

Medium: Der Feinschmecker

Publikationstyp: Print

Datum: Februar 2018

  
WERNECKHOF  
BY GEISEL

Osterreich € 10,30 · Schweiz sfr 19,50  
Heft 2, Februar 2018 Deutschland € 9,95



**DER FEINSCHMECKER**

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Die heimliche Genuss-Hauptstadt  
**München**  
Von der Weißwurst bis zum großen Menü: Ihre Top-Küchen verdankt die Stadt erfolgreichen Gastro-Familien

**BERLIN**  
Alexander Koppe vom „skyKitchen“:  
Koch des Monats!

**WEINBARS**  
Die besten Neueröffnungen

**SÜDAFRIKA**  
Die junge Winzerszene

**VENEDIG**  
Tipps für ein Winterwochenende

Ihre Gäste werden staunen:  
**Kohl kreativ**  
Hirschfilet mit Rotkohlsalat, Blumenkohl-Creme mit Kaisergranat und mehr

**EXTRA:** Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise





Medium: Der Feinschmecker

Publikationstyp: Print

Datum: Februar 2018



# DAS *weltläufigste* DORF DER REPUBLIK




Japanisch-Bayerisches in  
„Geisels Werneckhof“: Kürbis  
mit Apfel und Begonie (diese  
Seite) und Jakobsmuschel mit  
Chicorée und Karotten (s. 1)  
von Tohru Nakamura (s. r.),  
Jan Hartwig im „Atelier“ (u. l.),  
Wintersonne an der Isar  
nahe der Reichenbachbrücke



In „Geisels Werneckhof“ zwischen Leopoldstraße und Englischem Garten wären Wallners feine Würste auch nicht fehl am Platz. Das Ambiente mit seinen Bleiglasfenstern, der umlaufenden Eckbank aus Kirschbaumholz und der dunklen Holzkassettendecke mutet jedenfalls eher wie ein Wirtshaus der gehobenen bürgerlichen Stände an als eines der spannendsten Spitzenrestaurants der Stadt. Jedenfalls bis die Teller aufgetragen werden. Auf denen demonstriert der ebenso eloquente wie intelligente Tohru Nakamura eindrucksvoll, dass er auf dem besten Weg ist, in den Olymp der Herdkünstler hierzulande vorzustoßen.

Ob Thunfisch von der nachhaltig arbeitenden spanischen Firma Balfego mit Avocado und geräucherter *ponzu* (Reiswein/Zitrus)-Vinaigrette, Entenleber mit gegrilltem Lauchherz, Herbsttrompeten und zart-säuerlicher *umeboshi* (Salzpflaume) oder eine Anjou-Taube mit Bete, Johannisbeeren und Mandel: Nakamura gelingt es scheinbar spielerisch und ohne Effekthascherei, charakterstarke Spitzenprodukte in neue Zusammenhänge zu stellen und sie so auf besondere Weise glänzen zu lassen. Er würzt kräftig, arbeitet gekonnt mit Säure und Schärfe und konstruiert aufregende Spannungsbögen – brilliant! Glanzlichter sind Nakamuras Saucen und Fonds, von denen er sagt, sie seien von seinen Lehrmeistern Joachim Wissler und Martin Fauster geprägt. Es gibt schlechtere Referenzen.

### ⑨ Geisels Werneckhof

Tohru Nakamura, Küchenchef im Jugendstilrestaurant in Schwabing, ist halb Japaner und halb Deutscher und ein Shootingstar unter den deutschen Spitzenköchen. **FFFFF** OT Schwabing, Werneckstr. 11, Tel. 38 87 95 68, [www.geisels-werneckhof.de](http://www.geisels-werneckhof.de), außer Sa nur Abendessen, So geschl., Hauptgerichte € 42-70    

#### MÜNCHENS beste Restaurants

① **Tantris** **FFFFF**  
Hans Haas

② **Atelier** **FFFFF**  
Jan Hartwig

③ **Geisels Werneckhof**  
**FFFFF**  
Tohru Nakamura

Näheres und mehr Adressen  
im Info-Guide (Seite 138)