

GAULT MILLAUGAULT MILLAU

Thunfischtatar mit Gänseleberreis

Saarländische Aufsteiger im neuen *Gault Millau 2010*: Jens Jakob und Martin Stopp in Saarbrücken sowie Cliff Hämmerle in Blieskastel

München, 16. November 2009: Auf 16 Punkte, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, steigern sich Jens Jakob und Martin Stopp vom „Le Noir“ in Saarbrücken in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010 der französischen Gourmet-Bibel *Gault Millau*. Die „unverhoffte Geschmacksharmonien herstellenden Köche“ beeindrucken die Kritiker: „Thunfischtatar wird von Gänseleberreis gekühlt, rohe Gänseleber füllt rohes Thunfischröllchen auf süßem Zwiebelconfit und lauwarmer Hummer badet in einer heißen Reduktion von Matchatee, deren Bitternoten die Süße eines Karottenpürees und die Säure einer Grapefruit nahezu neutralisieren“.

Auf 15 Punkte, bei denen im Verständnis des Guides jene Küchenklasse beginnt, in der Kochen zur Kunst wird, verbessert sich Cliff Hämmerle in seinem „Hämmerle's“ in Blieskastel. Die Tester notieren: „Zum Hummersalat auf Avocado und Bioapfelkügelchen wird uns der versprochene Bergkäse zwar vorenthalten, aber es trösten Hummercroustillant, Hummereis und ein kurioser ‚Hamburger‘ von der Hummerschere. Weniger exzentrisch tritt die Jacobsmuschel in Erscheinung – gestützt von einem Kalbskopfraviolo in aromatischem Kalbsfond und pointillistisch untermalt von 4 Gemüsepürees ‚quer durch den Garten‘ (Rote Bete, Sellerie, Karotte, Lauch) in lustigen bunten Tupfern.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade im Saarland halten gemeinsam Christian Bau vom „Schloss Berg“ in Perl-Nennig und Klaus Erfort vom Restaurant „GästeHaus Erfort“ in Saarbrücken. Bei Bau begeistern „detailversessene Fleißarbeit, die das gesamte sinnliche Spektrum abhandelt, und untrügliches Gespür für Harmonie. Er betrachtet seine ausgeklügelten Speisenfolgen als ‚voyage culinaire‘ um die ganze Welt. In letzter Zeit überwiegen die japanischen Einflüsse, die beispielsweise ein Tataki vom Blue Fin-Thunfisch bescheren, stilecht begleitet von Ponzuschaum, Japan-Gemüse mit Abalone (einer Meerschnecke) und köstlich-fernöstlich aromatisiertem Sud mit Thunfischtatar und Avocadocrème. Atemberaubend der Kaffee/Tamarinden-Taubenjus zur Taubenbrust samt Keulenfleisch-Raviolo und Orangen-Sellerie.“ Bei Erfort schmecken die Tester als Zutaten „seiner genialen Kochkunst ab: große Stilsicherheit, kluge Beschränkung aufs Wesentliche, Klarheit des Geschmacks und Transparenz der Aromen – und immer das Bestreben, dem Gast Gutes zu tun. Dem Steinbutt injiziert der Meister eine Petersilieninfusion, die ihn die Farbe wechseln lässt, und setzt dann mit mild-salziger Anchovis-Beurre blanc einen spannenden Akzent. Das Iberico-Schwein atmet würzige ‚Senfluft‘ und suhlt sich in einer Sauce von Senfkörnern und Roter Bete.“

Eine höhere Note als die beiden saarländischen Kochkönige haben mit 19,5 Punkten nur 3 Köche in Deutschland: Erforts und Baus ehemaliger Chef Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn (Schwarzwald), Helmut Thieltes im nahen Dreis bei Wittlich und Joachim Wissler in Bergisch Gladbach bei Köln.

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

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 13 Restaurants im Saarland. 12 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Künstler 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 Gourmets mit Spannung erwartete *Gault Millau* im Saarland 4 langweilig gewordene Restaurants ab, je 2 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 12 besten Restaurants des *Gault Millau* im Saarland

19 Punkte:

1. GästeHaus Erfort in Saarbrücken,
Schloss Berg in Perl-Nennig,

16 Punkte

3. Le Noir* in Saarbrücken,
Kunz in St. Wendel,

15 Punkte

5. Hämmerle's* in Blieskastel ,
Kuntze's Handelshof und Schlossgarten in Saarbrücken,
Villa Fayence in Wallerfangen,

14 Punkte

9. Hashimoto in Saarbrücken,

13 Punkte

10. Rützelerie Geiß in Kirkel
Landgasthof Paulus in Nonnweiler,
Alte Brauerei in St. Ingbert.

*Aufsteiger

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