



Pressemitteilung



Achtung: Sperrfrist bis 08.01.2010, 0.00 Uhr

gusto "Bayern" 2010

[ISBN 978-3938662-13-7]

gusto "Bayern" 2010: Top-Gastronomie im Freistaat so kreativ wie nie - Bayern muss bundesweit keinen Vergleich mehr scheuen

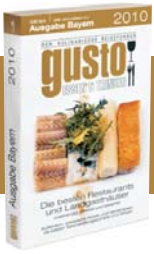
Am 08. Januar erscheint die von Feinschmeckern, Köchen und Gastronomen gleichermaßen mit Spannung erwartete Bayern-Ausgabe des kulinarischen Reiseführers **gusto**: **Thomas Kellermann** vom Restaurant **Kastell** in **Wernberg-Köblitz** ist „Koch des Jahres“, **Ludger Helbig** vom **Alten Rentamt** in **Klingenberg** „Aufsteiger des Jahres“ und **Daniel Schimkowitsch** vom **Tramin** in **München** kann sich über den Titel „Newcomer des Jahres“ freuen. Als unangefochten besten Koch in Bayern sieht **gusto** weiterhin **Christian Jürgens** vom kürzlich neu gestalteten **Gourmetrestaurant Überfahrt** in **Rottach Egern** – dennoch konnte er die schon im letzten Jahr avisierte Höchstbewertung von zehn Pfannen heuer noch nicht erreichen und gilt weiterhin als **Aspirant** für diese Auszeichnung.

Ein Resümee des für seine sachlich-fundierten Kritiken bekannten kulinarischen Reiseführers ist nach der vergangenen Testsaason, dass sich Bayern, was die Kreativität vieler Küchen angeht, im Gesamtvergleich nicht mehr hinter der **Gourmet-Hochburg Baden-Württemberg** verstecken muss. Dafür, dass derzeit in der bayrischen Feinschmeckerlandschaft mehr spannende Entwicklungen auszumachen sind, als in der überwiegend eher klassisch ausgerichteten **Top-Gastronomie** des Nachbar-Bundeslandes, zeichnen zahlreiche innovative Küchenchefs verantwortlich, die derzeit unbeschwert, modern und attraktiv auf hohem Niveau aufkochen.

Und dabei ist nicht unbedingt **München** das Zentrum des Geschehens. Zwar kommen zum Beispiel mit dem „Newcomer des Jahres“ **Daniel Schimkowitsch** vom Restaurant **Tramin** oder mit **Steffen Mezger** vom neueröffneten **Atelier** im **Bayerischen Hof** in jüngster Zeit auch aus der **Landeshauptstadt** erfreulicherweise wieder viel mehr Innovationen, doch auch in **Augsburg**, in **Nürnberg**, am **Tegernsee**, in der **schwäbischen Provinz**, in **Coburg**, in **Mainfranken** und in der **Oberpfalz** lassen große Talente einfallsreich und unkonventionell auftischen.

Allen voran der „Koch des Jahres“, **Thomas Kellermann**, der auf der **Burg Wernberg** im **oberpfälzischen Wernberg-Köblitz** zu einem ganz eigenen Stil gefunden hat und dort mittlerweile alle Register zieht. Seine facettenreichen Kreationen hat der aus dem **oberbayrischen Weilheim** stammende Koch im Vergleich zum Vorjahr stark optimiert; alles was er kreiert kommt nun wesentlich pointierter und fokussierter daher. Weniger ziselierter, aufwendige Bastelarbeit zugunsten mehr **Produktauthentizität** – klarere, besser herausgearbeitete Aromen zugunsten eines deutlich nachhaltigeren **Geschmackserlebnisses**. Dafür steigt das **Kastell** in die Riege der mit 9 Pfannen dekorierten Häuser auf und darf sich nunmehr zu den **Top 5** in **Bayern** zählen.

Diese Riege der fünf besten Restaurants wird souverän von **Christian Jürgens**, Restaurant **Überfahrt** in **Rottach Egern** angeführt, der am **Tegernsee** eine großartige, moderat avantgardistische Küche mit hohem Unterhaltungswert zelebriert und weiterhin als **Hoffnungsträger** für die Höchstbewertung von 10 Pfannen gilt. Auch **Altmeister Heinz Winkler** aus **Aschau im Chiemgau** konnte gemeinsam mit Küchenchef **Stefan Brandl** die 9 Pfannen spielend verteidigen und wird für seine hochqualitative, geradlinige **Klassik** gelobt. **Andree Köthe** und **Yves Ollech** vom **Essigbrätlein** erhalten für ihre originelle **Gewürzküche** ebenfalls wieder 9 Pfannen, allerdings wird bemängelt, dass sich in der **Nürnberger Kreativschmiede** in letzter Zeit zu wenig Neues tut. Auf 9 Pfannen aufgestiegen ist in diesem Jahr auch **Christian Grünwald** vom Restaurant **August** in **Augsburg**, der mit seinem eigenwilligen Restaurant und seinen unkonventionellen Kochkünsten polarisiert, wie kein Zweiter hierzulande. Doch wie man auch zum Stil der **August-Küche** stehen mag – die Qualität der handverlesenen Produkte sucht weiterhin ihresgleichen und zudem konnte sich der an immer neuen, außergewöhnlichen **Liaisons** tüftelnde **Grünwald** nach Ansicht der **gusto-Tester** weiter steigern. So lässt er seine Kreationen nun weniger intellektuell konstruiert erscheinen und kapriziert sich vielmehr auf den sinnlichen Genuss.



Pressemitteilung



Auch „**Aufsteiger des Jahres**“ **Ludger Helbig** konnte sich um eine Bewertungsstufe verbessern. Sein **Altes Rentamt in Klingenberg**, das er vor drei Jahren von Gewürz-Guru Ingo Holland übernommen hat, wird nun mit stolzen 8 Pfannen bewertet. Helbing hat sich laut gusto von seinem prominenten Vorgänger freigeschwommen, setzt nicht nur gekonnt akzentuierte und wohldurchdachte Aromenpointen, sondern bietet zudem viel handwerklichen Feinschliff und ist kompromisslos, was die Qualität der Viktualien angeht. Für seine kreative Gewürzküche bedient er sich löblicherweise nicht der in vielen ambitionierten Restaurantküchen gängigen Stilmittel und kommt gänzlich ohne effekthaschendes Blend- und Bastelwerk aus.

Auf 8 Pfannen herabgestuft wurde die Küche von **Martin Fauster**, der seit Jahren im **Königshof in München** auf sehr hohem Niveau kocht. Allerdings wird ihm mittels „Aspiranten-Status“ (Pfeil nach oben) signalisiert, dass er – etwas mehr Mut zu Kreativität und deutlicheren Aromen vorausgesetzt – schon im nächsten Jahr wieder aufsteigen könnte. Derzeit kocht Fauster sehr gediegen und brav; die Herabstufung soll ihn quasi zu etwas originelleren Darbietungen anstacheln.

Als Aspirant für 9 Pfannen gilt auch der letztjährige „Aufsteiger des Jahres“, **Vjekoslav Pavic**, der im **Restaurant Thun in Weiden** die klassische Küche seines Lehrmeisters und Vorbilds Heinz Winkler gekonnt ins Hier und Jetzt interpretiert. Seine äußerst präzisen, geradlinigen Kreationen beeindrucken durch Intensität und Tiefe, kommen gänzlich ohne molekulare Mätzchen und übertrieben avantgardistische Spielereien aus, erfreuen aber dennoch durch kreative Akzente.

Neben dem Königshof, dem Alten Rentamt und dem Restaurant Thun werden die **Villa am See in Tegernsee**, das Restaurant **Schwingshackl in Bernried bei Deggendorf**, das Restaurant **Philipp in Sommerhausen**, das **Il Giardino in Bad Griesbach**, das **St. Benoit in Oberammergau**, sowie das **Tantris** und das **Dallmayr in München** mit 8 Pfannen ausgezeichnet – letzteres weiterhin als Aspirant für eine höhere Bewertung. Als Hoffnungsträger für 8 Pfannen zählen Altmeister Otto Kochs neueröffnetes **181 first** im Olympiaturm, das **Atelier** im Bayerischen Hof und die **Terrine** um Küchenchef Jacob Stüttgen (alle drei in **München**), sowie das Restaurant **Esszimmer in Coburg**, wo seit vergangenem Jahr mit Stefan Beiter ein talentierter Schüler von Christian Jürgens das nördlichste Oberfranken auf der kulinarischen Landkarte als attraktives Reiseziel für Genießer markiert.

Ebenfalls ein Schüler von Christian Jürgens ist der diesjährige „**Newcomer des Jahres**“, **Daniel Schimkowitsch**. Dieser hat im Mitte 2009 neueröffneten **Tramin in München** seine erste Stelle als Küchenchef angetreten und bringt seither mit erfrischend kreativen, unkonventionellen Ideen und handwerklichem Können viel frischen Wind in die Gourmetszene der Landeshauptstadt. Von diesem jungen Talent wird künftig viel zu hören sein...

Daneben hat gusto für den Freistaat Bayern weitere **rund 300 weitere empfehlenswerte Restaurants** aufgeführt - die Bandbreite reicht vom luxuriösen Gourmetrestaurant bis zum Landgasthof mit guter, traditioneller Küche.

Es wurden wieder weder Kosten noch Mühen gescheut, diese aufzusuchen, zu testen, zu bewerten und zu kommentieren. Übrigens wie immer unabhängig und ohne finanzielle Interessen, denn die Gastronomie darf in dem Führer weder Anzeigen schalten, noch kostenpflichtige Fotos veröffentlichen lassen. Die aufgeführten Betriebe werden regelmäßig anonym und ohne vorherige Absprache aufgesucht - die Rechnungen von den Testern bezahlt. Erst mit Zusendung des aktuellen Erhebungsbogens erfahren die Gastronomen von der Aufnahme/Wiederaufnahme in den Führer. Eine Empfehlung in gusto kann von Seiten der Gastronomie also nicht erkauf, aber auch nicht verhindert werden.

Ab 2010 wird der kulinarische Reiseführer gusto mit neuem, innovativem Konzept bundesweit erscheinen und somit seine Sonderstellung unter den einschlägigen Restaurantführern weiter ausbauen.

Verlag gusto media
Siemensstraße 12
86899 Landsberg am Lech
TEL: 0049 (0) 8191- 91 57 852
FAX: 0049 (0) 8191- 91 57 853
mail@gusto-online.de
www.gusto-online.de