



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

## **Gault&Millau Restaurantguide 2019/Bremen**

### **Jakobsmuschel auf Blinq Blossom-Kraut**

**BREMEN im neuen Gault&Millau: Stefan Ladenberger ist Aufsteiger des Jahres in der Hansestadt**

Stefan Ladenberger vom „Kleinen Lokal“ in Fesefeld, der „raffinierte und überraschende Kombinationen besser, nach Möglichkeit regionaler Zutaten ausgesprochen kunstvoll, aber nicht verkünstelt darbietet“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019 zum Aufsteiger des Jahres in der Hansestadt. Den Testern gefallen „aus der kreativsten und modernsten Küche in Bremen die (auch optisch eindrucksvolle) gebratene Riesengarnele auf schwarzem Venere-Risotto und Krustentierschaum oder als das Beste vom Hauskaninchen dessen Leber, Roulade und Ragout in der Pasta als Tellergemälde mit Morcheln, frisch aufgepoppten Maiskörnern und Karotten“.

Für solche Gerichte bekommt Ladenberger vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“. Er hält damit Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Bremen.

Den zweiten Rang und seine 15 Punkte verteidigt Christian Wichtrup von „Grashoff's Bistro“, der „keine Eskapaden, keine Experimente, sondern beste Zutaten und grundsolides Handwerk auf hohem Niveau vereint: bei der Tandoori-Garnele mit Tomaten-Chutney und Kokos ebenso wie beim Kabeljau an schaumig-leichter Rieslingsauce mit Kartoffel-Erbsen-Püree und frischem Thymian.“

Den beiden Spitzenköchen folgen mit jeweils 13 Punkten für inspirierte Gerichte

- Richard Apel vom „Natusch“ in Bremerhaven („Yellow Fin Tuna in dezenter Chimichurriwürze mit farblich sehr ansprechenden Wakame-Algen, Mango-Papaya-Relish und tiefschwarzem Riso Venere“);
- Michael Sünram vom „Topaz“ in der Altstadt („Filet vom Ibérico-Schwein mit fein ausgewogener Estragoncreme und fruchtig-pikanter Maracujapolenta“);
- Michael Uphoff vom „Pier 6“ in Bremerhaven („Jakobsmuscheln mit gebratenen Zucchinispaghetti, Cherrytomaten, Pinienkernen und dem angesagten Blinq Blossom-Kraut, einer Kresseart“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 8 Restaurants in Bremen und zeichnen 5 Küchenchefs mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

#### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Bremen**

16 Punkte

\*Das Kleine Lokal in Fesefeld

15 Punkte

Grashoff's Bistro

13 Punkte

Topaz  
Natusch in Bremerhaven  
Pier 6 in Bremerhaven

\*Aufsteiger



**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](mailto:bouquet@zsverlag.de)  
089/548 25 15 - 298