

# GAULTMILLAU

## Rehrücken mit Holunderblüten (berichtigte Fassung!!!)

**Furioser Start im *Gault Millau*: Sebastian Hadrys vom „Landhaus Hadrys“ in Magdeburg und Steffen Warias von „Ritter's Weinstube“ in Merseburg erköchen sich auf Anhieb eine Kochmütze**

München, 16. November 2009: Als Startnote erkocht sich Hadrys in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010 der französischen Gourmet-Bibel *Gault Millau* 14 Punkte. Auf Anhieb 13 von 20 möglichen Punkten erhält Warias in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt.

Hadrys, „der an der Hamburger Elbchausee in feinen Häusern am Herd stand“, gefällt den Testern durch „gehobene Küche ohne kostentreibende Produkte zu bezahlbaren Preisen. Ob sein Hang zum Aufschäumen von Suppen und Saucen oder zu Gags à la Gewürztee (für Sauce) die Magdeburger Börde zur blühenden Gourmetlandschaft macht, bleibt abzuwarten. Eher dürften die originell angeordneten Teller beeindrucken. Geschmacklich und handwerklich tadellos das Zanderfilet mit Senfschaum, Bohnen und Röstkartoffeln oder die gebratene Entenbrust auf Zuckerschoten und marinierten Glasnudeln.“

Bei Warias loben die Kritiker, dass er „nach einigen Jahren kulinarischer Wanderschaft die kulinarische Merseburger Malaise beenden möchte – mit modernen, leichten Gerichten, regional und mediterran inspiriert und gekonnt angeordnet. Gern aßen wir würzige Curry-Fenchelsuppe mit knuspriger Eisbeinpraline oder kross gebratenes Zanderfilet mit Blutwurst auf cremigem Linsen/Gemüse-Ragout. Wir sind auch nächstes Mahl wieder höchst nachsichtig, wenn uns die Küche nicht noch mal den lieblosesten Brotkorb der Republik hinstellt – mit kaltem Weiß- und Graubrot.“

**Platz 1 der kulinarischen Hitparade in Sachsen-Anhalt** verteidigen mit 15 Punkten, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, Hendrikus H.G. Brune vom „Schloss Storkau“ in Storkau/Altmark und Gabriele Erdmann vom „Parkrestaurant Vogelherd“ in Zerbst.

Brune „veredelt in der Küche das Bodenständige und gibt somit der Region eine kulinarische Identität. Es sind keine weltbewegenden Kreationen, die er seinen Gästen bietet, aber Qualität und Frische sind auf sehr hohem Niveau. In der Region unübertroffen ist der Rehrücken mit Holunderblütensauce, Pfifferlingen und Kartoffelravioli sowie das Heidschnuckenfleisch mit Rosmarinkartoffeln.“

Die gelernte Bankkauffrau Gabriele Erdmann „pflegt mit großem Geschick eine einfallsreiche Küche. Ihre Gerichte haben etwas Vertrautes – und überraschen dennoch durch ungewohnte Intensität und Vielfalt der Aromen. Nachzuschmecken bei Rosmarinsuppe mit Kaninchenfleisch oder bei Maultaschen, die mit einer Wildfüllung, Portweinsauce und Wirsing serviert werden. Landesspitze ist Gabriele Erdmann ganz gewiss bei den Desserts, die nicht nur besser, sondern auch weit kreativer als in Magdeburg oder Halle sind. Probieren Sie den pochiereten Pfirsich im Lavendelsud mit Himbeersauce und Sauerrahmeis oder Parfait, Mousse und Crêpes von der Walnuss mit Schokoladensauce und Ingwer-Kirschenkompott.“

**Eins auf die Kochmütze bekommen** Axel Kammerl von der „Forellenstube“ in Ilsenburg und Thomas Behrens vom „Unter den Linden“ in Halberstadt. Kammerl sinkt von 16 auf 15 Punkte, weil „seine Schäumchen zwar dekorativ wirken,

### 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

aber geschmacklich sehr dünn sind. Das Duett von Taschenkrebs und Stopfenleber war eine Dissonanz, das gute Zweierlei vom Rehbock seltsamerweise mit einem kalten, fludrigen Gänsestopfleberstreifen gespickt.“ Bei Behrens, „der die kulinarische Ehre der Stadt rettet, die sonst per Halberstädter Bockwurst in Dosen und Gläsern verloren ginge, wackelt die Kochmütze bei zu salziger Hummercrèmesuppe, lauwarmer geschmorter Entenbrust mit zu festen Schupfnudeln und wenig verführerischen Desserts.“ Er erhält nur noch 13 statt der bisherigen 14 Punkte.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 19 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 15 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfer am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen mussten, 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* in Sachsen-Anhalt 2 Restaurants ab und nimmt 2 inspirierte Küchen neu auf, 4 Lokale werden 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 15 besten Restaurants des *Gault Millau* in Sachsen-Anhalt**

#### **15 Punkte**

1. Forellenstube\*\*\* in Ilsenburg,  
Schloss Storkau in Storkau,  
Parkrestaurant Vogelherd in Zerbst,

#### **14 Punkte**

4. Die Saison und Landhaus Hadrys\*\* in Magdeburg,  
Philipp August in Wanzleben,  
Bohlenstube in Wernigerode,

8. Prinzessin Marie Pauline in Dedeleben,  
Schlossvilla Derenburg,  
Pächterhaus in Dessau,  
Unter den Linden\*\*\* in Halberstadt,  
Red Snapper in Magdeburg,  
Ritter's Weinstuben\*\* in Merseburg,  
Bocks in Naumburg,

#### **13 Punkte**

- Orchidea Huang in Wernigerode

\* Aufsteiger \*\*Newcomer \*\*\*Absteiger

### **Kontakt und weitere Informationen:**

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