



Das „Opus V“ in Mannheim und sein Küchenchef Tristan Brandt (vorne) haben sich nach Ansicht der Restaurantkritiker im vergangenen Jahr verbessert. BILD: RINDERSPACHER

Gault Millau: Lob für die Köche Tristan Brandt, Mario Sauer und Daniel Schimkowitz aus der Region

„An Geschmacksvielfalt kaum zu überbieten“

Von unserem Redaktionsmitglied
Stephan Eisner

MANNHEIM. Herbstzeit ist Genussführerzeit. Wenige Tage, bevor es Sterne regnet und der Guide Michelin in Deutschland erscheint, hat gestern Abend der Gault Millau Peter Maria Schnurr vom Leipziger Restaurant „Falco“ als „Koch des Jahres“ präsentiert. Auf 17 von 20 Punkten, die „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ versprechen, kommen auch drei Restaurants aus der Region neu hinzu: das „Opus V“ in Mannheim mit Tristan Brandt an der Spitze, „Le Gourmet“ mit Mario Sauer in Heidelberg und das „L. A. Jordan“ in Deidesheim mit Chefkoch Daniel Schimkowitz.

Bei Brandt sei „jedes Gericht seiner kleinen Karte an Geschmacksvielfalt kaum zu überbieten: So begleitet er gebratztes Filet und geflämmten Bauch von der Makrele mit Miso-Creme, Teriyaki-Sauce und Rettich-Ravioli, die mit Gänselebercreme gefüllt sind“, schreibt der Restaurant-Führer. „Ich bin sehr glücklich, dass ich schon ein Jahr nach meinem Einstieg mit 16 Punkten nun einen dazubekommen habe“, sagt Brandt im Gespräch mit unserer Zeitung. Er nehme die Auszeichnung auch stellvertretend für sein Team entgegen, „das tagtäglich seine Leistung unter Beweis stellt.“ „Wir sind auf dem richtigen Weg“, ist sich der 30-Jährige sicher.

„Klassische Küche bereichert“

Sauer, „der seine klassische große Küche um moderne, mediterrane und asiatische Elemente bereichert“, beeindruckte die Tester am stärksten, wenn er Fischen und Meeresfrüchten „in immer subtilerem Feinschliff alles abgewinnt“. „Hinreißend“ beispielsweise sei die Jakobsmuschel-Variation zum sanften Wasabi-Eis.

Weil „Experimentierfreude, Wagemut und Grenzüberschreitung die heilige Dreifaltigkeit seiner Küche sind“, kürt der Gault Millau den 30-jährigen Daniel Schimkowitz vom Restaurant „L. A. Jordan“ in Deidesheim für 2016 zum Aufsteiger des Jahres in Rheinland-Pfalz. „Behutsam integriert er exotische Ingredienzen vor allem aus Japan und Thailand in die europäische Hoch-

Der Gault Millau

Der Gault Millau wurde 1969 von den beiden Journalisten **Henri Gault** und **Christian Millau** gegründet. Die erste deutsche Ausgabe erschien 1983. Bewertet wird nach französischen Schulnoten – bis 20 Punkte.

Von den **35 deutschen Topköchen**, die für 2016 zwischen 18 bis 19,5 Punkte bekommen, stehen acht in Bayern, fünf in Rheinland-Pfalz sowie je vier in Baden-Württemberg und Berlin am Herd.

Bewertet werden auch weitere Funktionen der Gastronomie:

„**Oberkellner des Jahres**“: Kathrin Feix vom „Il Giardino“ in Bad Griesbach (Bayern).

„**Sommelier des Jahres**“: Frank Glüer vom „Ess.Zimmer“ in München.

„**Entdeckung des Jahres**“: Jochim Busch, 28, vom „Gustav“ in Frankfurt.

„**Pâtissier des Jahres**“: Thomas Yoshida vom „Facil“ in Berlin.

„**Restaurateur des Jahres**“: Ali Güngörmüş, der das „Le Canard Nouveau“ in Hamburg und das „Pageout“ in München führt.

„**Hotelier des Jahres**“: Heiner und Renate Finkbeiner, die die „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn, „Schloss Monrepos“ in Ludwigsburg bei Stuttgart sowie das „Montforthaus“ in Feldkirch (Österreich) führen.

küche und bietet so virtuose Wunderwerke aus Abendland und Morgenröte“, meinen die Tester. Daniel Schimkowitz freute sich gestern „riesig, die magische Grenze von 16 auf die 17 Punkte überschritten zu haben. Ohne meine Brückenpfeiler, mein Team, wäre das nicht gelungen“, sagte er unserer Zeitung. „Eine tolle Wertschätzung am Ende des Jahres für die geleistete Arbeit.“

Kochen als Kunst

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreicht erstmals Serkan Güzelcoban vom „Handicap“ in Künzelsau bei Schwäbisch Hall. In dem Restaurant kümmern sich behinderte und

nichtbehinderte Mitarbeiter um das Wohl des Gastes. „Am faszinierenden Elan und an der ansteckenden Herzlichkeit der namensgebenden Mitarbeiter könnten sich viele in deutschen Service ein Beispiel nehmen“, lobt der Gourmet-Führer.

Norbert Dobler vom „Dobler’s“ in der Mannheimer Oststadt, der „ohne Dekorations-Chichi und Scheinkreativität“ auskommt, behält seine 16 Punkte – ebenso wie Christian Krüger von der „Axt“, „dessen subtile modische Küche es nur noch bis 28. November gibt“. Das schon geschlossene „Da Gianni“ bekommt im Gault Millau sogar einen kleinen Nachruf.

Karl-Emil Kuntz die Nummer eins im „Atable“ mit Küchenchef Swen Bulmann in Ludwigshafen, dem „Schwarzen Hahn“ im „Deidesheimer Hof“ in Deidesheim mit Küchendirektor Stefan Neugebauer an der Spitze und im „Urgestein“ mit Küchenchef Benjamin Peifer in Neustadt/Weinstraße dürfen sich Köche und Team weiter über 16 Punkte freuen. Silvio Lange von der „Alten Parrey“ in Neuleiningen („dem ganz kurz angebratenen Gelbflossen-Thunfisch verleiht grüner Apfel und Joghurt, der blauen Garnele aus der See vor Kaledonien gegrillte Wassermelone und Basilikum eine schöne Frische“) verbessert sich auf 15 Punkte.

An der Spitze der kulinarischen Hitparade des Gault Millau stehen in Deutschland mit 19,5 Punkten neben – erstmals – Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in Rottach-Egern am Tegernsee wie bisher Klaus Erfort vom „Gästelhaus“ in Saarbrücken, Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn, Joachim Wissler vom „Vendôme“ in Bergisch Gladbach und Helmut Thieltes vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich. Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in Herxheim, der sich die „auf Nicht-Pfälzer übersätigend wirkende Opulenz seines kulinarischen Feuerwerks wohl nie abgewöhnen wird“, behält 18 Punkte und ist damit die unangefochtene Nummer eins der Region.

Gault Millau, Christian Verlag, 640 Seiten, 34,99 Euro