

Melone mit Meerrettichschnee

HAMBURG – im neuen Gault&Millau: Solider Start von Anna Sgroi in Pöseldorf / Alexander Tschebull steigt in die Klasse der Kochkünstler auf / Gespöttel über Steffen Henssler und Tim Mälzer

Wie zuvor in St. Georg bietet die im April umgezogene Anna Sgroi auch in Pöseldorf „ihre vertraute puristische Küche“, lobt die französische Gourmetbibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014. Die „gebürtige Sizilianerin meidet vom marinierten Schinken bis zum berühmten Zicklein aus dem Ofen Effekthascherei, Luxusprodukte und extreme Aromen. Die gebratene Tranche vom Wolfsbarsch brauchte nicht mehr als den erdig-sauren Widerpart eines konzentrierten Artischockensuds. Und der Schmortopf von der Taube hatte eine solche geschmackliche Wucht, dass wir vergaßen, uns darüber zu wundern, wie altmodisch beilagenhaft hier noch Gemüse verarbeitet wird.“ Anna Sgroi erhält im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 Punkten. Sie stehen für „hohe Kochkunst und Kreativität“.

15 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreicht Alexander Tschebull in seinem „Tschebull“ an der Mönckebergstraße: „Die schnörkellose und wohldesignte Küche des gebürtigen Kärntners exekutiert die klassischen österreichischen Rezepte vom Alt-Wiener Tafelspitz bis zum warmen Marillenleck mit großer Geschmackssicherheit und erlaubt sich immer mal wieder einen kleinen Scherz oder ein unverhofftes Sorbet – erwarten Sie also zwischen den zarten Flusskrebse mit Gurken-Papaya-Vinaigrette auf dem Kohlrabiparade ein Peperonisorbet.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hamburg verteidigen souverän Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf und Christoph Rüffer vom „Haerlin“ im Hotel „Vier Jahreszeiten“, das „seinem Traditionsrestaurant ein prächtiges Facelift gönnte. Darin spielt Rüffer die Stärken einer großen Küche aus, ohne sich im Detail zu verlieren. Die Kompositionen sind aromatisch stets so ausgefeilt wie sein Steinbutt, den er in Nussbutter sautiert und mit geröstetem Hummer, Zwiebelcreme und Miso-Tamarinden-Hollandaise kombiniert. Und so wie er selbst auf Teamgeist setzt, verwendet er auch seine bestens eingekauften Waren. Jedes Blättchen, jedes Korn wird maximal verfeinert. Das kann im Extremfall so weit gehen, dass bei einem Gänseleberparfait mit Kaffeeschaum, Briochecreme, Kirscheis und mehr die Leber fast verzichtbar wird. Dafür beschert es auch Sensationen wie zum gebratenen Kalbsbries ein raffiniertes Wechselspiel von jungen Erbsen, pochiertem Spargel, Trüffelschaum und gehobelten Haselnüssen.“

Nouri, „ein gebürtige Marokkaner mit phänomenalem Gespür für Aromen, pflegt als Fundament eine recht klassische französische Küche, die er aber ohne Scheu um frappante Ideen bereichert: Melone mit Meerrettichschnee, Lachs mit Kaffeepulver... Und wenn er Lamm schlicht mit Zwiebeln serviert, kommen die in allen erdenklichen Formen, und steigen von irgendwoher die Aromen eines ganzen Gewürzladens auf.“

Beide erhalten 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 Karlheinz Hauser vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg und Thomas Martin vom „Jacobs“ in Nienstedten. Bei Hauser lebten „die Foie gras mit Roter Bete und Rauchmandeln oder der Hummer mit Popcorn und Karottentexturen von erstklassiger Ware und peniblen Zubereitung. Begeistert war ein vegetarischer Gang“, so loben die Kritiker, „von dem wir uns am wenigsten erhofften: ausdrucksvolles Gemüse aus dem Alten Land, begleitet von einer Bucheckerncreme und dem raren Tomatenkernöl.“

Auf „der Speisekarte von Thomas Martins steht: ‚Von Hamburg in die Welt‘. Sein eigener Weg verlief eher umgekehrt, auch stilistisch. Er belebte seine Mittelmeerküche mit spanischen oder marokkanischen Akzenten, als das noch nicht schick war. Jetzt reitet er, etwas spät, finden wir, auf der neunordischen Welle mit. Dass sich die Küche auch auf asiatische Aromen versteht, bewies sie mit der wunderbaren Variation von der Makrele – unter anderem als Sashimi mit gekochten Kalbszungenstreifen und kandierter Gurke, Mousseröllchen vom Bauchlappen und Dashi mit Shiso-Kresse.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 31 Restaurants in Hamburg. 28 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfer am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. Das schaffen wie Anna Sgroi auch die neu eröffneten, erstmals oder nach einer Pause wieder bewerteten Lokale „Atlantic“ im gleichnamigen Hotel der Außenalster, „Chez Fou“ in Altona, „Henriks“ in Rotherbaum und „Seven Oceans“ an der Binnenalster (jeweils 14 Punkte) sowie das „Yoshi“ im Alsterhaus (13 Punkte).

Nicht viel übrig haben die Kritiker mal wieder für die Hamburger TV-Köche. In Tim Mälzers „Bullerei“ im Schanzenviertel „ist zwar alles in Ordnung, aber alles nicht so richtig erwähnenswert. Es wird Zeit, dass sich Tim Mälzer, der sonst so viele Ideen hat, mal um seine Gastronomie kümmert. Denn TV-Ruhm und lässiges Ambiente sind für kein Restaurant eine ewige Erfolgsgarantie“. Bei Steffen Henssler loben die Tester sarkastisch: „Das Restaurant erinnert in nichts an den Mario Barth der TV-Köche.“

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 in der Hansestadt fünf langweilig gewordene Restaurant ab und nimmt sechs neu auf. 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 ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf 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 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 Hamburg

18 Punkte

Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten
Piment in Eppendorf

17 Punkte

Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten
Seven Seas auf dem Süllberg

16 Punkte

Anna Sgroi** in Pöseldorf
Landhaus Scherrer in Ottensen
Le Canard nouveau in Ottensen

15 Punkte

Fischereihafen-Restaurant in Altona
Küchenwerkstatt in Uhlenhorst
Osteria Due in Pöseldorf
Rive in Altona
Tschebull* in der City
Vleth in der Speicherstadt

*Aufsteiger **Newcomer

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter
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
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de
www.MonGourmet.de