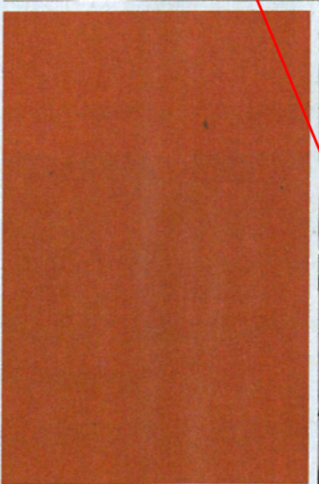


Special von Gastrotel: "Die Bestenliste 2016 + 20 Köche, die uns in diesem Jahr besonders aufgefallen sind". Ein Ranking erstellt aus allen Restaurants in Deutschland, die in den Gastro-Führern Feinschmecker, Gault Millau, Gusto, Michelin, Schlemmeratlas und Varta einen Eintrag mit besonderer Bewertung haben. In 2016 sind dies 901 Restaurants. Der Landgasthof Paulus & Der Laden in Nonnweiler Sitzerath nimmt Platz 45 in diesem Ranking ein. Zudem sind wir bei der Recherche des Gastrotel-Chefredakteur Peter Erik Hillenbach für die Bestenliste Deutschlands besonders aufgefallen (siehe Seite 2)



20 Köche



die uns in diesem Jahr besonders aufgefallen sind!

Texte: Nina Bruckmann



Fotos: Die genannten Hotels und Restaurants



Rang 37: Marianne Holzinger

Reindl's Restaurant, Garmisch-Partenkirchen

Traditionell und klassisch, mit leicht mediterranem Flair, zeigt Marianne Holzinger, dass gute Küche nicht nur in der absoluten Sternenspitze zu finden ist. Mit ihr als Tochter des Hauses kann im Reindl's bereits die dritte Generation mit „soliden Produktqualitäten und auch Sorgfalt und Fachkompetenz“ (Gusto, fünf Pfannen) überzeugen. Der norwegische Wildlachs mit Orangen-Pfeffersauce, Zucchini-Lauchgemüse und kreolischem Reis oder das Fasänenbrüstchen auf Sherrysauce mit glasierten Trauben und Maronen passen daher

auch zur „bayrischen Tradition des Familienbetriebes“ und sind dem Schlemmeratlas drei Kochlöffel wert. Der Michelin zeichnet das Haus mit dem Bib Gourmand aus und lobt Kalbsnierchen in Balsamicojus ebenso wie Lammkarree mit Kräutern mariniert und zum Dessert Grießflammerie mit Mango. Und auch der Gault&Millau bescheinigt mit 13 Punkten, „dass hier niemand etwas vermisst“ und die täglichen Öffnungszeiten sowohl mittags als auch abends gerechtfertigt sind. Ist nämlich immer gut gebucht hier. Auch ohne Avantgarde.



Rang 43 (NEU): Manuel Schmuck

Martha's, Berlin

Zuletzt arbeitete Manuel Schmuck im Reinstoff bei Daniel Achilles. Jetzt zeigt er als Küchenchef eine Freistilküche mit „erfrischend undogmatischem Ansatz“. Sich allen Versuchen einer Einordnung widersetzt, sticht sie dadurch aus den Neugründungen des vergangenen Jahres in Berlin besonders heraus. Zudem ist Schmuck als einziger deutscher Koch auf der erstmals vom US-Wirtschaftsmagazin Forbes veröffentlichten Liste „Top 30 unter 30 Europa“ vertreten. Für diese „spannende Entdeckung“ vergibt der Gault&Millau nicht

nur 15 Punkte, sondern kürt Schmuck zusätzlich mit der Auszeichnung Junge Talente. Der Gusto beschreibt ihn als erfrischend kreativ, originell und unkonventionell, dazu erfreulich unkompliziert und produktfokussiert. Für „viel Sinn für moderne Optik“ und „aromatisch voll aufgeladene Teller“ gibt es sechs (plus) Pfannen. Dem Schlemmeratlas sind Tempura-Kabeljau mit Kartoffelsalat, Radieschen, Wildkräutern und Nori-Remoulade oder Spitzpaprikaragout mit griechischem Joghurt, Nudelblatt und Halloumi 2,5 Kochlöffel wert.



Rang 45: Sigrune Essenpreis

Landgasthof Paulus, Nonnweiler

Im Ortsteil Sitzerath haben Sigrune Essenpreis und ihr kongenialer Ehemann Thomas A. Nickels ein Refugium aus Restaurant, Hofladen und Veranstaltungsort geschaffen, das weit übers nördliche Saarland hinaus strahlt. Wer, dieses spirituell aufgeladene Gesamtkunstwerk besucht, wird die exzellente Weinkarte des ausgezeichneten Sommeliers Nickels ebenso schätzen wie die „ansprechende Frisehküche unter Verwendung von regionalen Bio-Produkten und heimischen Kräutern“ (Varta) der „ethischen Hedonistin“ Essenpreis.

Taufrisch mundet „der Salat aus Baldrian, Gundelrebe, Mädesüß und anderen wilden Kräutern sowie essbaren Blumen zur Mousse von Ziegenquark und Meerrettich“ (Gault&Millau, 13 Punkte). Ob pikante Frühlingssrollen Umami-Style mit Sweet-Chili-Quitten-Sauce (Schlemmeratlas, zwei Kochlöffel) oder 14 Tage lang eingelegter und zehn Stunden im Steinbackofen geschmorter Sauerbraten – „in diesem wunderschönen Landgasthaus mit zwei gehoben-rustikal eingerichteten Stuben“ (Gusto, fünf Pfannen) lässt sich prima schlemmen!



Rang 46: Jürgen Waizenegger

Naturküche im Biohotel Mohren, Deggenhausertal

Dass Nachhaltigkeit, Bio und Regionalität auch „ohne aufdringliche Attitüde moralischer Überlegenheit“ und aus rein „ehrlicher Überzeugung“ (Gault&Millau) heraus funktionieren, zeigt Jürgen Waizenegger in seiner Naturküche im Biohotel Mohren. Die eigene Landwirtschaft bringt frische Lebensmittel in Bioqualität, was nicht selbst erzeugt werden kann, liefert ein Netzwerk heimischer Biobetriebe. Mit seiner „sehr soliden“ und „ohne Kreativitätsanspruch schmackhaft und fundiert“ auftretenden Küche erkocht Waizenegger

fünf Gusto-Pfannen. Vom Gault&Millau gibt es 14 Punkte für „Evergreens“ wie Angus-Carpaccio mit Allgäuer „Parmesino“ und gerösteten Pinienkernen, vier Wochen gereiften und zwölf Stunden geschmorten Rinderbraten mit Selleriepüree und Ragout von Stein-Champignons oder die gegrillte Putenbrust mit Orangensauce, Früchten und Hefefrokotten.

BEWERTUNGSSCHLÜSSEL

Punkte	Feinschmecker Fs	Gault Millau Punkte	Gusto Pfannen	Michelin Sterne	Schlemmeratlas Löffel	Varta Diamanten
10	5	19,5	10+	3	5	5*T
9	4,5	19	10		4+	
8	4	18	9+, 9	2	4	4*T, 5T
7	3,5	17	8+, 8		3+	3*T, 4T
6	3	16	7+, 7	1	3	2*T, 3T
5	2,5	15	6+, 6		2+	2T, 3
4	2	14	5+	B	2	1T
3	1,5	13	5		1+	2
2	1	12, E	+		1	1
1		11				

B = Bib Gourmand, E = Einfach gut, T = Varta-Tipp Küche, T* = Varta * Tipp Küche, + = Pfanne bzw. Kochlöffel mit Tendenz nach oben