

# GESCHMACKSSACHE

Alljährlich schauen deutsche Gourmets gespannt auf die Neuerscheinungen der Restaurantführer des Michelin und Gault & Millau. Wer erhält erstmals den begehrten Stern, wen ehrt oder verreit der Gault Millau? Seit kurzem sind die aktuellen Guides verfügbar – TWEED vergleicht beide.

von Frank Hidien

Die Namen sind so bekannt wie klingend: Guide Michelin und Gault & Millau. Beide sind Restaurantführer. Sie stammen ursprünglich aus Frankreich und bewerten Restaurants sowie Hotels. Hier endet die Ähnlichkeit aber bereits. Der Michelin versteht sich als eine Art Nachschlagewerk, womit auch Restaurants genannt werden, die wahrlich keinen Umweg lohnen. Der beginnt laut Philosophie erst ab zwei Sternen, drei Sterne sind sogar „eine Reise wert“. Im Gault & Millau – unter Kennern oft einfach „GM“ genannt – hingegen sind „die besten Restaurants“ gelistet.

Der Michelin beschäftigt gelernte Küche als angestellte Tester. Demgegenüber arbeiten die GM-Tester auf Honorar-Basis und sind „gelernte Feinschmecker“, wie es Manfred Kohnke, der 29 Jahre lang Chefredakteur des Guides war, einmal formulierte: „Man muss sich schon den Gegenwert eines Reihenhuschens einverleibt haben, um solide testen zu können.“ In gewohnt bissiger Art ergänzte er, dass ein gelernter Koch, der nunmehr für den Michelin testet, nicht zwangsläufig ein erfolgreicher Koch war. Die Öffentlichkeit, aber auch viele Kche schtzen den Michelin hochwertiger ein. Das liegt an dem einfachen System der drei Sterne, aber auch an der zuweilen vorkommenden Polemik des Gault & Millau. Letztere mag für die Leser amüsant sein – die betroffenen Küche mögen sie weniger. Die maximal 20 Punkte des Gault Millau wurden in Deutschland noch nie vergeben, ab 15 Punkten spricht die Redaktion von hoher Qualität und Kreativität.

Im Hinblick auf aktuelle Wertungen hat die Szene vergeblich auf ein neues Drei-Sterne-Restaurant gewartet. Mit elf Lokalen bewegt sich Deutschland aber weltweit auf einem hohen Niveau, vor allem, wenn man die 38 Restaurants mit zwei Sternen und die 233 mit einem Michelin-Stern berücksichtigt. *Brenners Park-Restaurant* in Baden-Baden und Chef Paul Stradtner (17 GM-Punkte) sowie das *Esszimmer* von Bobby Bräuer in der Münchener BMW Welt (18 GM-Punkte) mit jeweils dem zweiten Stern waren keine Überraschung. Dann schon eher das *Ammolite* im Europapark Rust (16

## DIE BEIDEN PHILOSOPHIEN UNTERSCHIEDEN SICH

GM-Punkte), das erst letztes Jahr seinen ersten Stern erhalten hatte. Apropos erster Stern: 31 Restaurants erhielten diese Ehrung erstmals. Der Michelin spricht von einem „Boom in der kulinarischen Spitzenklasse“. Ganzen 24 Restaurants wurde übrigens ein Stern entzogen, wovon aber nur vier auf mangelnde Leistung zurückzuführen sind und die anderen auf Änderung des Konzepts oder Schließung.

Der Gault & Millau verleiht spezielle Ehrungen. Koch des Jahres ist Christoph Rüffer aus dem *Haerlin* in Hamburg (zwei Michelin-Sterne). Anton Schmaus aus dem *Storstad* in Regensburg

**Aufsteiger:** Paul Stadtner erhält in Brenners Park-Restaurant einen zweiten Stern.



**Kontrovers:** Mathias Mauchers Küche im *Himmel un Äd* bleibt trotz Stern im GM unerwähnt.



(ein Stern) darf sich Aufsteiger des Jahres nennen, und der Preis für die Entdeckung des Jahres geht an Cedric Schwitzer vom *Schwitzer's* in Waldbronn (ebenfalls ein Stern). Wenn man sich diese Bewertungen parallel ansieht, scheinen beide Restaurant-Führer also weitgehend in derselben Suppe zu rühren. Spannender wird der Vergleich, wenn man einen Blick auf Restaurants wirft, die vom Michelin hoch bewertet werden, im Gault & Millau aber keine Erwähnung finden.

## EINE HOHE PUNKTZAHL GARANTIERT NOCH KEINEN STERN

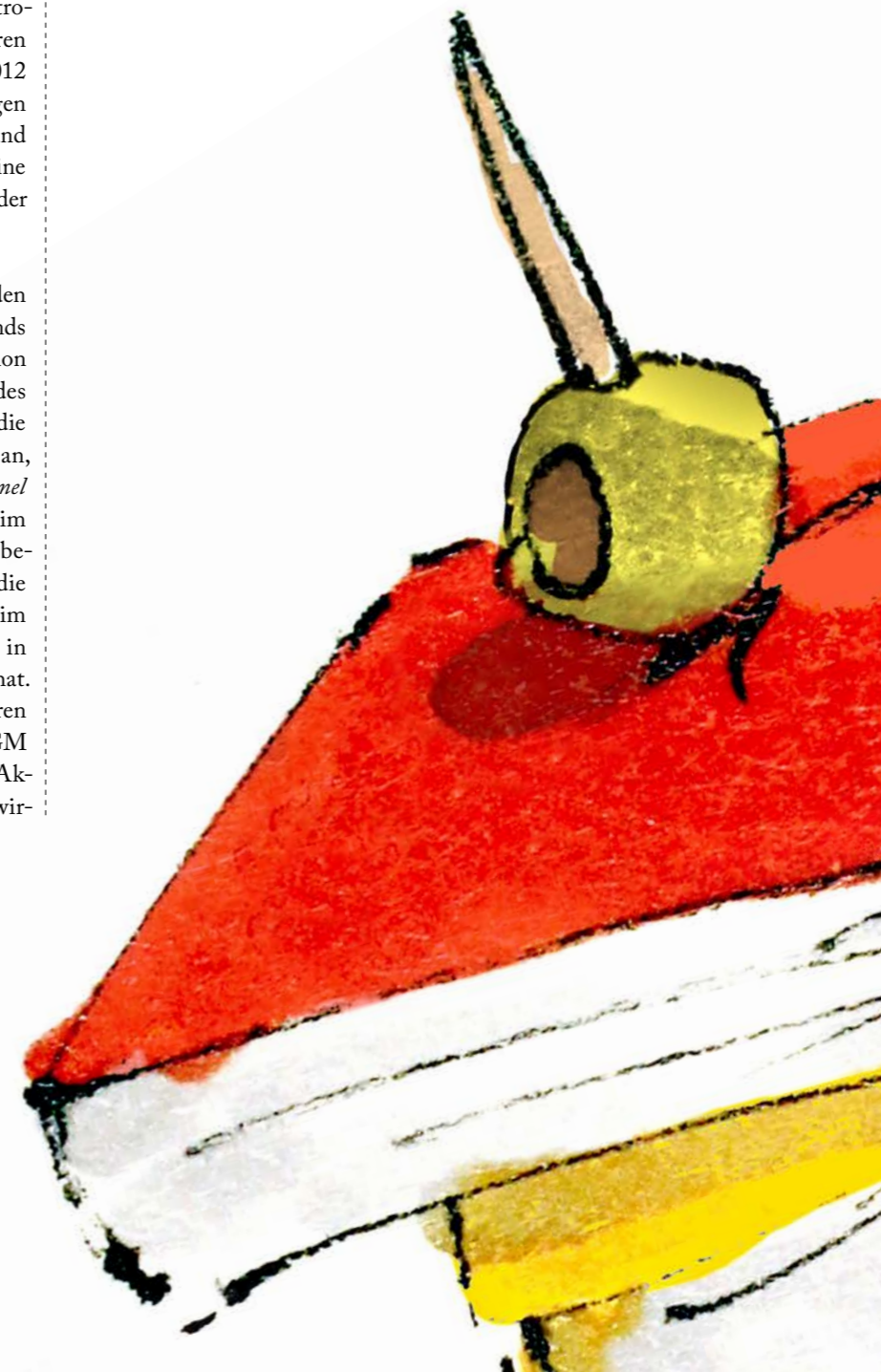
Als nicht besonders originell dürfen die beschreibenden Dreizeiler des Guide Michelin gelten, deren Inhalt häufig austauschbar ist. Der Gault & Millau setzt einen Aufreger dagegen: Die Texte sind dort vielfach sehr informativ, aber ab und an amüsant bis polemisch formuliert. Unvergessen bleibt etwa der Verriss von Koch-Ikone Dieter Müller im GM 2008: „... und ließ auch noch ein unsägliches Müritz-Lamm durchgehen, dessen gratinierter (und noch blutiger) Rücken die Konsistenz einer Frikadelle hatte und... nach altem Hammel nicht nur schmeckte, sondern auch noch roch!“ Sollte ein solcher Fauxpas in der Küche von

Müller möglich sein? Zur Verwunderung des Lesers wurde die Punktezahl aber nur mit einem halben Punkt Abzug von 19,5 auf 19 korrigiert.

Müllers Nachfolger Nils Henkel erbte zunächst die regelmäßig geäußerten Spitzen der Redaktion. Die aktuelle Chefredakteurin Patricia Bröhm hingegen scheint ihn ins Herz geschlossen zu haben. Gern wird in der Gastro-Szene auch die Degradierung einer anderen Ikone kolportiert: Alfons Schuhbeck lief 2012 völlig ohne Note durch's Ziel. Vorgegangen sein soll ein lautstarker Streit zwischen ihm und seinem langjährigen Freund Kohnke. Seine Nachfolgerin richtete es im Jahr darauf wieder mit den alten 17 Punkten.

Der Gault Millau erhebt mit seinem Buch den Anspruch, die besten Restaurants Deutschlands getestet zu haben. Und da beginnt auch schon der Streit, der natürlich von der Subjektivität des Betrachters geprägt ist. Legt man nämlich die Sternbewertung des Michelin als Maßstab an, wird sich so mancher Koch ärgern. Das *Himmel un Äd* in Köln erhält einen Stern und wird beim GM ohne Note mit einem hämischen Text bedacht. Ohne Nennung laufen beispielsweise die Sterne-Restaurants *Jean* in Eltville, *Enzo* im Schiffchen in Düsseldorf und das *Storchen* in Bad Krozingen, das seit 2001 einen Stern hat. Der *Hirsch* in Sonnenbühl hat seit vielen Jahren einen Stern und wurde ebenso lange vom GM küchentechnischer Langeweile bezichtigt. Aktuell fehlt er komplett. Geradezu kryptisch wir-

## GAULT & MILLAU GLÄNZT OFT DURCH MARKIGE VERRISSE




## DER GUIDE MICHELIN BEWERTET LEDIGLICH DIE KÜCHE

ken Text und Bewertung (ohne Note, aber mit drei Gabeln) des *Gregor's Fine Dining* in Rötze, das seit 2012 einen Stern trägt. Die Bemerkung „keine wettbewerbsfähige Küche“ konkurriert mit einem „properen zwei Kochmützen-Niveau“, was 15 bis 16 Punkten entspräche.

Befremdlich wirkt auch die Nichterwähnung des *handicap*. Hier bewertete der Tester noch im Jahr zuvor das Zweitrestaurant *Anne-Sophie* mit 13 Punkten. Das *Handicap*, in dem zum Teil auch behinderte Menschen arbeiten, hat aktuell einen Stern erhalten.

Lange Zeit waren Silberbesteck, Riedel-Gläser und die Verwendung von Hummer & Co. mehr als die halbe Miete, um nicht zuzugestehen die Voraussetzung, um einen Stern zu erhalten. Das hat sich geändert. Mit dem *Malathounis* in Kernen hat nicht nur der erste Grieche in Deutschland einen Stern bekommen, er verzichtet auch auf obige Attituden. Der *Adler* in Rosenberg wiederum ist ein schlichter Gasthof.

Sterne-Restaurants müssen auch keineswegs französisch kochen. Erneut sei auf die genannten Beispiele verwiesen oder auf das *Amador*, das seiner Zeit die molekulare Küche in Deutschland populär machte und dafür drei Sterne erntete. Umstritten unter Gourmets bleibt der Anspruch des Michelin, dass Sterne-Restaurants in Deutschland das „gleiche Qualitätsniveau“ böten wie in anderen Ländern. Jeder, der einmal in Italien und Spanien Sterne „gegessen“ hat, wird bestätigen, dass die Küchenleistungen dort im Durchschnitt unter Deutschland liegen. Kritisch darf man auch die *Grande Nation* betrachten, wo der Stern eine heilige Kuh ist, die so schnell von der Redaktion nicht geschlachtet wird. Sagenhafte 610 Sterne verbreiten in Frankreich ihr kulinarisches Licht.

Für Deutschlands Gastronomie ist der Michelin in den letzten Jahren weniger berechenbar geworden. Für den Gast ist es ein Vorteil, nunmehr auf eine größere Vielfalt treffen zu können, die sich außerhalb der Großstädte auch preislich wohltuend bemerkbar macht. 

### DAS BEWERTUNGSSYSTEM IM VERGLEICH

#### Michelin:

- 1 Stern: „Eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient“
- 2 Sterne: „Eine hervorragende Küche - verdient einen Umweg“
- 3 Sterne: „Eine der besten Küchen - eine Reise wert“

#### Gault Millau:

Neuerdings gibt es die Kategorie „Einfach gut“. Diese Restaurants sind zu bedauern, denn ihr Text klingt auch schon mal locker nach 12 Punkten. Erhält ein Restaurant null bis zehn Punkte, gilt dies als mangelhaft. 13 bis 14 Punkte stehen für eine sehr gute Küche. Bei dieser Punktzahl bekommt das Restaurant gleichzeitig eine Mütze. Für hohe Qualität und Kreativität gibt es 15-16 Punkte und zwei Mützen. 17 bis 18 Punkte beziehungsweise drei Mützen bedeuten bestmögliche Zubereitung und höchste Kreativität. Das Nonplusultra (18,5-20 Punkte und vier Mützen) erhält ein Restaurant für eine „weltbeste“ Küche.

Beide Restaurantführer geloben, anonym zu testen. Sollten Michelin-Tester eine Frage haben, kann es vorkommen, dass sie beim Zahlen ihre Visitenkarte zücken. Sie tauchen in diesem Restaurant dann aber nicht mehr auf. Die Gault & Millau-Tester wohnen nicht selten in der Region, haben damit die Gelegenheit, das Haus auch privat aufsuchen zu können. Sie sind aber damit auch Stammgäste, deren Anonymität und Objektivität nicht zwangsläufig gewahrt wird.

**Gault & Millau:**  
656 Seiten,  
ISBN 3862446867,  
EUR 29,99.



**Guide Michelin:** 1404 Seiten,  
ISBN 2067197185, EUR 29,95.

