



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

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

# **Makrele mit Haselnüssen und Tomatenstaub**

**NRW im neuen Gault&Millau: Maximilian Lorenz in Köln steigt in die Elite des Landes auf / Torben Schuster vom „Gut Lärchenhof“ in Pulheim bei Köln ist „Entdeckung des Jahres“ / Als „Junge Talente“ gelobt: Thomas Gilles in Niederkassel bei Köln, Grischa Herbig in Köln und Phillip Schneider in Dortmund**

Weil er „klassische Zubereitung und feinfühliges Modernisieren sehr inspiriert vereinen kann“, kürzt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau den jungen Kölner Maximilian Lorenz in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019 zum Aufsteiger des Jahres in NRW. Die Tester loben: „Seine Gerichte bieten viele starke Aromen, die sich gegenseitig perfekt ausbalancieren. So badet er die Gelbschwanzmakrele in Malzvinegar, pochert die Lachsforelle in Lorbeermilch und serviert Rinderherz als Tatar und Pastrami (in Form einer Rose) und begleitet es mit Rauchsalz, einer Eis-Nocke vom Kölner Ur-Senf und knackigem Staudensellerie.“

Für solche Gerichte erhält der 27-jährige, der schon seit sechs Jahren selbstständig ist, in seinem neuen Restaurant „Maximilian Lorenz“ vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen.

### **Die Auszeichnungen des Gault&Millau in NRW**

**Entdeckung des Jahres in Deutschland** ist Torben Schuster vom „Gut Lärchenhof“ in Pulheim bei Köln, der auf Anhieb 17 Punkte erkochte. Er „bekam bei Spitzenköchen das Verständnis für Gemüse und die Vielfalt asiatischer Aromen und Produkte mit und erstaunt hier auch, wenn er von der im Ganzen in Nussbutter gebratenen Seezunge kleine rechteckige Filetstücke mit dem Löffel von der Gräte zieht und sie in einen mit Zitronengras aromatisierten Geflügelfond gibt, in dem sich Erdnuss, Morchel, grüne Bohnen und Waldpilze klein gewürfelt mit gerösteten Quinoakörnern harmonisch tummeln.“ Schuster steht damit für den Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, an der Spitze jener jungen Köche, die in dieser Testsaaison erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können.

### **Als weitere „Junge Talente“ in NRW lobt der Guide ausdrücklich**

- Thomas Gilles, 30, vom „Clostermanns Le Gourmet“ in **Niederkassel** bei Köln, „dessen mit Rote Bete und Rapshonig glasierte und mit Kakaobruchsalz gewürzte Freilandente sehr zufrieden mit Croûtons vom Sauerbrotteig in einem mit Cassis aromatisierten Entenjus ruht“ (16 Punkte);
- Grischa Herbig, 32, vom „La Société“ in **Köln**, der „Hummer farb- und aromafreudig mit sepiageschwärztem und -gefülltem Tortellino, Rote Bete-Schaum und Pampelmusen-Gel arrangiert“ (16 Punkte);
- Phillip Schneider, 29, vom „Der Schneider“ in **Dortmund**, der Taschenkrebs „als warme Praline unter essbaren Blüten und würzig-senfiges Tatar unter einem Schaum aus Dortmunder Bier und Grapefruit darbietet“ (15 Punkte).

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigern sich Daniel Dal-Ben vom „Tafelspitz 1876“ in **Düsseldorf** durch „Gelbschwanzmakrele

mit grünem Apfel-Gel, mariniertem Fenchel, Tomaten-Tapioka, Piemonteser Haselnüssen und Feinstaub aus Tomatenpulver“ sowie Bastian Falkenroth im „Nenio“ in **Düsseldorf** durch „roh angerichtete Tranchen vom Königsachs in der Würze von Miso und geröstetem Chili mit einer angegossenen Essenz vom Schwarzfederhuhn angegossen.“ Auf Anhieb 16 Punkte schafft Benjamin Kriegel im neuen „Fritz’s Frau Franzi“ in **Düsseldorf**, wo er mit „dem in zwei Gängen servierten Heilbutt (zunächst roh mariniert und dann geräuchert im Pergament gegart) in den Aromen der vietnamesischen Canh chua-Suppe“ beeindruckt.

15 Punkte erreichen beim Start ihrer Restaurants: Dirk Grammon vom „Achtzehn70“ in **Lüdinghausen**, bei dem es neben einer „opulenten Steak-Auswahl auch Hummer auf Ananas-Mangochutney und Kokos-Currysauce gibt“, Dennis Kasprzak vom „Yi“ in **Aachen**, der „Kalbsfilet mit einem Schweinebauch in modischen Konsistenzen (pulverisiert und aufgepoppt) und intensivem, mit leichtem Raucharoma versetztem Ketchup kombiniert“ und Hendrik Olfen von der „Henne“ in **Köln** dank „herzhaft gegrillter Brust und Keule von der Taube, außen kross, innen saftig, mit Innereien-Creme und Jus von großer Tiefe als beispielhaftem Purismus“.

### **Die besten Köche in NRW**

Mit 19,5 Punkten, der Höchstnote für Weltklasse-Restaurants, steht auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in NRW seit elf Jahren dank seiner „offensichtlich nie versiegenden Kreativität“ Joachim Wissler vom „Vendôme“ in **Bergisch Gladbach**. Er „folgt keinen Moden, Trends und Hypes, wenn er beispielsweise auf Holzkohle angegrillten Lammnackten, confiert mit Holzkohlenbutter, gelbe Safran-Butterbohnen, ein grün gefärbtes weißes Bohnenpüree und luftige Ricottagnocchi in hinreißendem Orangen-Pfifferling-Sud mit aller kleinsten Pfifferlingen und tiefgründigem Lammfond anrichtet“.

Den zweiten Rang hält seit 2005 Eric Menchon vom „Le Moissonnier“ in **Köln** mit 18 Punkten, der „völlig frei und wunderbar undogmatisch in der Weltküche wandelt. Wenn er zur gebundenen Fischsuppe vom Bachsaibling mit Kapern und Zitrone ein dünnes, knackiges Kohlrabi-Blatt mit einer vietnamesischen Aal-Nuoc-Mam-Füllung und eine kühle Philadelphia-Creme mit knuspriger Quinoa garniert, schlägt er eine Brücke zwischen zwei Fischküchen und schafft ein spannungsreiches Gesamterlebnis an Würzigkeit, Temperaturen und Konsistenzen.“

Auf Platz 3 folgen neben Aufsteiger Maximilian Lorenz und Entdeckung Torben Schuster mit ihren dank inspirierter Gerichte souverän verteidigten 17 Punkten des Vorjahrs

- Rainer Maria Halbedel von „Halbedel’s Gasthaus“ in **Bonn** („Arctic Saibling als Filet und als Tatar mit Dill, Koriandersamen und einer Möhrenkomposition aus knackiger Hülle mit saftigem Püree-Innenleben“);
- Jürgen Köpp vom „Landhaus Köpp“ in **Xanten** („Mango in allen Variationen als Dessert, darunter im Champagnersüppchen und als Chutney in Palatschinken mit köstlicher Vanillesahne“);
- Christof Lang vom „La Bécasse“ in **Aachen** („Rindertatar mit Trüffelscheiben, cremigem Meerrettich-Parmesan-Eis, Trüffelkrabbenbrot und frischen Nori-Algen mit geröstetem Sesam-Öl“);
- Yoshizumi Nagaya vom „Nagaya“ in **Düsseldorf** („ein Mix aus klassisch Japanischem wie Carpaccio von der eingeflogenen Gelbschwanzmakrele mit Yuzu-Soja und europäischer Moderne wie Gänsestopfleberterrine, die in hauchzarten Rote Bete-Krokant gehüllt und mit Haselnusspulver bestäubt ist“);
- Erhard Schäfer vom „Maitre im Landhaus Kuckuck“ in **Köln** („rarer blauer Hummer aus der Oosterschelde kommt mit der Karkasse, gefüllt mit Leipziger Allerlei, in sensationellem, sirupartig eingekochtem dunklem Hummerfond“);
- Elmar Simon vom „Balthasar“ in **Paderborn** („Alaska-Wildlachs liegt geräuchert, als recht cremige Roulade und als roh mariniertes Filet auf Bulgur, dessen Orangenaroma einen fruchtig-spannenden Kontrast bildet“);

- Sascha Stenberg vom „Haus Stenberg anno 1864“ in **Velbert** („gebratene Felsenrotbarbe im würzigen portugiesischen Fischeis mit diversen kleinen Muscheln als Einlage und mit einer buttrig gerösteten Baguettescheibe, die mit grob pürierter Sardine bestrichen ist“);
- Christian Sturm-Willms vom „Yunico“ in **Bonn** („japanischer Eierstich, dem etwas Stopfleber und Miso untergerührt sind, mit belebender Ananas“) sowie
- Alejandro und Christopher Wilbrand vom „Zur Post“ in **Odenthal** bei Köln („gebratenes Rehfilet mit selten servierten Pilzen wie Reitzker, Buchenröhrling und Hexenröhrling in fruchtiger Holunderjus sowie mit eingelegten Schattenmorellen, Stielmus-Grießstrudel und Roscoffzwiebelcreme“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 163 Restaurants in NRW. 139 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Küppersmühle“ in **Duisburg**, „Rocaille“ in **Düsseldorf**, „Lucente“ und „Paul’s Brasserie“ in **Essen**, „Ratsstuben“ in **Haltern** am See, „NeoBiota“ und „Phaedra“ in **Köln** sowie „Brockel Schlimbach“ in **Nideggen/Voreifel** (alle 14 Punkte) und „Brasserie Stadthaus“, „Fu Chunyuan“ und „Three Kingdoms“ in **Düsseldorf**, „M“ und „My dad made“ in **Essen**, „Gute Stube“ in **Herne** und „Petit Lion“ in **Königswinter** bei Bonn (je 13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in NRW 38 Restaurants neu auf und streicht 19 langweilig gewordene; 15 werden höher, 11 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

### Die besten Restaurants des Gault&Millau in NRW

19,5 Punkte

Vendôme in Bergisch Gladbach

18 Punkte

Le Moissonnier in Köln

17 Punkte

Maître in Köln

La Becasse in Aachen

Halbedel’s Gasthaus in Bonn

Yunico in Bonn

Nagaya in Düsseldorf

\*Maximilian Lorenz in Köln

Zur Post in Odenthal

Balthasar in Paderborn

\*\*Gut Lärchenhof in Pulheim

Haus Stenberg anno 1864 in Velbert

Landhaus Köpp in Xanten

\*Newcomer \*\*Aufsteiger



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

Coverdownload unter:

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

**Pressekontakt:**

Miriam Bouquet

[bouquet@zsverlag.de](mailto:bouquet@zsverlag.de)

089/548 25 15 - 298