



**JETZT
GRATIS**
RESTAURANT-
GUIDE APP

RESTAURANTS IM TEST sixpack

1 PALIO

Hannoversche Straße 55-56
29221 Celle

2 SHIORI

Max-Beer-Straße 13
10119 Berlin

3 SCHWARZWALDSTUBE HOTEL TRAUBE TONBACH

Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn

4 GENUSS-ATELIER

Bautzner Straße 149
01099 Dresden

5 RESTAURANT STADTPALAIS

Mühlenstraße 26
97877 Wertheim am Main

6 LAGO

Friedrichsau 50
89073 Ulm

UNSERE TESTER

DETLEF BERG (DB) berichtet seit mehr als zwanzig Jahren über Essen und Trinken in aller Welt.

JAN BRINKMANN (JB) schreibt seit mehr als drei Jahrzehnten als Journalist und Kochbuch-Autor über gutes und nicht so gutes Essen.

PETER EICHHORN (PE) ist Autor und freier Food- und Spirits-Journalist in Berlin. Über seine kulinarischen Stadterkundungen bloggt er auch unter eichiberlin.com.

LUDWIG FIENHOLD (LF) ist nicht nur langjähriger Gourmet- und Hotelkritiker, sondern auch Aphorismen-Autor, Kultur- und Reisedakteur.

FRANK HIDIEN (FH) hatte sein kulinarisches Initiationserlebnis Anfang der 1980er-Jahre bei Harald Wohlfahrt und kann seitdem als Gourmet-Journalist keinem guten Restaurant mehr widerstehen.

CHRISTOPH TEUNER (CT) ist Falstaff-Herausgeber in Deutschland.



Kreation aus dem
»Lago« mit Pulpo,
Melone und Buchweizen.

NEU EINGEDECKT

Das neue »Shiori« begeistert ohne Speisekarte, Wohlfahrt verabschiedet sich von der »Schwarzwaldstube«, das »Stadtpalais« lockt in ein Weinstädtchen. Unsere Kritiker waren wieder unterwegs.

PALIO Celle

Kreation aus dem »Palio«:
Wildwassergarnele mit
gegrillter Melone und
gebackenem Risottoreis.



1 Sterneküche meets Cucina Casalinga: Im wunderschönen Zweitrestaurant des Celler Luxushotels »Fürstenhof« hat es eine friedliche Palastrevolution gegeben. Nachdem sich der Niederbayer Helmut Griebel nach gut zwei Jahrzehnten harter Arbeit und stetem Erfolg in ruhigeres Fahrwasser abgemeldet hat, führt nun Sternekoch Holger Lutz in der offenen Küche Regie. Das sorgt bei den zahllosen Stammgästen des wunderschönen Lokals für Irritation – und begeisterte Zustimmung.

Denn Lutz vereint das Beste aus beiden Welten. Nach wie vor gibt es also die seidenweichen Ravioli Palio, mit Kalbfleisch und Spinat gefüllt, mit frischem Salbei umhegt und mit ganz wenig Parmesan bestäubt – ein in Deutschland kaum übertroffenes Pasta-Gericht.

Aber dann gibt es eben auch eine Bollito, die direkt aus dem Sternhimmel auf den

schweren Holztischen landet. Revolution! Am Ambiente wird sich dagegen wohl auch in zwanzig Jahren kaum etwas ändern.

Konzipiert wurde das Interieur einst von Andreas Schmitt, dem heutigen Vize der »Althoff Hotel Collection«: ein in Jahrhunderten blank getretener Fliesenboden aus einem mediterranen Wirtschaftsgebäude, schwere toskanische Möbel, Florentiner Lampen vor ockerfarbenen Wänden – und draußen unter mächtigen Kastanien ein heiter grünes Sommer-Restaurant. Kaum zu glauben, dass dies einmal eine »alt-teutsche Kutscherstube« war.

Ganz neu ist auch das weitere Glanzlicht dieses in die Zukunft gesprungenen »Italiener« nicht: Sommelier Patrick Berger öffnet den großartigen Weinkeller des »Endtenfang«, des zweiten großartigen Restaurants dieses Hotels, auch für seine Gäste im »Palio«.

JB

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 45 | von 50 |
| | Service | 18 | von 20 |
| | Weinkarte | 17 | von 20 |
| | Ambiente | 9 | von 10 |
| | GESAMT | 89 | von 100 |

TAVERNA & TRATTORIA PALIO

Hannoversche Straße 55-56
29221 Celle
T: +49 5141 2010
www.fuerstenhof-celle.com

SCHWARZWALD- STUBE Baiersbronn



Modern statt plüschig:
die neu eingerichtete
»Schwarzwaldstube«.

3 Die britische Premier League zeigt, wie es nicht geht. Die milliardenschweren Clubs kaufen sich ihre Teamchefs – Mourinho, Guardiola – irgendwo im Ausland, begraben sie unter Abermillionen und lassen den eigenen Trainernachwuchs verhungern. Die Schwarzwaldstube ist seit Jahrzehnten Erste Liga unter deutschen Gourmetrestaurants, meist Tabellenführer. Und tut das Gegenteil.

Wenn Harald Wohlfahrt in den nächsten Jahren in den Ruhestand geht, wird sein Nachfolger kein kulinarischer Superstar. Sondern Torsten Michel. Kennen Sie nicht? Kein Problem. Der unauffällige Michel ist seit rund zehn Jahren Wohlfahrts rechte Hand. Offiziell kommuniziert ist diese Antwort auf eine der am heißesten diskutierten Fragen in Deutschland noch nicht. Man kann aber aus Zeichen lesen. Beispiel? Fragt der Journalist: Wie kommt Wohlfahrt nach so vielen Jahren noch auf so großartige Ideen für neue Teller?

Antwort eines Mitarbeiters, der es wissen muss: »Von Michel, so wie fast alle neuen Ideen.« Und lässt in seiner gestischen und mimischen Antwort auf die Nachfrage »Also der Michel wird es?« keine Zweifel mehr zu. Gratulation! Richtige Entscheidung – gerade mit Blick auf das Menü in diesem September.

Ein Amuse mit Gelbschwanz-Makrele und Soja, eine Vorspeise mit Taube und Entenleber, Kaisergranat mit Pilzen, eine mit Nori-Algen gefüllte Seezunge, Rotbarbe mit einer Sauce aus ihren Lebern, Kalbsnieren und -bries mit Kalbskopf-Jus. Alle Gänge haben alles: Frische, Wurzeln, Kontraste, Originalität, Kraft, Subtilität, Eleganz, Balance. Kulinarischer Dauerhepunkt. Wie tröstlich, dass man sich nun sicher sein kann, hier weiterhin so essen zu können. Und noch eine Neuerung: Die Stube wurde innenarchitektonisch aufgeräumt. Aber wie! Keine Spur von Plüschigkeit mehr. Fast schon modern.

CT

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 49 | von 50 |
| | Service | 19 | von 20 |
| | Weinkarte | 19 | von 20 |
| | Ambiente | 9 | von 10 |
| | GESAMT | 96 | von 100 |

SCHWARZWALDSUBE HOTEL TRAUBE TONBACH

Tonbachstraße 237
72270 Baiersbronn
T: +49 7442 4920
www.traube-tonbach.de/de/schwarzwaldstube-in-baiersbronn

SHIORI Berlin

2 »Omakase«: So lautet auf manchen Speisekarten das Menü-Angebot, bei dem sich der Gast vollends in die Hände des Küchenchefs begibt. Im neuen Restaurant »Shiori« gibt es nur diese eine Wahl.

Wenige Stufen führen hinauf und durch rosafarbene Tücher in den winzigen Raum mit weißen Kacheln und warmen Holztonen, zu dem Tresen, an dem die Gäste sitzen. Zehn Plätze stehen zur Verfügung. Alle Gäste müssen reserviert haben und pünktlich um 19:30 Uhr eingetroffen sein. Sechzig Euro kostet das monatlich wechselnde Menü mit acht Gängen, wobei die Fische von seinen täglichen Besuchen auf dem Fischmarkt abhängig sind, wie Küchenchef Shiori Arai betont. Aus Kyoto stammt der Koch, zuletzt in Düsseldorf tätig, der sich nun in Berlin den Traum von der perfekten japanischen Küche verwirklichen möchte. Seine Partnerin, die den liebevollen Service

übernimmt, kommt aus dem Design und verantwortet auch hier die hübsche Keramik.

»Die Schale des Sommers« leitet den Abend ein: Auf einem Tomatenboden entfaltet sich ein famoses Zusammenspiel von Dashi, Jakobsmuschel, Yuzu und Kapuzinerkresse. Es folgt eine köstliche Suppe mit Garnele und Aubergine, die Zartheit mit Geschmacksintensität verwebt. Jeder Gang erfüllt die klassischen fünf Komponenten, die in der Küchenphilosophie im Land der aufgehenden Sonne so unerlässlich sind: Fünf Farben, Aromen, Sinne und Garmethoden müssen zusammenspielen. Fantastisch der australische Königsdorsch und die frittierte Zucchini-Blüte an Pfirsich und Reiswein. Der »Born Junmai Daiginjo Gold«-Sake korrespondiert vortrefflich und für Stammgäste gibt es einen Flaschen-Aufbewahrungsservice. Die Stammgäste dürften sich rasch vermehren.

PE

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 45 | von 50 |
| | Service | 18 | von 20 |
| | Weinkarte | 14 | von 20 |
| | Ambiente | 8 | von 10 |
| | GESAMT | 85 | von 100 |



Nur zehn Plätze bietet
das neue, außergewöhnliche
Lokal »Shiori«.

SHIORI

Max-Beer-Straße 13
10119 Berlin
T: +49 176 64263334
www.shioriberlin.com

Fotos: Tobias Elvert, beige stellt

GENUSS-ATELIER Dresden

4 Das »Genuss-Atelier« bereichert die Spitzengastronomie der sächsischen Landeshauptstadt. Zu finden ist das Lokal in einem Sandstein-Kellergewölbe einer Stadtvilla am nördlichen Ende der Waldschlößchenbrücke. Nachdem die Geschwister Nicole und Marcus Blonkowski gastronomische Erfahrungen in aller Welt gesammelt haben, sind sie in ihre Heimat zurückgekehrt. Heimat – so könnte man auch ihr Konzept für ihr Restaurant nennen. Sie setzen konsequent auf regionale Zutaten. Die »Sachsenprodukte« sind von allerbesten Qualität. Der Fisch kommt nicht aus Übersee, sondern aus den Moritzburger Teichen oder der Forellenzucht »Am Lachsbach« in der Sächsischen Schweiz. Fleisch, Obst, Gemüse und das frisch gezapfte Bier stammen vom Missionshof Lieske. Frische Kräuter wie Schafgarbe oder wilde Kamille sammelt der Küchenchef auch schon mal selbst

auf den nahen Elbauen, und Sauerklee findet er in der Heide. »Der passt gut zu Lamm und Saibling – einfach anstelle von Zitrone verwenden«, empfiehlt er.

Als Gruß aus der Küche kommt, optisch perfekt in einem Holzkästchen angerichtet, ein Quartett von Kostproben auf den Tisch. Auch das doppelt gebrannte Schwarzbrot und die hausgemachte Salzbutters sind teuflisch lecker. Bei den Vorspeisen gefielen der abgehängte Schafsquark mit Leinsamen, Spinat und Speck oder Kalbstatar mit Ei und Sauerklee. Auch die Hauptgänge sind wahre Meisterwerke – etwa der perfekt gebratene Stör mit Mangold und Sellerie oder der saftig-zarte Lammrücken mit Zwiebeln, Pilzvariationen und hausgemachten Gnocchi. Die Weinkarte listet ausschließlich Weine aus Sachsen von zumeist noch unbekanntem Winzern, darunter sind einige wunderbare Tropfen.

DB

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 44 | von 50 |
| | Service | 19 | von 20 |
| | Weinkarte | 16 | von 20 |
| | Ambiente | 7 | von 10 |
| | GESAMT | 86 | von 100 |

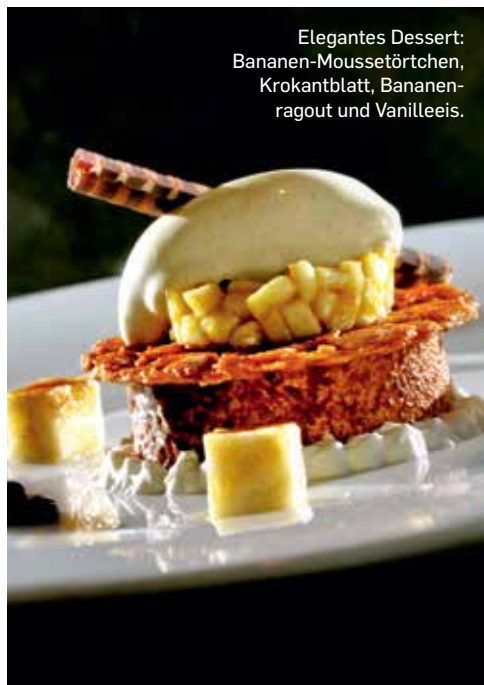


Marcus Blonkowski überzeugt
mit finessenreicher Küche.

GENUSS-ATELIER

Bautzner Straße 149
01099 Dresden
T: +49 351 25028337
www.genuss-atelier.net

STADTPALAIS Wertheim



Elegantes Dessert:
Bananen-Mousetörtchen,
Krokantblatt, Bananen-
ragout und Vanilleeis.

5 Das Weinstädtchen Wertheim ist durch seine historischen Bauten, die Fachwerkhäuser und die Altstadt eine Reise wert, für Gourmets aber vor allem wegen des besten Restaurants weit und breit. Das »Stadtpalais« liegt im Innenhof des alten Wertheimer Rathauses unter dem Dach der früheren »Fürstlichen Hofhaltung« und entfaltet im Sommer auf der festlich illuminierten Terrasse seinen ganzen Charme.

Ralf Kronmüller und seine Lebenspartnerin Melanie Bost sind nette, unprätentiöse Gastgeber, aber anspruchsvoll bei Küche und Keller, wobei die Preise moderat ausfallen.

Der Küchenchef bringt feine, elegante und aromatische Gerichte auf den Teller. Die fleischige gebratene Wachtelbrust mit delikatem Sternanissschaum und gebratenen Waldpilzen ist ebenso von großer Raffinesse wie die knackig-zarte rote Garnele mit nobler Krustentiersahne und einem wunderbar duftigen

Trio aus Erbsen, Erbsenmousse und Erbsenschaum. Wildgerichte kommen aus eigener Jagd, den perfekt gebratenen Rehrücken kann man nicht besser machen, auch die aparte Begleitung aus zarten Rosenkohlblättern, geräuchertem Kartoffelbiskuit und Essigzweischgen begeistert.

Küchenchef Ralf Kronmüller stammt aus Wertheim und hat bei Topköchen wie Joachim Wissler, Heinz Winkler und Sven Elverfeld mit am Herd gestanden.

Bei manchen Saucen und Desserts verwendet Kronmüller gerne regionale Weine, das Cremesorbet beispielsweise wird mit dem Pinot Brut Rosé vom Weingut Schlör zubereitet.

Die Weinkarte im »Stadtpalais« favorisiert Güter der Region, Rotweinzauerer Konrad Schlör ist stark vertreten, außerdem die empfehlenswerte Alte Grafschaft von Norbert Spielmann. LF

BEWERTUNG



| | | |
|---------------|-----------|---------|
| Essen | 46 | von 50 |
| Service | 18 | von 20 |
| Weinkarte | 18 | von 20 |
| Ambiente | 8 | von 10 |
| GESAMT | 90 | von 100 |

RESTAURANT STADTPALAIS

Mühlenstraße 26
97877 Wertheim am Main
T: +49 9342 934 9006
www.stadtpalais-wertheim.de

LAGO Ulm

6 Die idyllisch gelegene Seeterrasse des »Lago« ist »best place in town«, wenn man in Ulm und Umgebung im Freien auf hohem Niveau speisen möchte. Weniger behaglich fühlt man sich im hallenartigen Restaurant, das ungewöhnlich groß für ein Lokal dieser Klasse ist. Klaus Buderath kocht hier nach Stationen im »Landhaus Scherrer«, dem »Hotel Bareiss«, der Stuttgarter »Speisemeister« und zuletzt im »Adler« zu Rammingen. Es gibt zwei sechsgängige Menüs, von denen eines vegetarisch ist. Die À-la-Carte-Speisen kommen nicht in den Menüs vor.

Beeindruckend war die Kombination von Garnele, Fenchel und Avocado. Das zu Unrecht verkannte Gemüse brillierte cremig-süß, und der typische Anis-Geschmack trat filigran in den Hintergrund. Ähnliches gilt für die Avocado, die sich nicht so fettreich wie üblich präsentierte. Ihre Creme setzte locker-leicht nussige

Akzente, die im Zusammenspiel mit Fenchel und Garnele ein sehr harmonisches Gericht ergaben. Auch beim Loup de Mer zeigte Buderath, dass er aus wenigen Zutaten ein akzentuiertes Gericht zaubern kann. Der Fisch wurde von Paprika und einer Tapenade aus grüner Walnuss begleitet und mit Thymianöl aromatisiert. Vegetarisch lautete das Motto bei Sonnenblumen-Creme, gehobelter, marinierter und dann im Ofen getrockneter Artischocke und confierter Tomate. Ein Augenschmaus auf dem Teller, ein Ausdruck perfekten Handwerks, etwas getrübt durch die säuerliche Tomate, die mancher nach dem Coniferen lieber süß mag.

Buderath kann aber auch Fleisch, beispielsweise ein butterzartes Flank-Steak mit dezenten Knoblaucharomen und pikantem Gänsechnabel. Die Weinkarte ist neben den Spitzenwinzern aus Baden-Württemberg von Huber bis Wöhrwag noch ausbaufähig. FH



Klaus Buderath beeindruckt im »Lago« mit kreativer Küche.

BEWERTUNG



| | | |
|---------------|-----------|---------|
| Essen | 45 | von 50 |
| Service | 17 | von 20 |
| Weinkarte | 15 | von 20 |
| Ambiente | 8 | von 10 |
| GESAMT | 85 | von 100 |

LAGO

Friedrichsau 50
89073 Ulm
T: +49 731 2064000
www.lago-ulm.de