

## Lamm mit Stachelbeeren, Spanferkel mit Waldbeeren

**SACHSEN – im neuen Gault&Millau: André Oelsner aus Leipzig kocht sich in die Küchenspitze des Landes / Weitere Aufsteiger: Stephan Mießner aus Dresden und Falk Heinrich aus Chemnitz**

In die Klasse der Köche mit „hoher Kochkunst und Kreativität“ verbessert sich André Oelsner vom Restaurant „Heine“ in **Leipzig** in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 der französischen Gourmetbibel Gault&Millau. Er beeindruckte die Tester durch „Kartoffel-Specksüppchen mit aufwendig geschichteter Trüffel-Panna cotta und geliertem Geflügelfond oder Müritz-Milchlamm von ‚Kopf bis Fuß‘, das Zunge, Leber, Niere, Rücken und überkrusteten Tafelspitz mit Bohnen und mildem Knoblauchpüree bot.“ Für solch inspirierte Gerichte erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten.

15 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreicht Stephan Mießner im „Elements“ in **Dresden** dank seiner „zeitgemäßen, häufig überraschenden Küche.“ „Die zarte Felsenrotbarbe richtet er mediterran auf cremiger Peperonata mit schwarzen Oliven und Artischockenwürfeln an, das prächtige Onglet vom Wagyu-Rind umrahmen gebratene Steinpilze, Minignocchi und leicht angeräuchertes Pastinakenpüree.“

14 Punkte erkocht sich erstmals Falk Heinrich von der „Villa Esche“ in **Chemnitz**, („Dessen Rindsroulade mit Rotkohl und Kartoffelknödel ist von gleicher Güte wie die karamellisierten Jakobsmuscheln mit Ingwer und in Wodka mariniertes Gurke“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen verteidigt souverän Peter Maria Schnurr vom Restaurant „Falco“ in **Leipzig** „als enthusiastischer Ausnahmekoch, der die Provokation liebt“. Für „makellos zubereitete Gerichte von überraschender aromatischer Finesse wie gegrillte Rotbarbe in leichter Krustentiersauce mit buntem Bohnenallerlei, gespickt mit Austern und Würfelchen vom Schweinebauch oder die Schulter vom Wagyu-Beef mit Riesengarnele, unreifer Mango, Bleichsellerie, Sichuan-Aubergine mit Fischduft, Ingwer und Aschanti-Nuss“ erhält er vom Gault&Millau 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Platz 2 teilen sich mit je 17 Punkten für eindrucksvolle Gerichte:

- der von Sylt als neuer Küchenchef ins **Dresdner** „Caroussel“ gekommene 27-jährige Benjamin Biedlingmaier, der die Tester begeistert: „Den Steinbutt unter einer Ochsenmarkkruste in Ochsenconsommé mit gebräuntem Nussbutter Schaum, Nusscrumble und Auberginenconfit könnten wir glatt noch mal essen. Unser Staunen über die Kombination von Spanferkel mit Karotte, Kamille und Waldbeeren löst sich im Wohlgefallen über diese Darbietung auf: Schaum und Gel von Kamille umspielen die rundtournierten Filetstückchen und aromatisieren den intensiven Bratenjus, Karottencreme verträgt sich verblüffend gut mit Waldbeeren und beides mit dem Ferkel, dessen Leber wir vergnügt als Crème brûlée aus einem Minitöpfchen löffeln“,

- Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in **Dresden** „salbte den fast rohen, lauwarmen Saibling mit BBQ-Aromen, bestreute ihn mit Kopfsalatschnipseln und bettete ihn in eine Misocreme. Rücken, Bries und geschmorter Stelze vom Lamm richtete er dekorativ mit Mousse von Auberginen und Stachelbeeren, grünen Bohnenkernen und Ricottakügelchen an“,
- Detlef Schlegel vom „Stadtpfeiffer“ in **Leipzig** bietet „moderne Küche bester Grundprodukte, kreativ, verführerisch und auch für Nichtprofis nachvollziehbar. Statt Mainstream-Luxus kommt Aal, modisch als Gelee und Mousse in der Gurke, als lackiertes Filet und als heiße Essenz in edlem Porzellan. Perlhuhn bereitet er einfach gut mit grünem Spargel und Salzzitrone“,
- Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue** „kombiniert als junger Meister des Subtilen im Handwerk und Prägnanten im Aromatischen Gänsestopfleber mit Joghurt, Erdbeere, Kalbskopf und Balsamico oder gibt der Langustine durch Apfel, Gurke und Rettich lebhaft Impulse“.

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 31 Restaurants in Sachsen. 23 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. Das schafft auch das neueröffnete „Max Enk“ in **Leipzig**. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau im Freistaat je drei Lokale höher bzw. niedriger. Ferner beschreibt und klassifiziert der Gault&Millau Deutschland 2014 250 Hotels.

Ab sofort erhalten Genießer mit dem Erwerb der Printausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 auch Zugang zu den exklusiven Web&App-Services. Auf [www.MonGourmet.de](http://www.MonGourmet.de) ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf [www.MonGourmet.de](http://www.MonGourmet.de) und im MonGourmet-Newsletter regelmäßig über Neuigkeiten, Änderungen und interessante Entwicklungen aus der Spitzengastronomie. Fester Bestandteil der Web&App-Services ist auch die GAULT MILLAU Gourmet Guide Deutschland App, erhältlich im App Store und im Google Play Store. Sowohl die Inhalte auf [www.MonGourmet.de](http://www.MonGourmet.de) als auch in der App werden regelmäßig aktualisiert. Der Gault&Millau Deutschland 2014 steht auch als eBook bei Amazon und im iBookstore zur Verfügung.

Gault&Millau Deutschland 2014 – Der Reiseführer für Genießer  
31. Jahrgang, 736 Seiten, 29,99 Euro  
ISBN 978-3-86244-487-8, Christian Verlag München

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen**

18 Punkte  
Falco in Leipzig

17 Punkte  
St. Andreas in Aue  
Bean & Beluga und Caroussel in Dresden  
Stadtpfeiffer in Leipzig

16 Punkte  
Heine\* in Leipzig

15 Punkte  
Elements\* in Dresden  
Gasthof Bärwalde in Radeburg

14 Punkte  
Villa Esche\* in Chemnitz  
Feengarten in Hartenstein  
Münster in Leipzig  
Schillerstuben in Schkeuditz  
Drei Schwäne in Zwickau

\* Aufsteiger \*\*Newcomer

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)**

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH  
Stefanie Maier  
Infanteriestraße 11a  
80797 München  
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546  
E-Mail: [stefanie.maier@verlagshaus.de](mailto:stefanie.maier@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)  
[www.MonGourmet.de](http://www.MonGourmet.de)