hat aber Fasern wie beim Pulled Pork, es liegt in einem glänzenden Spiegel aus Sojasauce, die zehn Jahre lang in Zedernfässern reifte und mit Chili stark eingekocht wurde. Die Schärfe dieser Aromenbombe federt der Klecks vom eleganten Erbspüree ab, der weichen Konsistenz bietet sich gepuffter schwarzer Quinoa als Kontrast. Als Sidekicks beleben Tupfen vom gelierten Apfel und ein daumengroßer grüner Cannellono, aus dem die Frische von Zuckerschote, Staudensellerie, Apfel, Ingwer und Jalapeño zu ahnen ist.“

Für solche Gerichte in seinem Kreuzberger Restaurant „Tim Raue“ erhält er in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019 des Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, die Höchstnote 19,5 von 20 möglichen Punkten (20 werden nicht vergeben). Sie zeichnet „weltbeste Restaurants“ aus. Diese Note erreichen in Deutschland nur 7 weitere Köche.

18 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen, erkocht sich erstmals Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg. Er beeindruckt durch „gemüsefokussierte Küche, in der er kaum noch etwas verwendet, das gemeinhin als ‚Edelprodukt‘ gilt. Seine Aromenspektakel bestehen zumeist aus Kochnebenprodukten und der Überhöhung vermeintlich unedler Partien. Dies aber auf höchstem Genussniveau.“ Als Hauptgang kann man „Keule und Wange vom Milchferkel mit Stroh aus gedörrtem Wurzelgemüse, leicht rauchig marinierte Zwiebel, delikaten Schweine-Essig-Sud und Kümmel-Zitronen-Emulsion erwarten“.

Auf 17 Punkte steigert sich Andreas Rieger vom „Einsunternull“ in Mitte. Er ist „ein Prototyp des einsamen, kompromisslosen Avantgardisten und ein kochender Intellektueller, der Geschichten erzählt. In seinem Gericht ‚Herz vom Rind‘ geht es ihm um die Kuh, wie sie lebt, was sie isst, was sie uns gibt. Rieger stellt dünne Tranchen vom Rinderherz ins Zentrum, unter einer Glace von mit Heu parfümiertem Rinderjus, auf Gerstencreme gefächert und von Dinkelgrasmayonnaise komplettiert. Die Mayo wird nicht aus Ei, sondern aus Milch gezogen, dem letzten Element der Rind-Reflektion, die der Chef in sehr selbstbewusster Dramaturgie bietet.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen erstmals

- Nicolas Hahn vom „Am Steinplatz“ in Charlottenburg, „der seine überkomplizierten Kombinationen zugunsten stärkerer Konzentration auf das Wesentliche reduzierte und zur Räucherforellenmousse Senfkörner und Senfeis, Sauerkleeblätter und Rotkohlsud gibt“;
- Max Strohe vom „Tulus Lotrek“ in Kreuzberg, der in seinem „Hang zu unkonventionellen Kombinationen zum Reh einen stark verdichteten Jus mit ordentlich Zimt und Habanero-Schärfe, klein geschnittene Blätter kührender Schokominze, eine Creme aus fermentierten Shii-Take-Pilzen sowie eingelegte Grapefruit und gepoppten Buchweizen anrichtet“;
- Dylan Watson-Brown vom „Ernst“ im Wedding, der auf eine „extrem puristische, japanisch inspirierte Stilistik setzt und Steinbuttfilet nur ganz leicht geflammmt mit etwas geräucherter Butter bietet, was den Geschmack des Fischs unvergesslich auf den Punkt bringt, oder über dem Grillfeuer angetrocknete Mispeln auf saurer Sahne als Dessert-Höhepunkt serviert“.

Die besten Köche in Berlin

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin steht seit sieben Jahren Tim Raue, den der Guide 2007 als „Koch des Jahres“ auszeichnete. Ihm folgen neben Aufsteiger Frank mit ihren souverän verteidigten 18 Punkten des Vorjahrs

- Daniel Achilles vom „Reinstoff“ in Mitte (das er Ende des Jahres schließt): „Bei dem zurückhaltenden Tüftler findet Forellenfilet auf Ajo blanco (einer Knoblauch-Mandelmilch) mit verschiedenen und verschieden gegarten Zucchini sowie Lachskaviar und Kapuzinerkresseblättern eine sehr diskrete, aber millimetergenau austarierte Begleitung“;
- Michael Kempf und Joachim Gerner vom „Facil“ in Tiergarten: „Im Reigen ihrer meisterlich präparierten und voller Raffinesse präsentierten Edelprodukte gibt den Jakobsmuscheln mit Stabmuscheln, Topinambur, Sonnenblumenblättern und -kernen eine kräftige Dosis Passionsfruchtsaft den entscheidenden Dreh“;
- Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon Esszimmer“ in Mitte: „Der Perfektionist arrangiert die marinierte Gelbflossenmakrele mit Pilzen, Saiblingskaviar und einem quietschgrünen Limettenblätter-Fumet perfekt wie für ein Kochbuchfoto und geschmacklich so ausbalanciert, dass jeder Bissen dem Gaumen neue Kombinationen und neue Kontraste bietet.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 72 Restaurants in Berlin. 56 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Kochu Karu“ in Prenzlauer Berg und „Savu“ in Charlottenburg (beide 15 Punkte), „Chicha“ in Neukölln, „Crackers“ in Mitte, „Gärtnerei“ in Mitte, „Mrs Robinson's“ in Prenzlauer Berg und „Slate“ in Mitte (alle 14 Punkte) sowie „Beef 45“ in Charlottenburg, „Joyne's Kitchen“ in Charlottenburg, „Shiori“ in Mitte und „To the bone“ in Schöneberg (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr nimmt der Gault&Millau in der Hauptstadt 21 Restaurants neu auf und streicht 8 langweilig gewordene, 10 Köche werden höher bewertet, 5 niedriger. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Berlin

19,5 Punkte

*Tim Raue in Mitte

18 Punkte

Facil in Tiergarten

*Horváth in Kreuzberg

Lorenz Adlon Esszimmer in Mitte

Reinstoff in Mitte

17 Punkte

*Einsunternull in Mitte

Frühsammers in Grunewald
Hugos im Tiergarten
**Rutz in Mitte
Volt in Kreuzberg

16 Punkte
*Am Steinplatz
Bandol sur Mer in Mitte
Cookies Cream in Mitte
*Ernst in Wedding
Golvet in Tiergarten
Nobelhart & Schmutzig in Kreuzberg
Pauly-Saal in Mitte
Richard in Kreuzberg
Skykitchen in Lichtenberg
*Tulus Lotrek in Kreuzberg

*Aufsteiger **Absteiger



Sperrfrist für Veröffentlichung: 12. November 2018, 18 Uhr!

Coverdownload unter:

<https://www.zsverlag.de/buecher/gaultmillau-restaurantguide-2019-bestе-restaurants-deutschland/>

Pressekontakt:

Miriam Bouquet
bouquet@zsverlag.de
089/548 25 15 - 298