



JETZT GRATIS
RESTAURANT-
GUIDE APP

RESTAURANTS IM TEST sixpack

Im »Bianco« kommt viel Fisch auf den Tisch, etwa mit Lirio, Blumenkohl und Salzzitrone.



1 RESTAURANT BIANCO

Am Sandtorkai 50
20457 Hamburg

2 RESTAURANT SLATE

Elisabethkirchstraße 2-3
10115 Berlin-Mitte

3 RESTAURANT PURS

Steinweg 30-32
56626 Andernach

4 RESTAURANT GUSTAV

Reuterweg 57
60323 Frankfurt am Main

5 IMPERIAL BY ALEXANDER HERRMANN

Königstraße 70
90402 Nürnberg

6 RESTAURANT BAREISS

Hermine-Bareiss-Weg 1
72270 Baiersbronn-Mitteltal

UNSERE TESTER

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

PETER EICHHORN (PE) ist Autor und freier Food- und Spirits-Journalist in Berlin. Er bloggt auch darüber unter eichiberlin.com

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

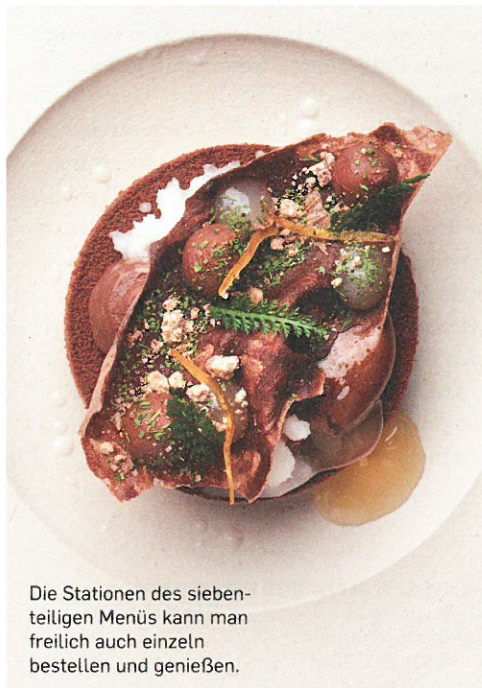
SOPHIA SCHILLIK (SSCH) ist Foodjournalistin und -fotografin und lebt in Köln.

CHRISTOPH TEUNER (CT) schreibt seit gut zehn Jahren über Essen und Trinken.

NEU EINGEDECKT

Matteo Ferrantino zeigt im »Bianco«, wie gut er sein Handwerk beherrscht. Am Herd des »Purs« glänzt Christian Eckhardt, im »Bareiss« ist die Kochkunst von Claus-Peter Lumppp ein Dauerbrenner.

PURS Andernach



Die Stationen des sieben-
teiligen Menüs kann man
freilich auch einzeln
bestellen und genießen.

3 Andernach? Wo liegt Andernach?« Diese Frage stellte sich so mancher Feinschmecker, als dort im Vorjahr die Restaurants »Ai Piero« und »Yoso« erstmals einen Stern erhielten. Und da Insider von der anstehenden Eröffnung des »Purs« Kenntnis hatten, wurde aus dieser Frage sogleich eine vollmundig formulierte Behauptung: »Aus Andernach wird das zweite Baiersbronn« – die Schwarzwaldgemeinde mit der höchsten Sternedichte Deutschlands. Die Grundlagen dafür sind gelegt. Der Designer, Innenarchitekt und Kunsthändler Axel Vervoordt, einem breiten Gourmetkreis durch die Gestaltung des 3-Sterne-Restaurants »Atelier« in München bekannt, hat das Hotel gestaltet. Ferner darf sich Managing Director Stefan D. Reese, ebenso verantwortlich für das »Ai Piero« und das »Yoso«, über den früheren Zwei-Sterne-Koch Christian Eckhardt am Herd des »Purs« freuen.

Über das mehr als gelungene Interieur könnte man geradezu einen Essay schreiben. Konzentrieren wir uns aber auf die vielen Teller, die auf den Tisch kamen. Christian Eckhardt empfängt die Gäste in einer gemütlichen Lounge, wo er das siebengängige Menü, dessen Bestandteile man auch einzeln oder auf vier Gänge reduziert bestellen kann, detailliert vorstellt. Die gebeizte Makrele begleiten Avocado, eingelegtes Gemüse und geräucherter Tofu. Gemeinsam mit Miso entsteht ein filigranes, appetitzerzeugendes Säure-Süße-Spiel am Gaumen. Oder der Saibling mit Erbse, Raps, Nussbutter-Espuma und getrocknetem Eigelb, das wie Trüffel über das Gericht gehobelt wird. Ein erfrischendes, leichtes Gericht, das begeistert.

Ein Höhepunkt ist der geräucherte Sellerie, der in Textur und Aussehen an Lardo erinnert und kongenial mit schwarzen und gerösteten Walnüssen, Pilzen und Beef harmoniert – ohne Fleisch ein perfekter vegetarischer Gang. FH

BEWERTUNG



Essen	46	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	90	von 100

RESTAURANT PURS

Steinweg 30-32
56626 Andernach
T: +49 61 2619980
www.hotelpurs.com

GUSTAV Frankfurt

4 Es ist nicht mehr ganz so einfach, einen Tisch im »Gustav« zu bekommen. An einem Dienstagabend gelingt es. Wir sind spontan. Und neugierig: Seit seiner Eröffnung im März 2015 hat sich das Restaurant im Frankfurter Westend zu einem der interessantesten Newcomer der Casual-Fine-Dining-Szene entwickelt. Das liegt vor allem an der Leichtigkeit, mit der Jochim Busch und sein junges Team raffinierte Akzente setzen, Regionalität und kosmopolitisches Ambiente in Einklang bringen. Mit seiner Liebe zu heimischen Produkten schlägt das »Gustav« eine Brücke zwischen kulinarischer Achtsamkeit und handwerklicher Präzision – feinsinnig, schnörkellos, den Jahreszeiten folgend. Gemüse, in der Regel nur Statist, wird hier die volle Aufmerksamkeit zuteil und darf in einem eigenen, ergo rein vegetarischen Menü gleichwertig neben Fleisch und Fisch auf der jeweils drei,

vier oder fünf Gänge vorsehenden Karte (bestehen). Das gelingt so gut, dass sich so mancher bekennende Karnivore für die Schwarzwurzeln mit Rapssamen, Edelpilzen und Eigelb entscheidet, der gegrillten Karotte mit schwarzen Johannisbeeren, Johannisbeerholz und Buchweizen den Vorzug gibt und allenfalls im Hauptgang bei saftigem Weiderind mit Petersilienwurzel, gehobeltem Meerrettich und einem Sud aus Räucheraal der Fleischeslust frönt. Über allem schwebt ein avantgardistischer Geist, ohne ins Exaltierte abzudriften.

Busch, ehemaliger Souschef von Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik, ist eher ein Mann der leisen Töne. Die offene Küche wirkt weniger wie eine Bühne denn ein verlängerter Arm, der den Gast ins Geschehen zieht. Fazit: Fein ausbalancierte Kombinationen, spannende Weinkarte, angenehme Atmosphäre, und das alles zu einem moderaten Preis. SSCH



BEWERTUNG

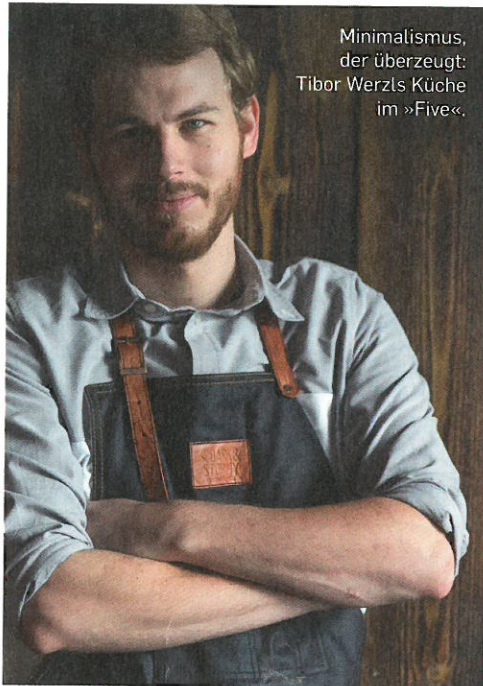


Essen	43	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	85	von 100

RESTAURANT GUSTAV

Reuterweg 57
60323 Frankfurt am Main
T: +49 69 74745252
www.restaurant-gustav.de

FIVE Bochum



Minimalismus, der überzeugt: Tibor Werzls Küche im »Five«.

»Five a day«, rät die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und meint damit sicherlich nicht fünfmal am Tag Currywurst-Pommes-Schranke, auch wenn der eine oder andere Bochumer sicher nichts gegen eine solche Empfehlung einzuwenden hätte. Das im Hellweg gelegene Restaurant »Five« zeigt, dass Bochum weitaus mehr kann. »Pure food society« lautet der Untertitel, was übersetzt so viel bedeutet wie Anlaufstelle für Gleichgesinnte: Konzipiert als kreative Spielwiese, ist der gerade einmal zwanzig Sitzplätze fassende Laden mit das Spannendeste, was der Ruhrpott derzeit zu bieten hat. Das liegt in erster Linie daran, dass man hier kocht, was man selbst liebt. Serviert werden, dem Namen Tribut zollend, in einem zwanglosen Ambiente zwei Menüs à fünf Gänge, eines davon ist vegetarisch. Das Bavette vom Tajima-Rind ist butterzart und geschmacksintensiv, serviert mit Schwarzwurzelchips und Röstgemüsesud – ein Feuerwerk

würziger Aromen. Etwas feiner der Gang mit Kingcrab, Crabcake, Gurke und Rettich. Die Kombination aus Farnspitzen, jungem Gemüse und gepufftem Reis ist originell, man vermisst weder Sterneküche-Attitüde noch Fleisch. Einfallsreich umgesetzter Purismus ist oberstes Prinzip, überflüssiger Opulenz hat man den Laufpass gegeben. Das »Five« steht für einen bewusst gewählten Minimalismus, daneben gehört die Verarbeitung besonders guter Zutaten zu den Grundideen des Restaurants. Die können mal schlicht sein, mal extravagant.

Was Boris Geigenmüller und Tibor Werzls aber besonders gut beherrschen, ist ein undogmatischer Umgang mit den Produkten: Kombinationen, die auf der Karte ungewöhnlich klingen, funktionieren auf dem Teller ausgesprochen gut. Schön ist: Das »Five« protzt nicht, sondern überzeugt – mit einer schlichten, aber sehr guten Küche, einer Extraportion Kreativität und einer unkomplizierten Art. SSCH

BEWERTUNG



Essen	44	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	86	von 100

FIVE

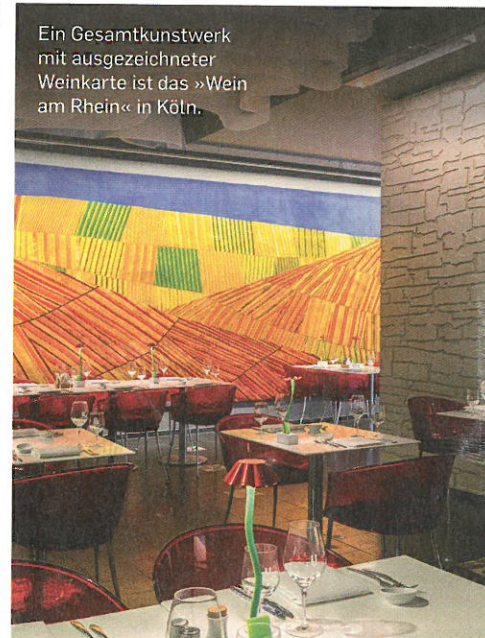
Hellweg 28-30
44787 Bochum
T: +49 234 9535685
www.five-bochum.de

WEIN AM RHEIN Köln

Ich habe selten so viel Spaß beim Essen und Trinken im Restaurant wie im »Wein am Rhein«! Ja, es gibt prestigeträchtiger bestückte Weinkarten, noch aufwendiger gekochte und filigranere Gerichte, noch mehr Kellner pro Gast, ein noch schöneres Ambiente. Aber eine derart gute Mischung aus allem zu einem fairen Preis? Da müssen Sie sehr lange suchen! Es beginnt beim Raum. Wunderschön unkitschig, unweinstubig. Am Boden Fliesen mit Steinen aus Weinbergen, an den Wänden eigens geknüpft Teppiche mit abstrakten, fließenden Weinbergmotiven, an der Decke geschwungene weiße Filzbahnen, mittendrin leuchtend rote Stühle. Und der Wein! Melanie Panitzke hat über die Jahre ein großartiges Weinbuch mit 900 Positionen zusammengestellt. Darauf viele Weine, die man anderswo nur schwer bekommt, wie ein 2011-Muskateller-Sekt vom Weingut Bernhard

Huber oder eine 2007-Gewürztraminer-Auslese Albersweiler Latt von Rebholz. Respekt. Noch mehr Respekt gebührt dem Teamwork von Panitzke und Koch Sebastian Mattis, der Souschef im »Le Moissonnier« war. Sie beiden entwickeln Gerichte zusammen, sodass Essen und Wein eine Einheit bilden. Der 2014er Grüne Veltliner Mosburgerin vom Mantlerhof vermählt sich auf einzigartige Weise mit der Creme aus wildem Meerrettich bei der vegetarischen Vorspeise. Der Ex Vero I von Melitsch umarmt den fleischigen Rochen, der mit Liebstöckel, Korianderkörnern, Speck und Chicorée serviert wird. Die beglückendste Beziehung geht der erwähnte Rebholz mit Mattis' Kalbsherzbries ein. Sämigkeit des Fleisches, Bitternoten vom geschmorten Radicchio, würzige Opulenz der Epaissecreme und dezente Süße des Weins. Ein gewaltiger Schlussakkord, der nachhallt und nachhallt. CT

Ein Gesamtkunstwerk mit ausgezeichneter Weinkarte ist das »Wein am Rhein« in Köln.



BEWERTUNG



Essen	44	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	90	von 100

WEIN AM RHEIN

Johannisstraße 64
50668 Köln
T: +49 221 91248885
www.weinamrhein.eu

