

Die besten Restaurants in Deutschland
32. gastrotel
Bestenliste 2018

mit den führenden
122 Häusern
ab Seite 22

mit 16 Porträts
ausgezeichneter Chefs
ab Seite 24

Von Victor's Fine Dining by Christian Bau, der dies-
jährigen Nummer 1 der Bestenliste, stammt dieses
Gericht: Schulterscherzel vom japanischen Beef |
Mais | Schwarzer Knoblauch | Ponzu

Filterblasen & Marmelade

Die Restaurantführer haben ihr Urteil gefällt und siehe: 2018 ist ein gutes Jahr. Doch Obacht: Einer neuen Lässigkeit beim Genießen und Geldausgeben steht womöglich eine neue Elitenbildung entgegen. *Von Peter Erik Hillenbach*

Warum muss es eigentlich immer krachen, wenn Spitzenküche auf normales Leben trifft? Ganz einfach, weil es diesen Antagonismus – hier die abgehobene Welt der Stars und Sterne, dort das Bodenständige, das „nah bei den Menschen“, wie es im Politikersprech heißt – vermutlich so nur in Deutschland gibt. Mag sein, dass unser Land tatsächlich besonders bodenständig, protestantisch und voller Bedenken- und Fahrradhelmtträger ist. Das Sternerestaurant und der kleine Mann auf der Straße werden jedenfalls wohl keine Freunde mehr. Man missversteht sich zu häufig.

Wie das? Leben wir nicht in den genussreichen Zeiten des Casual Fine Dining? Haben wir uns nicht gerade der angestaubten Klassiktempel entledigt und legere Zweitrestaurants eröffnet, in denen man lässig wie im eigenen Wohnzimmer sitzt und Feines aus der Region goutiert? Ja, das stimmt. Und diese Entwicklung ist wunderbar. Ein dichtes Netz gehobener bis hervorragender Restaurants überzieht das Land, Teile Brandenburgs und Sachsen-Anhalts vielleicht ausgenommen. Junge, weltläufige, bestens ausgebildete Köche haben sich von den Altvordeuren emanzipiert und arbeiten an einer qualitativ hochwertigen neudeutschen Küche. Und das Publikum – zumindest derjenige Teil, der sich für das Besseren interessiert und es sich leisten kann – zieht mit. Es bevölkert die neuen Genuss-Markthallen, es interessiert sich für die Herkunft des Rindviehs auf dem Teller, für deutsche Weine und Winzer, für Stängel und Stiel.

Ist das schon wieder zu viel für einige der kecken Köche? Muss man da schon wieder Grenzen setzen, Mauern hochziehen, sich elitär geben? Es scheint so, dass manche Hipster-Restaurants ihren Gästen bewusst erteilen und ihren Distinktionsvorsprung partout verteidigen wollen. Von wegen Sharing Society. Anders als mit filterblasenhafter Arroganz lässt es sich nicht erklären, wie im Februar gewisse Berliner der Brutal-lokal-Fraktion

mit dem Abgesandten des Privatfernsehen-Pöbels umgegangen sind. Nobelhart & Schmutzig contra Tim Mälzer, das war im Wortsinn „Kitchen Impossible“. Wer's nicht gesehen hat: Einen Sympathiebonus haben sich die Avantgardisten der regionalen Küche mit ihrem Auftritt nicht erspielt. Denn die wollten einfach nicht verstanden werden. Und das ist schade, weil es beim Kochen und Bewirten selbstverständlich um Kommunikation geht. Und nicht um hochnäsige Abschottung – die hatten wir in der Sternegastronomie lange genug, vielen Dank.

Erfreulicherweise gibt es hunderte gute Gründe, sich ansonsten über die gastronomische Landschaft 2018 zu freuen. Offene, freundliche Restaurants mit Küchenchefs, die sich um gute und beste Produkte bemühen und diesen Prozess des Suchens, Findens und bewussten Genießens mit ihren Gästen teilen wollen. Einige der Protagonisten dieser Bewegung haben wir auf den folgenden Seiten porträtiert, aber da draußen warten dutzende weitere Entdeckungen – vom urbanen Szenelokal bis zum idyllischen Landgasthof.

Da arbeiten Profis einer neuen Ära, die auch wirtschaftlich geschult sind – oder sich mit entsprechenden Partnern zusammengetan haben – und ein Händchen dafür haben, mit gastronomischen Zusatzleistungen Gewinne zu generieren. Wer toll kochen kann und seinen Gästen darüber hinaus auch mit dem eigenen Namen gebrandete Markenprodukte wie Wein, Gin, Essig, Öl, Marmelade oder Brot verkauft – der macht unternehmerisch vieles richtig. Herbert Seckler von der Sansibar hat das bis ins Extrem vorgemacht. Ob jeder Sternekoch nun auch T-Shirts, Autoaufkleber und Regenschirme verkaufen muss, sei dahingestellt. Aber jeder Zusatzverkauf, der seinen Betrieb in fragilen Zeiten entlastet, ist willkommen und sei jedem gegönnt. Denn wir Gäste wollen ja noch lange etwas von diesen spannenden Häusern haben!



SIND SIE FIT FÜR DIE
OUTDOOR-SAISON?

Besonders günstig!
Schon ab €
33,90



BASATO

✓ schnell lieferbar!

schon ab €
39,90



GEORGIA

✓ schnell lieferbar!

Sofort gratis unseren Katalog anfordern unter www.objekt-m.de



STILETO
ab € 35,90



MOJO
ab € 49,90



PANAMA
ab € 45,90



MURIVO
ab € 49,90

Nummer	Rang	Restaurant	Ort	Feinschmecker	Gault Millau	Gusto	Michelin	Varta	Punkte
1	1	Vendôme	Bergisch Gladbach	5	19,5	10+	3	5T*	50
2	1	Victor's Fine Dining by Christian Bau	Perl	5	19,5	10+	3	5T*	50
3	2	Schwarzwaldstube	Baiersbronn	5	19,5	10	3	5T*	49
4	2	Restaurant Überfahrt	Rottach-Egern	5	19,5	10	3	5T*	49
5	2	Aqua	Wolfsburg	5	19,5	10	3	5T*	49
6	3	la vie	Osnabrück	5	19	10	3	5T*	48
7	3	Gästehaus Klaus Erfort	Saarbrücken	5	19,5	10+	3	4T*	48
8	4	Bareiss	Baiersbronn	5	19	9+	3	5T*	47
9	5	Haerlin	Hamburg	4,5	19	10	2	5T*	45
10	6	The Table Kevin Fehling	Hamburg	4,5	18	10+	3	3T*	44
11	6	Atelier	München	4,5	18	10+	3	3T*	44
12	7	Falco	Leipzig	4,5	19	10	2	4T*	43
13	7	Steinheuers Restaurant Zur Alten Post	Neuenahr-Ahrweiler, Bad	5	19	9+	2	4T*	43
14	8	Tantris	München	5	18	9	2	4T*	42
15	9	Residenz Heinz Winkler	Aschau	4	17	9	2	5T*	41
16	9	Lorenz Adlon Esszimmer	Berlin	4	18	10	2	4T*	41
17	9	Meierei Dirk Luther	Glücksburg	4,5	18	9+	2	4T*	41
18	9	Dallmayr	München	4	18	10	2	4T*	41
19	9	Dorint Söl'ring Hof	Sylt-Rantum	5	17	9	2	4T*	41
20	10	Schlossberg - Sackmann	Baiersbronn	4,5	17	9	2	4T*	40
21	10	Facil	Berlin	4	18	9	2	4T*	40
22	10	Tim Raue	Berlin	4	19	9	2	3T*	40
23	10	Lafleur	Frankfurt am Main	4	18	9	2	4T*	40
24	10	Restaurant Schwarzenstein - Nils Henkel	Geisenheim	4,5	18	9	2	3T*	40
25	10	Ophelia	Konstanz	4,5	18	9+	2	3T*	40
26	10	Königshof by Geisel	München	4	18	9	1	5T*	40
27	10	Kastell	Wernberg-Köblitz	4	17	10	2	4T*	40
28	11	Le Moissonnier	Köln	4	18	9	2	3T*	39
29	11	Ess.zimmer	München	4	18	9	2	3T*	39
30	11	Essigbrätlein	Nürnberg	4	18	9	2	3T*	39
31	11	Courtier	Wangels	4	18	9+	2	4T	39
32	12	Reinstoff	Berlin	3,5	18	9	2	3T*	38
33	12	Rutz - Restaurant	Berlin	3,5	18	9	2	3T*	38
34	12	Restaurant im Waldhotel Sonnora	Dreis	5	19,5	9+	3		38
35	12	Seven Seas	Hamburg	4	17	8+	2	4T*	38
36	12	Werneckhof by Geisel	München	4,5	18	9+	2	2T	38
37	12	schanz.restaurant	Piesport	4	18	8+	2	3T*	38
38	13	Opus V	Mannheim	3,5	18	8+	2	3T*	37
39	13	Le Pavillon	Peterstal-Griesbach, Bad	4	16	8+	2	4T*	37
40	13	Ammolite	Rust	3,5	17	8+	2	4T*	37
41	13	Hirschen	Sulzburg	3,5	17	9	2	3T*	37
42	13	Becker's Restaurant	Trier	3,5	18	8+	2	3T*	37
43	14	Im Schiffchen	Düsseldorf	3,5	16	8	2	4T*	36
44	14	RÜSSELS Landhaus	Naurath (Wald)	4,5	18	7+	1	3T*	36
45	14	Obendorfers Eisvogel	Neunburg vorm Wald	4	17	8	1	4T*	36
46	14	Bodendorf's	Sylt-Tinum	3,5	18	8	1	4T*	36
47	15	Horváth	Berlin	3,5	17	9+	2	2T	35
48	15	Gourmet Restaurant Friedrich Franz	Doberan, Bad	3	18	8	1	4T*	35
49	15	Rosin	Dorsten	4	16	7+	2	3T*	35
50	15	Jacobs Restaurant	Hamburg	3,5	16	8	2	3T*	35
51	16	August	Augsburg	4	14	8+	2	3T*	34
52	16	Halbedel's Gasthaus	Bonn	4	17	7	1	3T*	34
53	16	Sterneck	Cuxhaven	3	16	8	2	3T*	34
54	16	L.A. Jordan	Deidesheim	4	17	9	1	2T	34
55	16	Bean&Beluga	Dresden	4	17	8	1	3T	34
56	16	Caroussel	Dresden	3,5	17	7	1	4T*	34
57	16	Die Zirbelstube	Stuttgart	3,5	17	8	1	3T*	34
58	16	OLIVO	Stuttgart	3,5	17	8	1	4T	34
59	16	Schwarzer Adler	Vogtsburg im Kaiserstuhl	3,5	17	8	1	3T*	34
60	17	Gourmetrestaurant im Schlosshotel Münchhausen	Aerzen	3,5	17	8	1	3T	33
61	17	Piment	Hamburg	3	17	8+	1	3T*	33
62	17	Sosein. Restaurant	Heroldsberg	3	17	8	1	3T*	33
63	17	Balthasar	Paderborn	3	17	7+	1	4T*	33
64	17	Burg Staufenek - Gourmetrestaurant	Salach	3,5	15	8	1	4T*	33
65	17	Le Val d'Or Stromburg Hotel	Stromberg	3,5	16	7+	1	4T*	33
66	17	Gourmetrestaurant Orangerie	Timmendorfer Strand	3,5	17	8	1	3T	33
67	17	Haus Stemberg	Velbert	3,5	17	8	1	3T	33
68	18	Keilings Restaurant	Bentheim, Bad	2,5	17	8+	2	2T	32
69	18	Fischers Fritz	Berlin	3,5	17		2	5T*	32
70	18	Frühammers Restaurant	Berlin	3	17	8	1	3T	32
71	18	Ole Deele	Burgwedel	3	17	8	1	3T	32
72	18	Berens am Kai	Düsseldorf	4	16	7	1	3T	32
73	18	Le Gourmet	Heidelberg	3	16	7+	1	4T*	32
74	18	St. Jacques	Heinsberg	3	17	7	1	3T*	32

Nummer	Rang	Restaurant	Ort	Feinschmecker	Gault Millau	Gusto	Michelin	Varta	Punkte
75	18	Stadtpfeiffer	Leipzig	3	17	8+	1	3T	32
76	18	Casala	Meersburg	4	16	7+	1	3T	32
77	18	Friedrich Wilhelm	Potsdam	3	16	8	1	4T	32
78	19	Hugos Restaurant	Berlin	3	17	7+	1	3T	31
79	19	YUNICO	Bonn	3,5	17	7	1	2T	31
80	19	17uffzig	Burg (Spreewald)	3	17	7+	1	3T	31
81	19	Endtenfang	Celle	2,5	17	7	1	4T	31
82	19	Ostseelounge	Dierhagen	2,5	17	8	1	3T	31
83	19	Palmgarden Fine Dining	Dortmund	3	16	8	1	3T	31
84	19	Wilder Ritter	Durbach	3	15	8	1	3T*	31
85	19	Nagaya	Düsseldorf	3	17	8+	1	2T	31
86	19	Landhaus Feckl	Ehningen	2,5	17	7	1	3T*	31
87	19	Merkles Restaurant	Edingen	2,5	17	8	1	3T	31
88	19	Alte Schule	Feldberger Seenlandschaft	3	17	8	1	2T	31
89	19	Philipp Soldan - Die Sonne Frankenberg	Frankenberg (Eder)	3	16	8	1	3T	31
90	19	Gustav	Frankfurt am Main	3,5	16	8	1	2T	31
91	19	L'étable	Hersfeld, Bad	2,5	17	8	1	3T	31
92	19	Maître im Landhaus Kuckuck	Köln	3	17	6	1	3T*	31
93	19	Villino	Lindau (Bodensee)	3,5	15	8	1	3T	31
94	19	Buddenbrooks Restaurant	Lübeck	3	16	8	1	3T	31
95	19	Favorite Restaurant	Mainz	3	17	7+	1	3T	31
96	19	Zur Post	Odenthal	3,5	17	7+	1	2T	31
97	19	Der Butt	Rostock	2,5	16	8	1	3T*	31
98	19	Eisenbahn	Schwäbisch Hall	3	17	7	1	3T	31
99	19	Jungborn	Sobernheim, Bad	3	17	7	1	3T	31
100	19	Philipp	Sommerhausen	3	16	8	1	3T	31
101	19	Top Air	Stuttgart	3,5	15	8+	1	3T	31
102	19	Wielandshöhe	Stuttgart	3	16	7	1	4T	31
103	19	Gourmetrestaurant Anna Amalia	Weimar	4	15	7+	1	3T	31
104	19	Gourmet-Restaurant im Herrmann's Posthotel	Wirsberg	3,5	16	7+	1	3T	31
105	20	La Bécasse	Aachen	3	17	7	1	2T	30
106	20	Pauly Saal	Berlin	2,5	16	9	1	2T	30
107	20	Landhaus Scherrer	Hamburg	3	16	7	1	3T	30
108	20	Le Canard Nouveau	Hamburg	3	16	7	1	3T	30
109	20	Laudensacks Gourmetrestaurant	Kissingen, Bad	3	16	7	1	3T	30
110	20	Himmel un Äd	Köln	3	15	7	1	3T*	30
111	20	Adler	Lahr	3	16	7	1	3T	30
112	20	Les Deux	München	2,5	17	8	1	2T	30
113	20	Schuhbecks Fine dining	München	2,5	17	7	1	3T	30
114	20	Falconera	Öhningen	3	17	6+	1	3T	30
115	20	Heldmann's Restaurant	Remscheid	3	16	7	1	3T	30
116	20	Dichterstub'n	Rottach-Egern	3	15	8	1	3T	30
117	20	Juwel	Schirgiswalde-Kirschau	3	16	7+	1	3T	30
118	20	Rebers Pflug	Schwäbisch Hall	2,5	16	8	1	3T	30
119	20	Berlins Krone	Teinach-Zavelstein, Bad	2,5	17	7	1	3T	30
120	20	Johanns	Waldkirchen	3	16	7+	1	3T	30
121	20	Ente	Wiesbaden	2,5	17	7+	1	3T	30
122	20	Landhaus Köpp	Xanten	3	17	6	1	3T	30

BEWERTUNGSSCHLÜSSEL

Punkte	Feinschmecker Fs	Gault Millau Punkte	Gusto Pfannen	Michelin Sterne	Varta Diamanten
10	5	19,5	10+	3	5*T
9	4,5	19	10		
8	4	18	9+, 9	2	4*T, 5T
7	3,5	17	8+, 8		3*T, 4T
6	3	16	7+, 7	1	2*T, 3T
5	2,5	15	6+, 6		2T, 3
4	2	14	5+	B	1T
3	1,5	13	5		2
2	1	12, E	+		1
1		11			

T = Varta-Tipp Küche, T* = Varta * Tipp Küche, + = Pfanne mit Tendenz nach oben

Die ausführliche Bestenliste mit 1100 Top-Adressen, übersichtlichem Ortsverzeichnis, der Top 10 je Bundesland und 30 Porträts ausgezeichneter Chefs finden Sie auf

www.gastrotel.de/bestenliste

Starköche: Next Generation

Neue Namen, spannende Entdeckungen, kühne Aufsteiger: Gerade in den Metropolen hat eine lebhaftere, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Gastronomie ihr Zuhause gefunden. Gleichzeitig sind Spitzenköche gehalten, sich als Unternehmer breit aufzustellen, weil man mit dem Gourmetrestaurant allein nicht auskommen kann. Wir tragen diesen Umständen mit unserer diesjährigen Porträt-Auswahl Rechnung. Weitere Porträts finden Sie in der Online-Version unter www.gastrotel.de/bestenliste.

Kurzportraits: Nina Bruckmann

Rang 21 (Vorjahr 21): Claudio Urru

Restaurant 5, Stuttgart

Ein urbanes Sternerestaurant in bester Innenstadtlage, in dem man morgens frühstücken, mittags abwechslungsreich lunchen und abends zum DJ wippen kann – wir kennen, ehrlich gesagt, kein vergleichbares Mischkonzept aus Bar, Club- und Gourmetrestaurant. Claudio Urru, viele Jahre lang Küchenchef des Stuttgarter Top Air, des einzigen Sternerestaurants an einem internationalen Flughafen, wirkt hier seit drei Jahren. Er hat nicht nur den Stern gehalten, sondern das 5 zum Hotspot gemacht. Trotz des hohen kulinarischen Anspruchs muss hier niemand Schwellenängste haben: Die Türen des Lokals stehen buchstäblich sperrangelweit offen.

Herr Urru, haben Sie gleich an die Machbarkeit und den Erfolg gedacht, als die Inhaber Anja Dold und Michael Zeyer Sie angesprochen haben?

Claudio Urru: „Ich kannte das 5 schon von Anfang an, also lange bevor ich als Küchenchef dazu stieß. Ich war öfters Gast in der Bar unten. Herr Zeyer und Frau Dold haben sich vor sieben Jahren viele Gedanken zum Konzept des 5 gemacht – es war genau mein Konzept: offene Küche. Transparent. Kommunikativ mit den Gästen. Ich bin jetzt drei Jahre im Betrieb, seit Anfang 2018 bin ich Gastronomieleiter. Es waren drei sehr intensive und erfolgreiche Jahre. Sie brachten eine personelle Weiterentwicklung der Mitarbeiter, Qualitätssteigerung im ganzen Haus, Konstanz.“

Zu einem erfolgreichen gastronomischen Konzept gehört offenbar, auch mal loszulassen und verdiente Mitarbeiter auf Augenhöhe zu bringen. Das entspannt und schafft Freiräume für wichtige Aufgaben, die der Gastronom sonst häufig liegen lässt. Urru hat seinen Souschef Alexander Dinter zum Küchenchef gemacht und erläutert die Vorteile: „Nun kann ich noch mehr Gastgeber sein, das Personal schulen, Verkauf und Marketing machen in Absprache mit unseren Inhabern. Ich hatte noch nie einen besseren Mitarbeiter als ihn – sein Augenmerk gilt dem Gourmetrestaurant, wo wir richtig nach den Sternen greifen wollen. Attacke!“

In seinem Februar-Menü „Evolution“ stellt Claudio Urru Edelprodukten wie Bretonischer Makrele, Gänsestopfleber, Skrei oder Ozaki Wagyu Beef spannende Begleiter wie Löwenzahn, Haferwurzel oder Topinambur zur Seite. Eine Reaktion auf „brutal lokale“ Trends in der Spitzenküche sei dies aber nicht, wiegelt Urru ab: „Wir stellen ein Menü auf die Beine, das optisch, geschmacklich, handwerklich und sensorisch top komponiert ist.“

Beim spannenden Mittagsangebot argumentieren Urru und Dinter weniger kulinarisch als vielmehr mit Eigenschaften wie

Frische, Leichtigkeit, Bekömmlichkeit. Das Konzept spricht Geschäftsleute an und bietet Exotisches aus aller Welt. Von marokkanischen Falafel bis zum Aussie-Burger, von Pasta Sarda bis zur balinesischen Ente wird hier eine World Cuisine angeboten, die zu Entdeckungsreisen einlädt. Claudio Urru ist begeistert: „Wir haben 40 Prozent Stammgäste, die jeden Mittag wiederkommen! Wer einmal da war und sich hat verwöhnen lassen, kann nicht mehr woanders hin. Unsere kulinarische Bandbreite gibt's so woanders nicht. Fünf Kontinente, fünf Gerichte plus ein Pastagericht plus ein Salat plus ein Dreigangmenü – Herz, was willst du mehr?“

Aus dem zweigeschossigen Gebäude in der Bolzstraße, in dem das 5 feiert und genießt, kann man in direkter Sichtachse auf die Bahnsteige des Stuttgarter Hauptbahnhofs blicken; es war selbst einmal Teil des Bahnhof-Ensembles und wirkt schön schwerindustriell mit seinen gusseisernen Streben. Ein Haus, das sich gastronomisch so breit aufstellt, hat auch eine gute Bar! Hier werden typische „5 Style“-Varianten von Clubsandwich und Poke Bowl offeriert. Passt hervorragend zur Entwicklung, die Bars zurzeit in Deutschland nehmen! Bescheiden sagt der Chef: „Klein, fein, sexy, perfekt...“ PEH



Rang 12 (Vorjahr 3): Clemens Rambichler

Sonnora, Dreis

Sieben Jahre war Clemens Rambichler Souschef bei Helmut Thieltes. Nach dessen überraschendem Tod im letzten Jahr übernahm er die Position als Küchenchef im Sonnora und hält laut Gusto „die Küchenleistung scheinbar mühelos auf dem Niveau der letzten Jahre“. Neun (plus) Pfannen für ein „höchst perfektionistisches, leicht zugängliches und klar verständliches“ Kulinarium. 19,5 Punkte vergibt der Gault&Millau für einen „opulenten Höhepunkt“ aus getrüffelnder Bresse-Poularde mit Gänselebertalern unter einer gehobelten Sellerieschicht, „einem Trüffelragout zum Niederknien“ und Gänselebersauce. Der Feinschmecker ist mit fünf seiner Fs davon überzeugt, dass Rambichler „die große Klassik mit perfektem Handwerk und allerbesten Zutaten auch zukünftig fortführen“ wird. Auch die drei Michelinsterne bleiben dem Restaurant dieses Jahr erhalten. Der Varta setzte die Bewertung vorerst aus.



Rang 19 (Vorjahr 4): René Klages

17fuffzig, Burg (Spreewald)

Mit einer „klassisch-modernen Küche: ausdrucksstark, durchdacht und auf das Wesentliche reduziert“ erkocht René Klages im 17fuffzig einen Stern. „Fast poetisch sind seine Kreationen“, schwärmt der Feinschmecker mit drei seiner Fs. Er „hat es drauf, ein Gericht einerseits ganz schlank und transparent wirken zu lassen, ihm andererseits aber auch eine angenehme Fülle und Süffigkeit zu verleihen“, weiß der Gusto und vergibt sieben (plus) seiner Pfannen für eine „hervorragende“ Tranche vom Steinbutt mit einer herbsäuerlichen Champagner-Beurre blanc und confiertem Eigelb. Für Vorspeisen, die „im Mund einen einheitlichen, höchst attraktiven Mischgeschmack“ entfalten und geschmorte Kalbsbäckchen „perfekter Konsistenz“ in einem dunklen Balsamicojus, „wie man ihn besser nicht kochen kann“, lässt der Gault&Millau 17 Punkte und die Auszeichnung „Entdeckung des Jahres“ springen. Vom Varta gibt es drei Diamanten (plus Küchentipp).



Rang 20 (Vorjahr 22): Arne Anker

Pauly Saal, Berlin

Als „ganz besonders individuell und eigenständig“ herausragend beschreibt der Gusto seinen „Koch des Jahres“. Denn was Arne Anker macht, „ist weder beliebig noch austauschbar“, vielmehr zeichneten sich seine „ausgereiften Kreationen durch Leichtigkeit und enorme Vielschichtigkeit aus“. Für „handwerkliches Fingerspitzengefühl und Aromengesprü“ gibt es zudem noch neun Pfannen. „Schlichtweg süffig und in sich rund“ empfindet der Gault&Millau Lachs als Sashimi mit Blumenkohl, „wohl akzentuieren“ Kräutern, Zwiebeln als Chip und Pulver sowie einer angegossenen Vinaigrette aus Brunnenkresse: 16 Punkte. Zurückhaltender zeigt sich der Varta, der zwei seiner Diamanten (plus Küchentipp) vergibt. Vom Feinschmecker gibt es für Steinbeißer mit Radicchio, Navetten und Kaffir-Limette 2,5 seiner Fs. Den erkochten Stern der letzten Jahre kann Anker auch dieses Jahr „mit kreativen Elementen“ und Entrecôte mit Mais, Kailan und Bärlauch halten. ▶



RATIONAL
auf der Internorga
09. – 13.03.
Halle A3 | 213
Halle A4 | 411

Aus FRIMA wird RATIONAL.

Künftig gemeinsam auf dem Weg für ein Ziel: Ihnen immer die beste Lösung zum Kochen zu bieten. RATIONAL – Ihr Spezialist für die Profiküche.

Mehr Information unter:
rational-online.com





Rang 17 (Vorjahr 18): Sascha Stemberg

Haus Stemberg, Velbert

High Noon in Velbert: Sascha Stemberg eilt mal wieder ans Telefon, um später kopfschüttelnd zu sagen: „Ein Food-Fotograf, der mir Bilder verkaufen will – das macht man doch nicht, wenn man sich in der Branche auskennt, dass man um zwölf Uhr in einem Betrieb mit Mittagsgeschäft anruft!“ Im Haus Stemberg, um genau zu sein, wo der Speisesaal üblicherweise gleich zweimal am Tag ausgebucht ist und die Stammgäste auch aus Düsseldorf anreisen.

Die Stembergs gehören sicher zu den beliebtesten Gastgeberfamilien im Lande. Die Branchengespräche mit Senior Walter sind immer wieder erhellend, sein Anekdotenschatz unerschöpflich. Der über Generationen hart erarbeitete Erfolg macht durchaus breite Schultern; nicht einmal der spätere Papst Ratzinger, so Stemberg sen., habe bei ihm seinerzeit einen Tisch bekommen, geschweige denn die forschen Sternefresser, die meinen, am nächsten Samstag sei doch sicher noch ein Sechsertisch frei. Ha ha.

Neben dem soliden wirtschaftlichen Fundament, das die Stembergs sich mit dem Aufbau ihrer eigenen Marke geschaffen haben (Weine, Kochbücher, Zutaten und Gewürze, zuletzt Saschas genialer Gin 1864 mit viel frischem Koriander), erstaunt immer wieder die Leistung der Küche. Zu erleben ist hier mit Sascha ein junger Chef, der in sich ruht und es nicht nötig hat, irgendwem oder irgendetwas hinterherzulaufen. Die Fusion aus Walters Traditionsgerichten und seiner eigenen State-of-the-Art-Küche wirkt niemals plakativ.

Saschas Gerichte sind süffig-schlottziges Soulfood im allerbesten Sinne, er offeriert jedoch ebenso eine wunderbar interpretierte Brasserieküche. „Ganz entspannte Landhausküche“ nennt er das augenzwinkernd, „denn wir sind ja hier auf dem Land.“

Stembergs simples, bodenständiges Mittagsmenü: Gänsestopfleber mit Brioche, Portulak und Williamsbirne, gefolgt von „Stemmis Bouillabaisse“ mit Croûtons und Sauce Rouille sowie einem amtlichen Greater Omaha Packers Entrecôte, Pommes mit 24 Monate gereiftem Parmesan und Café de Paris-Butter. Und Crème brûlée mit Bitterorangen, Sorbet und spanischem Mandelkuchen, warum nicht?

Sascha Stemberg, was kann der Gastronom heute tun, um sich breiter aufzustellen?

„Eigenbrands schaffen!“, antwortet der junge Küchenchef und Familienvater wie aus der Pistole geschossen. „Meine Gäste haben doch bereits Vertrauen in meinen Betrieb, sonst wären sie ja nicht zu mir gekommen. An der Stelle kann ich sie abholen. Und wenn man mit der eigenen Erdbeermarmelade anfängt, die man lieben Gästen mitgibt.“

Stemberg zählt etliche Beispiele auf. Man könne zum Beispiel mit Winzern oder Brennern kooperieren, wie es Vater und Sohn Stemberg vorexerzieren: Der Senior hat die Marke „Stemberg“ schon vor Jahren gewinnbringend eingesetzt, um sie auf Weinflaschen zu schreiben, der Junior setzt mehr auf die Marke „1864“ und hat im letzten Jahr seinen eigenen Gin so genannt. Die Jahreszahl, Gründungsjahr des Haus Stemberg, hat er sich schützen lassen, sie steht für erfolgreiche Tradition. Der Gin mit seinem kräftigen Aroma nach viel frischem Koriander ist bundesweit bereits in vielen Bars und Restaurants vertreten, ebenso die Stemberg-Weine.

„Das Produkt muss halt gut sein“, meint Stemberg. „Der Produktion voran geht die Selbstfindung: Was kann ich? Wer bin ich? Wofür steht mein Betrieb?“ Und wenn man als Testballon erst einmal sein eigenes Pesto abfüllt und gut sichtbar in einer Vitrine präsentiert. Ab dann gelte die Maxime: „Tu Gutes und sprich darüber!“

Stemberg selbst hat sogar schon einmal sein eigenes T-Shirt entworfen und aus dem Stand 1.000 Stück davon verkauft. Man müsse aber dran bleiben, um die Nachfrage befriedigen zu können. Wenn man über ein gewisses Produktportfolio verfüge und dieses erfolgreich vermarkte, tue das dem Betrieb gut, meint Stemberg: „Man ist dann relaxter, weil der Betrieb auf mehr Beinen steht.“ Um nur diverse Kochbücher, Gewürz-Editionen, Weine und Spirituosen zu nennen, auf denen der Name Stemberg steht – dieses Geschäft beherrscht der Familienbetrieb aus Velbert so gut wie das Kochen auf Sternenniveau.

PEH

Rang 20 (NEU): Maurice Kriegs

Schubbecks Fine Dining, M.

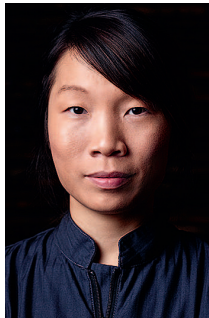


Zuletzt arbeitete Maurice Kriegs in der Brigade von Christian Bau, nun ist er Küchenchef im Schubbecks Fine Dining. Mit einem „ausgezeichneten, nur kurz blanchierten und noch fast rohen Hummer“ erreicht er auf Anhieb 17 Punkte im Gault&Millau.

Laut Varta und seinen drei Diamanten (plus Küchentipp) sind „die einzelnen Komponenten mit größter Sorgfalt zubereitet, toll die Optik, und der Geschmack steht dem in nichts nach“. „Die Teller sind kunstvoll angerichtet, aber es wird nicht übertrieben verspielt arrangiert“, lobt der Gusto mit sieben seiner Pfannen für zart geschmorten und glasierten Schweinebauch mit Morcheln, rundum angebräunten Topfenwürfeln und einer Malz-Jus. Der Feinschmecker zeigt sich mit 2,5 Fs „gespannt, wie sich Kriegs am neuen Standort weiterentwickeln wird“. Für „moderne, harmonische und ausdrucksstarke“ saisonale Menüs gibt es zusätzlich einen Stern.

Rang 26 (Vorjahr 38): Sarah Henke

Yoso, Andernach



„Schmackhaft“ sowie als „interessanten Querschnitt durch die Aromenvielfalt des asiatischen Streetfood & Sushi“ beschreibt der Varta die Küche von Sarah Henke und vergibt zwei Diamanten (plus Küchentipp). Den marinierten, feurigen Schweinebauch mit Kimchi und Apfel lobt der Gault&Millau als „Schweinerei erster Güte“, der „in seiner raffiniert ausgewogenen Struktur zwischen feierlicher Erhabenheit und geradezu elysischen Reigenklängen balanciert“ und vergibt 14 Punkte. Der Gusto verleiht sechs seiner Pfannen für das „stärkste Gericht des Menüs“: zwei Tranchen von der Fjordforelle mit frittiertem und gedünsteten Lauch sowie einem „hinreißenden“ Dashi-Sud – „eine echte Umami-Granate“. Der Feinschmecker verteilt zwei seiner Fs. Zudem erkochte Henke nach 2014 das zweite Mal einen Stern, diesmal mit ihrem „interessanten modern-asiatischen Konzept“ – eine von nur neun Frauen in Deutschland, die einen der begehrten Sterne bekam.

Rang 26 (Vorjahr 32): Stephan Hentschel

Cookies Cream, Berlin



Dank Stephan Hentschel ist das Cookies Cream nach zehnjährigem Bestehen nun das erste vegetarische Restaurant in Deutschland mit einem Stern. Für den Gusto ist es zudem das „kreativste vegetarische Restaurant“ mit einem Kulinarium auf „sehr modernem, aber nicht zu detailintensivem oder filigranem Niveau“. Sechs Pfannen gibt es für „originelle Geschmacksbilder, die auch überzeugte Nicht-Vegetarier begeistern“. Für Radicchio di Castelfranco, raffiniert kombiniert mit Pomelo, Feigensenf und Madrascurry, gibt es vom Feinschmecker zwei seiner Fs. Zwei Diamanten kommen obendrein vom Varta. „Ausgefeilt und klug reduziert“ findet der Gault&Millau Hentschels Zubereitungen. Gurkenwürfel mit Schafsmilchjoghurt, gewürzt mit Liebstöckel, Miso und Borretschblüten und ein Herz vom Blumenkohl, zu dem es Rauchmandeln, eine Curry-Vadouvan-Sauce und kleine, sauer eingelegte Scheiben von der Chinakeule gibt, bringen 16 Punkte. ▶

PALUX

Die große Freiheit

MEHR RAUM

FÜR IHRE
FASZINATION.



Wir kümmern uns um den Rest.

MARC O'POLO STRANDCASINO, 1 Michelin-Stern

Eine einmalige Symbiose aus Fashion, Lifestyle und gehobener Erlebnisastronomie: Sternekoch Tom Wickboldt interpretiert im historischen Strandcasino moderne Gourmetküche mit Einflüssen aus aller Welt. Dieses raffinierte Gastronomiekonzept ist nur mit einer perfekt ausgestatteten Küche realisierbar.

Mehr Leidenschaft in Perfektion erleben Sie hier.

INTERNORGA

HAMBURG

9. - 13. MÄRZ 2018

HALLE A4 / STAND 408

Oder schauen Sie sich unsere Referenzen im Internet an.

www.palux.de

Clevere Küchenlösungen made in Germany.



Rang 9 (Vorjahr 10): Johannes King

Dorint Söl'ring Hof, Sylt

Wertschätzung der Mitarbeiter und Genuss als Vermarktungsstrategie – zwei Eckpfeiler für den gebürtigen Schwarzwälder Johannes King. Das Fünf-Sterne-Hotel und Zwei-Sterne-Restaurant Söl'ring Hof auf Sylt werden erfolgreich unter einem Dach geführt. King als Gastgeber und Unternehmer sprüht nur so vor Ideen und Leidenschaft, begegnet seinen Mitarbeitern mit Respekt – und verhindert letztlich so auch, dass die ansonsten fast überall schwerwiegende Not, Fachpersonal zu gewinnen, auch im Söl'ring Hof zu Engpässen führt.

Für den Chef spielen Aus- und Weiterbildung eine wichtige Rolle: „Geld verdienen ist das eine. Aber Weiterbildung, sich wohlfühlen, gerne zur Arbeit kommen und sich das Privatleben gestalten zu können, sind heute wesentliche Faktoren. Wir sind ein Ganzjahresbetrieb. Unsere Mitarbeiter können also auch in Urlaub gehen, wann sie wollen“, hat das Haus in Rantum gegenüber manchem anderen Betrieb auf Sylt einen Trumpf in der Hand.

Einen weiteren Schlüssel im Kampf um Personal sieht Johannes King in der Ausbildung: „Wenn ich Kollegen frage, wer ausbildet, wird die Luft manchmal dünn. Auszubilden heißt, Engagement zu zeigen und sich einzusetzen. Das lohnt sich und ich möchte das nicht missen.“ Zufriedene Mitarbeiter sieht Johannes King als wichtige Quelle für die Neuaquise weiteren Personals an: „Die haben einen Bekanntenkreis mit Freunden und Freundinnen, die wissen, wer wo ist und wer gerade etwas sucht.“

Spaß am Genuss

Johannes King ist es wichtig, den Spaß am Genuss weiter zu geben. Der Genuss-Shop in Keitum (seit 2013) und auch die Kräuterseminare, Portwein- und Kochkurse, die er anbietet, sind somit nicht nur Teil eines gewachsenen Vermarktungskonzepts, sondern auch Ausdruck einer Leidenschaft: „Genuss zu bereiten, ist der Kern der Motivation. Das alles hier hat viel mit einem Genussportfolio zu tun.“ Die Strahlkraft des Namens King ist durch den Genuss-Shop in Kei-

tum erhöht worden. Johannes King und seine Frau Selina Müller haben dort ein Kleinod geschaffen, mit dem der Sternekoch mehrere Fliegen mit einer Klappe schlägt: „Wir wollten einen Genuss-Shop, kein Feinkostgeschäft. Es sind Kings Lieblingsprodukte, die wir hier im Söl'ring Hof sowieso einsetzen – Essig, Öle, Gewürze, Schokoladen, Marinaden, Dressings, Fonds – und dazu noch ein paar selbst produzierte Sachen. Alle Hotelgäste des Söl'ring Hofs gehen mindestens ein oder zweimal in den Genuss-Shop.“

Teilweise verliert der Söl'ring Hof im Laufe der Jahre Stammgäste, weil diese sich auf Sylt Haus oder Wohnung gekauft haben. Aufgrund der sehr hohen Auslastung des Restaurants durch Hotelgäste ist es teilweise schwierig für andere Gäste, noch einen Tisch zu bekommen. Über den Genuss-Shop kommen aber wieder viele Stammgäste zurück, so King: „Wenn die im Shop sind, ruft meine Frau kurz an und fragt, ob doch noch kurzfristig ein Platz im Söl'ring Hof zu haben ist. Dann rutscht halt auch mal jemand an der Warteliste vorbei.“

Auch bei der Vermarktung der Kochkurse ist der Genuss-Shop eine wertvolle Hilfe, denn rund ein Drittel aller Buchungen wird dort getätigt: „Der Genuss-Shop schafft also ganz viele Synergien für beide Seiten.“

Und er sorgt mittelbar für Vielfalt in der Küche des Gourmetrestaurants: Ein Teil der hauseigenen Produkte ist nur deshalb verfügbar, weil freiwillige Erntehelfer mit Eimern bewaffnet über die Insel ziehen und im Einklang mit dem Jahresrhythmus Heckenrosen, Fichtensprossen, Holunderkapern, Weiß- und Sanddorn, Schlehen, Nüsse, Eberesche und Moosbeeren pflücken. „Quit pro quo: Gäste sammeln für uns, dafür bekommen sie ein Essen“, freut sich Johannes King sichtlich darüber, mit einer kreativen Idee Vorräte an Marmelade, Essenzen, Essigen und einigen anderen ganz besonders geschmackvollen Produkten anlegen zu können. Mit den veredelten Sommerprodukten wuchert die Küche und kann so auch im Winter die Menüs durch lokale Komponenten ergänzen.

Stefan Blümer

Rang 26 (Vorjahr 37): Laurin Kux

Jellyfish, Hamburg



In Laurin Kux' Küche findet man ausschließlich Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei und Wildfang. Daraus folgt denn auch ein Stern für „eine feine und kontrastreiche kreative Küche auf Basis exzellenter Produkte“. Der Gusto zeigt sich „fasziniert in der Strukturierung der Komposition und ihrer sensorischen Ausarbeiten“. Sieben (plus) seiner Pfannen sind ihm die Makrele als „offensive Aromenbombe“ mit einer von Rote-Bete-Zubereitung getragenen Borschtsch-Variation wert. „Wenn Labskaus auf der Karte steht, unbedingt probieren!“, empfiehlt der Feinschmecker und vergibt für handgetauchte „exzellente Jakobsmuscheln“ 2,5 seiner Fs. 15 Punkte gibt es vom Gault&Millau dafür, dass „Geschmacksverbindungen aus der bürgerlichen Küche beiläufig weitergeführt werden“. Der Varta hält sich mit einem seiner Diamanten zurück.

Rang 27 (NEU): Björn Swanson

Golvet, Berlin



Mit einer „modern-reduzierten, finessenreichen und auf ausgezeichneten Produkten basierenden Küche“ erkochte Björn Swanson gemeinsam mit Michael Schulz einen Stern für sein noch nicht ganz ein Jahr geöffnetes Restaurant. Vom Varta gibt es für rosa gebratene Brust von der Taube mit Saubohnen-Cassoulet, gerösteten Pfifferlingen und Kirschessig zwei seiner Diamanten (plus Küchentipp). „Eine der wenigen hochehrgeizigen Gründungen des Jahres“, lobt der Gault&Millau und bescheinigt Swanson mit 16 Punkten ein „ausgezeichnetes Gefühl für Proportionen und feine Aromainszenierungen, die nie die Balance verlieren und das Hauptprodukt glänzen lassen“. Für den Gusto war der „Höhepunkt des Menüs“ ein „perfekter“ Rücken vom Havelländer Reh, klassisch gebraten und nur mit einer Schwarzkümmel-Jus nappiert, begleitet von Tranchen der Rezhunge sowie unterschiedlichen Blumenkohl-Komponenten, der mit sieben Pfannen belohnt wird.

Rang 28 (NEU): Heiko Lacher

Anima, Tuttlingen



Im Herbst letzten Jahres eröffnete Heiko Lacher gemeinsam mit Peter Stephan das Restaurant Anima, in dem die beiden zugleich die Chefköche sind. Der Gusto zählt es „zu den spannendsten Neuentdeckungen der vergangenen Testsaaison“ und kürt Lacher zum Newcomer des Jahres. „Kreativ, eigenständig und originell“, mit „finessenreichen Gerichten“ und „einerseits klassischem Verständnis und andererseits kreativem Aromengeschmack“ streicht er denn noch zusätzlich sieben Pfannen ein. „Genussvoll genießt“ der Gault&Millau für 15 Punkte Bio-Entenleber im Weinbergpfirsich mit Malz und weißer Schokolade, Rote Bete-Gazpacho mit Bergamotte, Quinoa und Heumilch oder gegarten Schweinebauch, „der bestens mit Kimchi harmoniert“. Der Varta vergibt zwei seiner Diamanten (plus Küchentipp). Ein Stern für Tiroler Kalbsbries und Pfifferlinge oder 72 Stunden Short Rib, Süßkartoffel, Graupen, Ingwer und Dill runden die Bewertungen ab. ▶

**Eine Berührung -
100% Perfektion**

DIE IDEE IN IHREM KOPF, DIE LÖSUNG IN IHREN HÄNDEN.
Skizzieren Sie Ihren
eigenen Kochprozess.

Präzise wie Ihre Hand. Klar wie Ihr Gedanke. Schnell wie Ihr Blick.
Dies ist UNOX CHEFTOP MIND.Maps™,

UNOX Deutschland GmbH
Oberer Westring 22
D-33142 Büren / Westfalen
Telefon: 0 29 51 / 98 76 - 0
www.unox.com

CHEFTOP
MIND Maps™

Ohne Rang (Vorjahr 1): Harald Wohlfahrt

Schwarzwaldstube, Baiersbronn

Harald Wohlfahrt hat die deutsche Spitzenküche geprägt wie kaum ein anderer; jahrzehntelang führte er die Rankings an und hielt seine drei Michelinsterne und weitere Höchstnoten der Guides eisern fest. Er hat ganze Generationen am Herd ausgebildet, die die deutsche Kochlandschaft nachhaltig veränderten: verwurzelt in der französisch inspirierten Klassik, aber auf der Suche nach einem eigenen, neudeutschen Stil.

Im vergangenen Jahr ging Wohlfahrt in den Ruhestand, nicht ohne lange vorher seinen Küchenchef Torsten Michel zu seinem Nachfolger am Herd aufgebaut zu haben. Der erreichte denn auch prompt Rang 2 in der Gastrotel-Bestenliste, ohne sich groß um das Getöse zu scheren, das Wohlfahrts Abgang begleitete.

Harald Wohlfahrt hat kulinarische Geschichte geschrieben. Wir befragten ihn zu aktuellen Themen.

Wie hat sich die Kochtechnik während Ihrer Laufbahn verändert?

Es hat sich nicht gar so viel verändert. Es gibt jetzt Lecithin, Molekulküche und Sous-vide-Garmethoden. Vieles findet man aber auch in den früheren Kochbüchern, nur nicht so ausgefeilt und verfeinert, wie es heute in den anspruchsvollen Küchen zelebriert wird.

Wie wichtig waren für Sie die Bewertungen der Restaurantguides?

Mein beruflicher Höhepunkt war die Auszeichnung 1992 mit dem dritten Michelinsterne, den ich mit meinem Team 25 Jahre gehalten habe. Eine große Ehre sind für mich die Auszeichnungen mit dem Eckart-Witzigmann-Preis und dem Bundesverdienstkreuz – die nicht alltäglich sind. Die Auszeichnungen waren für mich auch aus einem anderen Grund wichtig, denn sie wurden von einem ganzen Team erarbeitet und nicht nur von einem Koch. Jeder braucht im Leben Anerkennung – als junger Mensch mehr als nachher im Alter. Auch für den Betrieb sind solche Auszeichnungen sehr wichtig, um zu zeigen, dass man auf dem richtigen Weg ist. Da spielen auch Wirt-

schaftlichkeit und neue, internationale Zielgruppen eine große Rolle. Wir haben in der Schwarzwaldstube bis zum Schluss auf höchstem Niveau gekocht und dies auch von den Gästen und Restaurantkritikern bestätigt bekommen. Ich hätte einen Karriereknick nicht unbedingt erleben wollen. Wir haben tagtäglich größtmögliche Anstrengungen aufgebracht, um dieses Level zu halten.

Sie haben in Ihrer Laufbahn allein 80 Köchen zu herausragenden Karrieren verholfen, die später mit Michelinsternen ausgezeichnet wurden. Wie haben Sie Ihre Talente gefunden und aufgebaut?

Arroganz war bei mir nie angesagt! Wir waren froh, immer gute Bewerber für ein tolles Team zu bekommen. Ich habe jeden als wertvoll angesehen, das Profil musste allerdings zu uns passen. Es gab immer eine vernünftige Einarbeitung und die nötige Zeit, sich in unserem Team einzufinden. Die Bewerber haben sich dann durchweg als wertvolle Mitarbeiter erwiesen. Die Talente haben wir durch *learning by doing* gefördert. Dazu habe ich große Disziplin und Bereitschaft vorgelebt und alle im Team mitgezogen, dies ebenso als ihre Grundwerte zu leben. Es ist wichtig, dass der Teamleiter ein großes Vorbild ist!

Die Gastronomie hat Nachwuchsprobleme, woran liegt das?

Es gab schon immer solche Zyklen. Wenn die Wirtschaft gut läuft, war die Gastronomie unattraktiv durch Rahmenbedingungen wie Arbeitszeiten am Wochenende oder Morgen- und Abendgeschäft. Ich bin überzeugt davon, dass, wenn wir eine schwächelnde Wirtschaft haben, es wieder mehr Menschen in die Gastronomie zieht. Bei den Arbeitszeiten hat sich in den letzten Jahren viel getan. Allerdings ist das momentane Arbeitszeitengesetz zu unflexibel in seiner Auslegung und hindert die Gastronomie und Hotellerie etwa bei länger andauernden Veranstaltungen. Man muss einen vernünftigen Weg finden.

Fragen: Susanne Plab



Rang 30 (Vorjahr 30): Matthias Gleiß

Volt, Berlin



Laut Gusto bietet Matthias Gleiß eine Küche, die durch „clevere Aromenkombinationen“ ohne die „einschlägigen Edelprodukte der klassischen Haute Cuisine“ immer wieder „neue, spannende Perspektiven“ eröffnet. Auch wenn das „saftige, partiell fast schmelzig-zarte“ Schaufelstück vom Kalb – kombiniert mit Knollensellerie aus dem Ofen, Igelstachelbart und wilder Kresse – fast für acht gereicht hätte, vergibt der Gourmetführer insgesamt sieben seiner Pfannen. „Gleiß ist keiner von denen, die nach einem rasanten Start auf der Stelle treten“, schwärmt der Gault&Millau mit 17 Punkten für den kräftig gegrillten Streifen vom Wagyu-Flanksteak, begleitet von einer mit Möhren- und Selleriewürfeln bedeckten Aubergine, „die schon alleine wunderbar geschmeckt hätte“. Zwei seiner Fs sind dem Feinschmecker die „kreativen Gerichte“ wert. Der Varta vergibt ebenso zwei seiner Diamanten.

Rang 33 (NEU): Dennis Maier

Emma Wolf since 1920,

Mannheim



Dass man eine qualitativ hochwertige und anspruchsvolle Küche auch da finden kann, wo man sie nicht erwarten würde, zeigt Dennis Maier mit seiner Emma – im Souterrain eines Einkaufszentrums. Mit „Finest Bistronomy“ erkohte er einen Stern für das Restaurant, das den Namen seiner Großmutter trägt, die ihm die Liebe zum Kochen vermittelte. „Verblüfft“ zeigt sich der Gault&Millau von der „hochpräzisen, spannendkreativen Küche“, die „dem Gaumen nachhaltig intensive Geschmacksbilder beschert“. Für in Streifen geschnittene Calamaretti im Sud mit Kakipflaumen sowie einen „handwerklich beeindruckenden“ Rücken vom Juvenilferkel gibt es 15 Punkte. „Kreativ und aufwändig“ beschreibt der Gusto Maiers Küche mit sieben seiner Pfannen für „hohe Produktqualität, clevere Kombinationen und sorgfältig-fundierte Zubereitung“.

Rang 36 (NEU): Nicolai Peter Wiedmer

Eckert, Grenzach-Wyhlen



Als „innovativ-international“ beschreibt der Michelin die Küche von Nicolai Peter Wiedmer und vergibt einen Stern für Kalbsbries mit Yuzujus, Fenchel und Rosmarin sowie Hummer mit Karotten, Orangen und Süßkartoffelstampf. Laut Gault&Millau kochte er das Eckert „in kürzester Zeit zu einem Anziehungspunkt für Gourmets der weiteren Umgebung hoch“. 15 Punkte gibt es für ein geräuchertes Eigelb mit Entenbrühe und Lauch, bei dem eine Zwiebel zunächst das flüssige Ei vom Sud trennt, damit die Komponenten separat verkostet werden können, bevor sie sich miteinander verbinden: „Eine Inspiration, die Genussmenschen und verkopfte Esser gleichermaßen würdigen können.“ Vom Varta gibt es zwei seiner Diamanten für „die junge, innovative Küche mit frischen regionalen Produkten“ wie Weißer Heilbutt mit Schwarzwurzel, Mangocreme und Quinoa oder Geschmorte Kalbsbacke mit jungem Lauch, Kräutersalat und „Butterspätzli“.

frischli

EINZIGARTIGE MILCHPUDDINGE FÜR SCHULE & KITA

NUR
1,5 % FETT UND
6 % ZUGEBENER
ZUCKER



www.frischli-foodservice.de



Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA
Halle A1 · Stand 403