

# GAULTMILLAU

## Geräuchertes Wachtelei auf Stroh im Weckglas

**Tillmann Hahn in Rostock und Ronny Siewert in Heiligendamm kochen sich im neuen *Gault Millau* 2010 an die Landesspitze / Höhere Noten auch für Ralf Haug auf Rügen und André Münch in Stolpe / Gelungenes Comeback von Peter Knobloch auf Rügen**

München, 16. November 2010: Der „selbstbewusste Kochkünstler“ Tillmann Hahn vom Restaurant „Der Butt“ in **Rostock-Warnemünde** und der „ebenso bescheidene wie kluge“ Ronny Siewert vom „Friedrich Franz“ in Bad Doberan-**Heiligendamm** werden von der französischen Gourmet-Bibel *Gault Millau* in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010 als beste Köche in Mecklenburg-Vorpommern gekürt.

Hahn „bietet mit seiner Collage Culinaire in vier unterschiedlichen Stilen (Classique, Méditerranée, Exotique und Jardinière) eine variantenreiche, erstklassige Küchenleistung. Deren eindrucksvolle Bandbreite wird schon durch die Vorspeisen offenkundig: perfekt gegarte Brust und Keule von junger Wachtel auf prägnanter Staudenselleriemarmelade, scharf-fruchtiger Hummersalat mit aromatischen thailändischen Kräutern, gebratene Jacobsmuschel mit cremiger Erbsenmousse und hauchdünnem Schweinespeck... Sein vegetarisches Menü komponiert Hahn so spannend, dass er in diesem hierzulande vernachlässigten Metier nur noch von Michael Hoffmann im Berliner ‚Margaux‘ übertroffen wird.“

„Siewert offenbart seine hohe Kochkunst auf der Karte nur ansatzweise – welcher angenehmer Kontrast zur Heiligendammer Hotel-PR, die seit jeher alles im Hause heiligspricht, obwohl der Gast größte Mühe hat, selig zu werden. Die durchdachte Komposition von lauwarm geräuchertem Ostseeaal auf Kaviar-Rührei, Meerrettichschaum und einem Boden aus glasierten, hauchdünnen Apfelscheiben ist ein aromatisches Aha-Erlebnis, ebenfalls zum Zungeschnalzen der mit duftigem Zitrusöl marinierte Lachs, den Siewert 20 Minuten lang bei Niedertemperatur so schonend gart, dass Farbe und Saftigkeit voll erhalten bleiben. Die Tranche vom Mecklenburger Bio-Schwein konnte puncto Fleischqualität mit dem überall hochgehandelten Iberico konkurrieren.“

Für ihre Gerichte bekommen beide vom *Gault Millau*, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Damit gehören beide zu den 110 besten Köchen der Bundesrepublik.

Auf 16 Punkte steigern sich Ralf Haug vom Restaurant „Nixe“ in **Binz/Rügen** und André Münch vom „Gutshaus Stolpe“ in **Stolpe**. „Der schon immer gern unkonventionelle Haug versucht, auf Rügen eine *Nordic nature cuisine* zu etablieren: geräuchertes Wachtelei auf Stroh im Weckglas oder Bio-Möhrrchen im Tontopf mit geröstetem Brot und Schaum vom Möhrengrün oder Entenleber-Variation (Eis, gebraten, Terrine) mit geräucherter Entenbrust auf fein geflochtenem Gewürzbrot.“ André Münch schichtet „beim Törtchen von der Gänsestopfleber filigran Terrine, Portweingelee, Mousse und Apfelgelee und rundet alles mit Tupfern vom Gewürz-Ahornhonig ab oder beeindruckt beim Pommerschen Galloway-

### 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

Kalb mit einer famosen Variation: pochiertes Filet, Rücken unter der Brotkruste, geschmorte Backe“.

16 Punkte erreicht auf Anhieb auch das neueröffnete Restaurant „Knoblochs Kräuterküche“ in **Göhren/Rügen**, wo „der Meck-Pomm-Küchenpionier nach einer Auszeit noch puristischer als früher kocht, auf Sättigungsbeilagen fast gänzlich verzichtet und in seinem genussreichen, perfekt tarierten Menüeigen Aroma und Schlichtheit vor opulente Inszenierung setzt“. Stefan Frank vom „Le Croy“ in **Greifswald** rechtfertigt seine bisherigen 16 Punkte mit „originellen Gerichten: Die ‚Bockwurst‘ zum Kartoffelsüppchen stammt vom Reh und ist mit Trüffel und Geflügelfarce verfeinert, die perfekt gegarte Taube mit einem Kern vom Kaninchenrücken kommt auf Aprikosenpolenta und stark reduzierter Schallottensauce, die Sorbetauswahl bietet u.a. Sauerklee auf Ananas und Eisbegonie auf Erdbeertatar“.

Seine Vorjahrsnote von 15 Punkten, bei denen im Verständnis des Guides jene Küchenklasse beginnt, in der Kochen zur Kunst wird, verteidigt Marcel Görke vom „Chezann“ in **Rostock** mit „Thunfisch im Gewürzmantel auf Papayaconfit, bestens gebratenen Jacobsmuscheln zum gewürfelten milden Pesto-Kartoffelsalat sowie glasiertem Himbeertörtchen auf Pistazienbisquit und Vanillesud“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 32 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 28 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem *Michelin*-Stern nahe kommt.

**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* zwischen Elbe und Pommerscher Bucht 6 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 3 neu auf, je 5 werden höher bzw. niedriger eingestuft.

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 besten Restaurants des *Gault Millau* in Mecklenburg-Vorpommern

**17 Punkte:**

1. Friedrich Franz\* in Bad Doberan-Heiligendamm,  
Der Butt\* in Rostock-Warnemünde,

**16 Punkte:**

3. Nixe\* in Binz/Rügen,  
Knoblochs Kräuterküche\*\* in Göhren/Rügen,  
Le Croy in Greifswald,  
Gutshaus Stolpe\* in Stolpe,

**15 Punkte:**

7. Chezann in Rostock,

**14 Punkte:**

8. Kaiserblick in Ahlbeck/Usedom,  
Kurhaus-Restaurant in Bad Doberan-Heiligendamm,  
Bernstein in Heringsdorf/Usedom  
Ich weiß ein Haus am See in Krakow,  
Berliner Salon und Meeresblick in Göhren/Rügen.

\* Aufsteiger \*\*Newcomer

**Sperrfrist: 16. November 2009, 19 Uhr!**  
**Text und Cover können heruntergeladen werden unter**  
**[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de) oder [www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)**

**Kontakt und weitere Informationen:**

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