



**JETZT  
GRATIS**  
RESTAURANT-  
GUIDE APP

# RESTAURANTS IM TEST sixpack

## 1 NO. 4

Hotel Navigare  
Harburger Straße 4  
21614 Buxtehude

## 2 SKYKITCHEN

Landsberger Allee 106  
10369 Berlin

## 3 SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN

Schwöbber 9  
31855 Aerzen

## 4 PHOENIX

Dreischeibenhäus  
40211 Düsseldorf

## 5 BURG SCHWARZENSTEIN

Rosengasse 32  
65366 Geisenheim

## 6 SCHUHBECKS FINE DINING IM BOETTNER'S

Pfisterstraße 9  
80331 München

### UNSERE TESTER

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

**FRANK HIDIEN (FH)** ist seit den 1980er-Jahren als Gourmetjournalist tätig.

**BRIGITTE JURCZYK (BJ)** bereist seit vielen Jahren als Journalistin und Autorin die Welt und hat sich durch die Küchen aller Kontinente gegessen.

**NIKO RECHENBERG (NR)** ist Jury-Mitglied der Berliner Meisterküche und Herausgeber des Genussportals GOURMETWELTEN.

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



Kreation aus der »Skykitchen«:  
Petersfisch und Pancetta mit Fava-  
Bohne, Radicchio und Safran.

## NEU EINGEDECKT

Nordische Spitzenküche in Buxtehude, Fine Dining mit Berlin zu Füßen und Nils Henkels Umzug in die Burg Schwarzenstein – unsere Kritiker waren wieder im ganzen Land unterwegs.

NO. 4  
Buxtehude



Jens Rittmeyer kocht nordisch in Buxtehude.

**1** Nach sieben Jahren Sylt war es ihm genug. Jetzt kommt das Alte Land vor den Toren Hamburgs in den Genuss von Jens Rittmeyers Küche. Der mehrfach ausgezeichnete Koch – zuletzt ein Michelin-Stern im »Budersand Sylt« – ist im »No. 4« im Hotel Navigare in Buxtehude seinem Stil treu geblieben. Mit seinem Faible für alles Nordische fokussiert er sich auch hier, im Restaurant mit nur vier Tischen, auf die skandinavische Küche und spielt kreativ mit Aromen und Texturen. Die Gerichte vollendet er direkt am Tisch. Die Reise durch Skandinavien und Norddeutschland – so der Menüname – beginnt mit geräucherten Wachteileiern, einer kräftigen Pilzconsommé und cremiger Sonnenblumenwurzel-mousse. Mit einem poetischen Arrangement verhilft er dem Blumenkohl zu einem großen Auftritt und lässt ihn, als Gelee in Würfel-form geeist, zart auf dem Teller schmelzen, wo er auf kross geröstete Blumenkohlbrösel, Forellen-

kaviar und Sauerampfer trifft. Bei der nächsten »Reiseetappe« darf ein zartes Stück Färöer-Lachs in geräucherter Buttermilch baden. Auch die getauchte Jacobsmuschel lässt Rittmeyer ganz pur im Geschmack und stellt ihr braune Butter und konzentrierten Selleriesaft zur Seite. Das Sauerteigbrot als weiterer Gang ist violett-farben; es wurde mit Blaubeeren gebacken. Die Ziegenbutter dazu hat eine Konsistenz von Softeis und adelt das Brot auf raffinierte Weise. Verschiedene Beeten mit gebeizter Makrele, eine auf Meersalz gebackene Zwiebel mit einer Rapskernöl-Hollandaise oder das Holstein-Wagyu-Beef mit Pralinen von Topinambur-Pastinakenstampf in den nächsten Gängen lassen seine Achtung vor den Produkten (er-)schmecken. Mit karamellartigem Thybo-Käse und einer süß-sauer ausbalancierten Komposition von Preiselbeere, Sauerklee und Amberschokolade entlässt der nordische Meister seine begeisterten Gäste. BJ

**BEWERTUNG**

|  |               |           |         |
|--|---------------|-----------|---------|
|  | Essen         | 46        | von 50  |
|  | Service       | 18        | von 20  |
|  | Weinkarte     | 18        | von 20  |
|  | Ambiente      | 7         | von 10  |
|  | <b>GESAMT</b> | <b>89</b> | von 100 |

**NO. 4**

**HOTEL NAVIGARE**  
Harburger Straße 4  
21614 Buxtehude  
T: +49 4161 74900  
www.hotelnavigare.com

SCHLOSSHOTEL  
MÜNCHHAUSEN  
Aerzen



Dessertkreation mit Grapefruit, Bergamotte, Joghurt und Pecannuss.

**3** Superlative sind gefährlich – hier drängen sie sich auf: Das Schlosshotel Münchhausen zählt zu den schönsten Landhotels Deutschlands, wenn es nicht gar das schönste ist. Ein mächtiger dreiflügeliger Weserrenaissance-Bau in einem traumhaft schönen Park – dem ersten »English Garden« des Kontinents – mit hundertjährigen Bäumen, die sich in den Wasserflächen der »Gräfte« spiegeln. Als sich die Textilunternehmerin Ulla Popken 2002 der Aufgabe stellte, die von Brandspuren gezeichnete Ruine wieder aufzuputzen, suchte sie für ihr prachtvoll im eklektischen Mix aus Louis XVI. und Empire dekoriertes Restaurant einen passenden Chef. Sie fand ihn im Sternekoch Achim Schwekendiek, einem Gründer der »Jungen Wilden« – und hatte keine Probleme damit, ihn in die verträumten Hügel des Weserberglandes zu locken. »Ich bin vier Kilometer von hier aufgewachsen. Und hatte schon als Kind davon

geträumt, in diesem Schloss zu arbeiten«, sagt er. Die Idealbesetzung verteidigt seinen Stern seit mehr als zwanzig Jahren. Im Einheitsbrei pseudomodernistischer Cuisinerie hebt sich sein Stil hervor, der modern die französische Klassik interpretiert. Immer wieder rundet er sie mit japanischen Randnotizen witzig und wohltuend ab. Seine zwölfgängigen Amuse-Bouche-Menüs – es darf gern daraus ein Wunsch-Menü gestaltet werden – glänzen mit bestem Material: taufrischer großer Kaisergranat mit Shiso, Avocado und Shii-Take, sorgsam bei niedriger Temperatur in der Pfanne (!) gegarte Brust von weißer Challans-Ente mit etwas orientalisch abgeschmecktem Rotkohl, eingelegter Zitrone und Rauchmandel. Erfrischend das Dessert mit Grapefruit, Bergamotte, Joghurt und Pecanuss. Und fast schon wieder ein Superlativ: die Weinbegleitung der jungen Sommelière Britta Minder. JB

**BEWERTUNG**

|  |               |           |         |
|--|---------------|-----------|---------|
|  | Essen         | 46        | von 50  |
|  | Service       | 18        | von 20  |
|  | Weinkarte     | 17        | von 20  |
|  | Ambiente      | 10        | von 10  |
|  | <b>GESAMT</b> | <b>91</b> | von 100 |

**SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN**  
Schwöbber 9  
31855 Aerzen  
T: +49 5154 70600  
www.schlosshotel-muenchhausen.com

SKYKITCHEN  
Berlin

**2** Das Skykitchen liegt selbst für Berliner Verhältnisse etwas ab vom Schuss, am östlichen Rand der Innenstadt. Die Anfahrt lohnt aber in vielfacher Hinsicht. Die grandiose Aussicht vom höchsten Gourmet-Punkt der Hauptstadt im 12. Stock des »Andel's Berlin« bietet Panorama-Sonnenuntergänge – auch in der »SkyBar«, noch eine Etage über dem eigentlichen Restaurant. Das Ensemble ist im »Mad Men«-Style der 60er-Jahre gehalten: lässig-bunter Pop-Stil, charmant über den Wölkern hängend. So weit oben angekommen, verzeiht man leichter kleine Fehler. Aber das ist nicht nötig, der souveräne Küchenchef Alexander Koppe hat seinen Stern zu Recht und präsentiert hohe Kunst im wahrsten Sinne des Wortes. Seine »Voyage Culinare« entzückt bereits mit dem aromatischen Maisstubenküken an Hokkaido und Spitzkohl. Der perfekt auf den

Punkt kommende Heilbutt mit Chorizo und Aubergine ist eine herrlich abgerundete mediterrane Komposition. Das Fläminger Reh an Hibiskus und unzähligen Blüten sprossen ist wunderschön anzusehen und zergeht butterzart am Gaumen. Das raffinierte Dessert Marone mit Zwergorange und Quitte hebt sich pointiert ab. Und Barbara Merll, Berlins Gastgeberin 2015 bei den Berliner Meisterköchen, ist in der Tat eine der herzlichsten Gastgeberinnen, die Berlin zu bieten hat. Umsichtig und kompetent steuert sie den Service. Die gut positionierte Weinkarte hat als Schwerpunkt Österreich, schließlich gehört das »Andel's Hotel« zur österreichischen »Vienna House Gruppe«. Sehr beliebt ist übrigens »Koppes Mutti macht Mittag«. Edeltraud Koppe, die Mutter von Alexander Koppe, serviert typische Berliner Hausmannskost wie Schlachteplatte oder Königsberger Klopse. NR



Traumhafte Aussicht auf Berlin, hohe Kochkunst.

**BEWERTUNG**

|  |               |           |         |
|--|---------------|-----------|---------|
|  | Essen         | 44        | von 50  |
|  | Service       | 18        | von 20  |
|  | Weinkarte     | 17        | von 20  |
|  | Ambiente      | 10        | von 10  |
|  | <b>GESAMT</b> | <b>89</b> | von 100 |

**SKYKITCHEN**

Landsberger Allee 106  
10369 Berlin  
T: +49 030 453 053 2620  
www.skykitchen.berlin

PHOENIX  
Düsseldorf

**4** Zwei alte Telefonzellen stehen wie aus der Zeit gefallen vor dem Eingang zum »Phoenix«. Ein bisschen muten sie wie eine Kunstinstallation in der großen, eleganten Halle des Dreischeidenhauses an. Das 94 Meter hohe Bürohochhaus gegenüber vom Hofgarten kennt jedes Kind in Düsseldorf. Zwischen 1957 und 1960 für den Thyssen-Konzern errichtet, steht es heute wie kaum ein anderes Gebäude für die Nachkriegsmoderne im internationalen Stil – ein steil aufragendes Zeichen des deutschen Wirtschaftswunders. 2013 wurde es komplett saniert. In die ehemalige Telefonzentrale des Thyssen-Konzerns im Erdgeschoss zog das Restaurant »Phoenix« ein. Das Interieur ist in einem eleganten Stil mit Verweisen auf die 1960er-Jahre neu entstanden. Die Innenarchitekten haben dabei die denkmalgeschützten Materialien, Formen und Farben des Hauses

aufgegriffen und weiterentwickelt: dunkelgrüner Natursteinboden, in hellem Petrolblau gepolsterte Bänke und Stühle sowie zeitgenössische Kunst. Die Küche kann mühelos mithalten – die Knusperrolle vom Damhirsch, bestäubt mit getrocknetem Rote-Beete-Pulver in Begleitung von schwarzen Nüssen und Feld- sowie Selleriesalat ist optisch und geschmacklich ein gelungener Start. Auch die Kartoffelblinis mit cremigem Lachstatar sind fein abgeschmeckt und ergänzen sich perfekt in der Textur. Beim Hauptgang überzeugt ein goldbraun gegrilltes, innen aber saftig gegartes Steinbuttfilet, das sich mit Sepia-Nudeln, Rahmschwarzwurzeln, Walnusspesto und Rucola zu einer vielschichtigen Genusskomposition aufschichtet. Die Bar hat sich zudem schnell zu einem beliebten Treffpunkt nach dem Theater- oder Opernbesuch etabliert. BJ



Im eleganten Restaurant werden vielschichtige Kompositionen serviert.

**BEWERTUNG**

|  |               |           |         |
|--|---------------|-----------|---------|
|  | Essen         | 46        | von 50  |
|  | Service       | 17        | von 20  |
|  | Weinkarte     | 15        | von 20  |
|  | Ambiente      | 9         | von 10  |
|  | <b>GESAMT</b> | <b>87</b> | von 100 |

**PHOENIX**

Dreischeidenhaus  
40211 Düsseldorf  
T: +49 211 30206030  
www.phoenix-restaurant.de

## BURG SCHWARZENSTEIN Geisenheim



Spitzenkoch Nils Henkel kocht jetzt auf Burg Schwarzenstein.

5 Was macht man, wenn man ein paar Jahre nicht auf der großen Bühne stand und es jetzt wieder tut? Etwas ganz Neues wagen, das man in der Zeit dazwischen gelernt hat? Oder da ansetzen, wo man aufgehört hat? Nils Henkel hat Variante Nummer zwei gewählt. Seit Kurzem kocht er auf Burg Schwarzenstein in Johannisberg im Rheingau. »Ich knüpfte bewusst an meine Philosophie ›Pure Nature‹ an, die ich im ›Schlosshotel Lerbach‹ entwickelt habe«, sagt der bescheidene 47-Jährige. Was heißt das für den Gast? Er bekommt vertraut Gutes: hochkomplexe, in ihrer Zurückhaltung sympathische, trotzdem immer wieder prägnante und vor allem feine Teller. Uns taten es drei Gerichte an: die geflammte Makrele Marrakesch. Mutige Würze, mutige Schärfe, 1001 Nacht für ein paar Minuten. Jakobsmuschel mit Kreuzkümmel, Karotte und Haselnuss. Eine so noch nie gegessene, hinreißende Kombina-

tion. Und das Perlhuhn. Wir gehen nicht auf Begleitung und Würze ein. Denn hier war die Fleischqualität primus inter pares. Liebe Bresse-Züchter, ihr seid nicht die einzigen! Auch beim neuen alten Henkel gibt es ein großes vegetarisches Menü. Wenn man kritisch wollte, könnte man allenfalls die etwas weich geratene Königskrabbe anführen oder den zu Beginn etwas langsamen Service. Das sind aber Kinderkrankheiten; sie wurden aufgefangen durch die Herzlichkeit von Gastgeberin Marina Saldaña Alonso. Unser liebstes Detail war eine meisterlich abgeschmeckte Sauerkleebutter. Wow! Beim Wein machten wir uns eines Sakrilegs schuldig. Umgeben von Riesling-Reben tranken wir weißen Bordeaux und roten Bordeaux. Zwei großartige Weine ohne Grand-Cru-Adel, aber zu mehr als fairen Preisen. Warum? Weil Sommelier Michel Fouquet aus dem Bordelais stammt. Sie hätten sehen sollen, wie er sich gefreut hat! CT

### BEWERTUNG



|               |           |         |
|---------------|-----------|---------|
| Essen         | 47        | von 50  |
| Service       | 17        | von 20  |
| Weinkarte     | 18        | von 20  |
| Ambiente      | 9         | von 10  |
| <b>GESAMT</b> | <b>91</b> | von 100 |

### BURG SCHWARZENSTEIN

Rosengasse 32  
65366 Geisenheim  
T: +49 6722 99500  
www.burg-schwarzenstein.de

## FINE DINING IM BOETTNER'S München

6 Bislang war Alfons Schuhbecks Reich in München ein kulinarisches Disneyland. Gewürze, Tee und Eis in verschiedenen Geschäften, auf den Teller kommen im »Orlando« Gerichte »mit bayerischen Wurzeln und Blick nach Italien«. Pasta und Pizza sind im neuen gleichnamigen Lokal »Pasta & Pizza« Programm. Und neuerdings geht es auch in den »Tiroler Stuben« bayerisch-italienisch diffus zu. Mögen die Touristen auf der Jagd nach einem Autogramm von Schuhbeck diese Restaurants bevölkern, denn der anspruchsvolle Gourmet geht in das neue »Fine Dining im Boettner's«.

Schuhbeck gibt mal wieder Gas und hat mit Maurice Kriegs ein großes Talent verpflichtet. Geboten werden zwei Menüs à vier bzw. fünf Gängen. Und aufgefahren wird alles, was der Feinschmecker alter Schule zu schätzen weiß: Gänseleber, Hummer, Steinbutt, Kalbsbries und

Lamm. Welches deutsche Gourmet-Restaurant leistet sich diesen Aufwand noch und das zu zivilen Preisen?

Für Kriegs ist es der erste Chefposten, und bereits nach wenigen Wochen kocht er auf beachtlichem Niveau. Hier beherrscht jemand die klassische französische Küche und garniert sie hier und da mit asiatischen Elementen.

Den Hummer mit Garam-Masala, Ingwer und Zitronengras sowie Steinbutt mit grünem Curry. Die Moderne hat ihren Auftritt mit Ceviche vom Lachs, kombiniert mit süß-saurer Tamarillo und Avocado. Und Lammrücken und -schulter stellt Kriegs in den Kontrast zwischen der kräftig-würzigen Chimichurri-Sauce und Variationen vom süßlichen Mais.

An den Weingläsern, die jeder Großhandel vorhält, kann man noch arbeiten. Dafür versprüht das Ambiente den gediegen-stillvollen Glanz längst vergangener Zeiten. FH



Blauer Hummer mit Karotte, Ingwer und Bouillabaisse.

### BEWERTUNG



|               |           |         |
|---------------|-----------|---------|
| Essen         | 46        | von 50  |
| Service       | 17        | von 20  |
| Weinkarte     | 16        | von 20  |
| Ambiente      | 7         | von 10  |
| <b>GESAMT</b> | <b>86</b> | von 100 |

### SCHUHBECKS FINE DINING IM BOETTNER'S

Pfisterstraße 9  
80331 München  
T: +49 89 216690315  
www.schuhbeck.de/gastronomie/fine-dining