

Erfort forciert unkomplizierte Küche der Zukunft

SAARLAND – Peter Wirbel aus Saarbrücken kocht sich im Gault&Millau 2013 in die Top 100 der deutschen Köche / Klaus Erfort und Christian Bau bleiben Weltklasse / Jérôme Pourchère aus Saarbrücken ist „Oberkellner des Jahres“

„Für seine urbane, unverkrampfte und im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvolle Küche“ befördert die französische Gourmetbibel Gault&Millau Peter Wirbel vom „Le Noir“ in **Saarbrücken** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 unter die 100 besten deutschen Köche.

Die Tester loben: „duftend frisch die Rotbarbe auf dreierlei Fenchel, souffliert der Lachs mit Wasabi-Crème fraîche, leicht und schlotzig das Champagnerrisotto mit Sot-l’y-laisse von der Pute, auf der Karkasse sanft gegart und von sehr harmonischer Aprikosencreme, Pastinakenpüree und karamellisiertem Chicoree begleitet die tiefrote, zarte Etouffée-Taube.“ Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau verteidigt Klaus Erfort vom „GästeHaus Erfort“ in **Saarbrücken**: „Wirken nicht wenige seiner Kollegen im Ringen um kulinarisches Genie allzu angespannt, ihre Kreationen arg verkopft, hat er verstanden, dass große Küche unkompliziert daherkommen muss, wenn sie auch für die jüngere Generation noch Zukunft haben soll. Die Salade niçoise, meist ein belangloses Allerlei, erfindet er als mediterranen Gemüsesalat neu und präsentiert ihn scheinbar einfach, aber mit vielschichtiger Aromatik. Blättrig geschnittene Champignons, gehobelter Fenchel, Kartoffelscheiben, gedämpfte Zwiebeln, Karotten, pochiertes Wachtelei, Oliven, gebackene Anchovis, Auberginenpüree und Salatblättchen werden am Tisch mit feinsäuerlicher Vinaigrette benetzt. Man schließt die Augen und ist in Südfrankreich. Die Miéral-Taube ist im Stil eines Bäckeoffe mit Périgordtrüffel und jungem Lauch unter einer Brotkruste gebacken und wird am Tisch tranchiert. Im Zeitalter verkünstelter Tellergerichte ist man nur noch selten so nah am Wesen einer Speise.“ Für solche Kreationen bekommt er vom Gault&Millau wieder 19,5 von 20 möglichen Punkten. Diese Weltklasse-Note haben nur noch drei andere Köche in Deutschland.

Ihm folgt weiterhin Christian Bau vom „Schloss Berg“ in **Perl-Nennig** mit 19 Punkten, „dessen asiatische Aromen nicht mehr aufgesetzt wirken, sondern zunehmend den Kern der Gerichte prägen. In der Vergangenheit erlag er gern mal der Verlockung, seine Teller als regelrechte Leistungsschau mit unzähligen Mikroelementen zu präsentieren, die gelösten Genuss in pure intellektuelle Anstrengung verwandelten. Heute wirkt seine Küche deutlich entspannter. Die Gelbflossenmakrele, halbkreisförmig als farbenfrohes Tellerbild arrangiert, deckt mit den vielen begleitenden Elementen alle Konsistenzen von weich über bissfest bis knusprig und alle Aromen von dezent bis kräftig, von säuerlich bis süßlich, von mild bis pikant ab. Das Eifeler Reh wird ganz ohne Brimborium begleitet mit winzigen Pfifferlingen, etwas Kompott von Nashi-Birne, Spitzkohl, Püree von der Yamswurzel, einem Topfen-Serviettenkloß und intensivem, dezent mit Purple Curry aromatisiertem Jus.“

Dass im Saarland nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Jérôme Pourchère vom „GästeHaus Erfort“ in Saarbrücken als „Oberkellner des Jahres“. Aus der Laudatio: „Er prägt das Ambiente mit französischem Charme und Akzent. Mit enormer Präsenz leitet er den äußerst angenehmen Service; er ist der Psychologe im Saal, der seine Augen überall hat und ein untrügliches Gespür dafür entwickelt, wie viel Nähe oder Distanz an jedem einzelnen Tisch gefragt ist. Und als ob das nicht genügen würde, fungiert er auch als Sommelier und verwendet viel Sorgfalt darauf, Geschmack und Stimmung der Gäste zu erkunden.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt elf Restaurants im Saarland. Zehn 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 auf Anhieb der aus dem „Forsthaus Neuhaus“ in Riegelsberg gekommene Marokkaner Khalid Arabe am neuen Herd im „L’Arganier im Handelshof“ in **Saarbrücken** dank seiner „gewürzbetonten Küche“.

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe bewertet der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau zwei Restaurants niedriger, darunter das „Kunz“ in **St. Wendel**. Es bekam nur noch 15 statt 16 Punkte, weil manche Gerichte „très classique waren“. 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 im Saarland

19,5 Punkte
GästeHaus Erfort in Saarbrücken

19 Punkte
Schloss Berg in Perl-Nennig

17 Punkte
Le Noir* in Saarbrücken

16 Punkte
Hämmerle's in Blieskastel

15 Punkte
Kunz*** in St. Wendel

14 Punkte
Hashimoto und L'Arganier im Handelshof**, Schlachthof und Schlossgarten in Saarbrücken

13 Punkte
Landgasthof Paulus in Nonnweiler

*Aufsteiger **Newcomer ***Absteiger

**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