

### Rang 33 (neu): Alexander Schütz, St. Benoît im Hotel Maximilian, Oberammergau

„Klein“ und „fein“ nennen Feinschmecker und Michelin das Hotel Maximilian mit eigener Brauerei und Braustube, in dessen Gourmetrestaurant Benoît nun der junge Alexander Schütz durchstartet. Nach Stationen bei Lafer und Wohlfahrt gelingt ihm hier der Spagat, die internationalen Besucher der Oberammergauer Festspiele und die einheimischen Gäste gleichermaßen anzusprechen, indem er kreativen Forscherdrang und preislichen Rahmen, klassisches Handwerk und erstklassige Alpenküche geschickt austariert. „State of the Art-Kompromiss ist das Duett von Königskrabbe und Kalbskopf mit jungen Erbsen und Verjus-Aprikosen – als Augenweide präsentiert, als Aromenharmonie abgestimmt“, nennt der Gault Millau ein Beispiel. Für die Variante mit Hummer, Kalbskopf und Blumenkohl sowie für sein Rondell von der Jakobsmuschel mit mildem Bärlauchrisotto gab es einen nagelneuen Michelinsterne, und den Feinschmecker entzückte Schütz mit einer



Alexander Schütz.

erneuten Abwandlung, dieses Mal als „Duett von Ammertaler Flusskrebse und Kalbskopf mit vollreifer Thaimango und zartcremiger Erbsenmousse“. Starke regionale Produkte wie Werdenfelder Gams, „das Beste von Huchen und Karpfen“ oder „Kartoffelbrei aus Bamberger Hörnle“ ließen die F.A.S. ein lautes „Bayern hat Grund zur Freude“ ausrufen; Tatar vom Almochen, die Roulade von Kofel- (dem Hausberg) Forelle oder „das Beste vom Voralpenlamm als Spieß auf mediterranen Gemüse mit Artischocken/Kartoffel-Tarte und schicker Balsamicoglance“ überzeugten den Gault Millau, der das Haus mit 16 Punkten neu in den

Guide aufnahm und Schütz gleich zu seiner „Entdeckung des Jahres“ ausrief. Ja, Herrschaftszeiten!

### Rang 34 (Vorjahr 33): Sascha Stemberg, Haus Stemberg, Velbert

Wie fühlt sich das an, Sascha? Vor drei Jahren noch, bei der ersten Erwähnung im



Sascha Stemberg.

Gault Millau, mit 12 Punkten übel abgewatscht wie ein Schuljunge, und nun einen fulminanten Sprung von 14 auf 16 Punkte hingelegt – cool, was? Da hat sich wohl der junge Stemberg auf den Hosenboden gesetzt und die Philosophie seines ebenso berühmten wie geschäftstüchtigen Vaters Walter verinnerlicht: „Zwei Küchen von einem Herd.“ Nämlich die traditionelle Küche mit astreinen Rouladen oder auch Königsberger Klopsen vom Kalb, wie sie einem typischen Haus im Bergischen geziemt, und dann wieder das neudeutsch „sexy food“ genannte Repertoire der zeitgemäßen jungdeutschen Spitzenküche. Gault Millau: „Noch besser ist der kühle Auszug von Charentais-Melone und Minze mit hauchdünnem Chilikrokant auf einer Jakobsmuschel in luftigem Krustentierschaum mit Hummereinlage – ein sehr gekonntes Spiel mit süß-fruchtigen Aromen und milder Schärfe.“ Sascha Stemberg berücksichtigt heuer die Tradition des elterlichen Hauses (in fünfter Generation geführt) und nimmt seine zahlreichen Stammgäste mit in die kulinarische Neuzeit, ohne sie mit Mätzchen zu überfordern. Zum Beispiel, indem er vorab für alle Gäste „einen Entenleberschaum auf einer Reduktion von Kirsche oder ein kleines Gläschen mit einer Bouillabaisse“ reicht (Jürgen Dollase in der F.A.S.) und damit auch

Traditionalisten mit den Segnungen zeitgemäßer Rezepte vertraut macht. Dem Michelin ist das erneut einen Bib Gourmand wert, die restlichen Guides hinken mit ihrer Beurteilung leider etwas hinterher.

### Rang 50 (Vorjahr 63): Erika Bergheim, Nero im Schlosshotel Huguenpoet, Essen-Kettwig

Über die Namensverkürzung von Nesselrode zu Nero im Kettwiger Schlosshotel Huguenpoet lästert der Gault Millau, demnächst müsse man wohl ins Schloho Hupofahren. Schlossherr Michael Lübbert wird die Spitzzüngigkeit verschmerzen, denn der Guide lobt den „radikalen Bruch mit der Tradition“, der mit einer umfangreichen Renovierung und Entstaubung einherging, sowie den „kulinarischen Ruck“, der durch die Küche gegangen sein muss. „Willkommen, Nero, in der Moderne!“, wird da Küchenchefin Erika Bergheim gefeiert, die offenbar endlich die Balance aus ihrer US-Topküchen-erfahrung und regionalen Produkten (Demeter! Gewürz-Tagetes! Gartenmelde!) gefunden hat. Für „warm geräucherten Wildlachs mit Vichyssoise und Laucheis“ und „gebratene Gänseleber mit Pfirsich, gerösteten Zedernkernen und verblüffend geschmeidig-dezentem Gänselebereis“ sowie für die Serviceleistungen unter Maître Marcel Habendorf und Sommelière Christine Dördelmann gab es 15 Punkte. Auch der Feinschmecker lobt den verjüngten Service, kon-



Erika Bergheim.

statiiert „Mit großer Sensibilität gelingen ihr Gerichte wie Weißer Heilbutt mit Salat von Vitelotte-Kartoffeln und Kresse“ und ver-gibt (nur) 2 Fs: „Erika Bergheim hat zu ihrer Linie gefunden.“ Nota bene: Das Zweitrestaurant Huguenpöttchen rangiert wegen eines zusätzlichen Bib Gourmand noch sechs Plätze vor dem Nero.