

BESTENLISTE 2018

Starköche: Next Generation



Christian Bau von Victor's Fine Dining by Christian Bau im saarländischen Perl setzte sich in diesem Jahr mit an die Spitze der gastrotel-Bestenliste / Foto: Victor's/Lukas Kirchgasser

Neue Namen, spannende Entdeckungen, kühne Aufsteiger: Neben den , sind uns in der Auswertung unserer diesjährigen gastrotel-Bestenliste diese Spitzenköche aufgefallen.

Rang 1 (Vorjahr 2): Christian Bau

Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl

„Mit gekonnter Reduziertheit zelebriert Christian Bau seine bis ins kleinste Detail durchdachten Speisen“, schreibt der Michelin und vergibt mit drei Sternen die Höchstwertung. „Mehr geht nicht!“, bescheinigt auch der Varta. Fünf Diamanten (plus besonderen Küchentipp) gibt es für „außergewöhnliche Raffinesse und beeindruckende Beständigkeit“. Mit fünf seiner Fs wünscht sich der Feinschmecker bei Holzmakrele mit Shishito pepper, Zitrus und Gurke, „es würde kein Ende nehmen“. Ein Sashimi vom schottischen Loch Duarte-Lachs mit roh mariniertes Auster, geeisten Meerwasserperlen, verschiedenen Gurken-Komponenten und Gurkenblüten in einem Gurkensud beschreibt der Gusto mit zehn (plus) seiner Pfannen als „ein für Baus Stil typisches, unglaublich komplexes, perfekt zwischen Würze, Süße, Frucht und Säure ausgemitteltes Aromenbild von beeindruckender Ausdruckskraft“. Die Klammer schließt der Gault&Millau mit der Auszeichnung „Koch des Jahres“ und 19,5 Punkten für „kosmopolitische Gerichte von Weltrang“, „sehr komplexe Aromenkombinationen“ und „ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt“.

Rang 10 (Vorjahr 18): Nils Henkel

Restaurant Schwarzenstein Nils Henkel, Geisenheim

Für den Feinschmecker ist Nils Henkel Koch des Jahres. ?Hochmotiviert? und ?voller Raffinesse? seine Gerichte, ?die Aromen sind prägnanter, ihre Balance noch harmonischer?. ?Wunderbar? die Makrele Marrakesch mit Aubergine, Kichererbsen und Calamaretti mit ?hinreißenden Aromen?. ?Außerordentliches Niveau in allen Gängen mit einer unverwechselbaren Handschrift? ? 4,5 Fs. Für einen der ?talentiertesten Köche seiner Generation? sowie eine Kalbszungenscheibe, in Sardellenjus sous-vide gegart, mit Amalfi-Zitronen-Gel, eingelegten Sardellen und frittierten Kapern, die ?Klarheit, geschmackliche Dichte, Spannung klassische Kraft und Leichtigkeit? vereint, vergibt der Gusto neun seiner Pfannen. 18 Punkte gibt es vom Gault&Millau für ein Triumvirat aus confiertem Spargel, Mascarpone und Trüffelvinaigrette mit Weinbergkräutern ? ?ein grünes Feuerwerk?. Der Varta hält für ?zwei Menüs, die souverän und einfallsreich mit unterschiedlichen Texturen und aromatischen Überraschungen spielen? drei seiner Diamanten (plus besonderen Küchentipp) bereit. On top gibt es zwei Michelin Sterne.

Rang 11 (Vorjahr 14): Christian Scharrer

Courtier, Wangels

Christian Scharrer erkochte den zweiten Michelin Stern für das Restaurant Courtier im Weissenhaus Grand Village Resort & Spa am Meer: ?Die Küche kommt ausdrucksstark daher, hervorragend die Produkte.? Der Feinschmecker vergibt vier seiner Fs für ?Heimisches und Weltläufiges in wunderbaren Kreationen? wie Goldforelle aus dem Selenter See mit Räucherfisch-fumet, karamellisiertem Räucherfisch, Forellenkaviar im Sud und Meerrettichschaum. Ein ?Tischfeuerwerk? nennt der Gault&Millau die geschmorte Schulter vom Poltinger Rehbock auf bunten Beten und Brotcreme sowie als Rücken mit Blumenkohl, Rehjus und Holunder ? satte 18 Punkte. Vier Diamanten (plus Küchentipp) gibt es vom Varta für eine ?weltoffene Küche? mit ?Raffinesse, handwerklicher Perfektion und eine niveauvolle Präsentation?. Ganze neun (plus) seiner Pfannen hält der Gusto bereit für Seezunge mit Barigoule-Gemüse, Artischocken, Portobello-Pilze und einer Lage gebeizter und geschmolzener Entenleber, bei deren ?Verzehr dem Gast vor dem inneren Auge französische Meister wie Joël Robuchon erscheinen können?.

Rang 18 (Vorjahr 21): Lars Keiling

Keilings, Bad Bentheim

Bei Lars Keiling paaren sich laut Gault&Millau ?Kreativität und Ideenreichtum, fein abgestimmte Texturen- und Aromenvielfalt, handwerkliche Klasse und kunstvolle Präsentation?. 17 Punkte gibt es denn auch für Wildgarnele und Wolfsbarsch mit Kalbskopfravioli, Chicorée, weißen und grünen Bohnen, Gemüse und einer mit Piment d'Espelette gewürzten Verjus-Sauce. ?Großes Kino? nennt der Feinschmecker Zander, Hühnereigelb mit Lardo di Colonnata und Röstzwiebeln und vergibt 2,5 seiner Fs für die ?fulminanten Kreationen?. Vom Varta gibt es zwei seiner Diamanten (plus Küchentipp). Taubenbrust in konzentrierter Jus mit Apfel-Chutney, Erdnuss-Crunch und Gänseleber-Parfait sorgt beim Gusto für Begeisterung in Form von acht (plus) seiner Pfannen: ?Sehr stark und spannungsreich. Und das ohne aufwändiges

Klein-Klein-Gefrickel.? Einen zweiten Stern gab es denn noch oben drauf.

?Bemerkenswert?, findet der Michelin, wie ?aus wenigen Komponenten eine tolle geschmackliche Tiefe entsteht?. Zudem sind die Speisen ?nie überladen? und ?absolut stimmig das Maß an Finesse, Moderne und Leichtigkeit?.

Rang 23 (NEU): Tom Wickboldt

O?Room, Heringsdorf

Im letzten Frühjahr wechselte Tom Wickboldt als Küchenchef in den O?Room, das neue Gastronomiekonzept des Marc O?Polo-Store im Strandcasino an der Heringsdorfer Strandpromenade. Der Gusto zeigt sich überzeugt durch ?stimmige Proportionen, gut herausgearbeitete Aromenakkorde und durchgängig sehr gute Produkte?. So vergibt er denn auch sieben (plus) seiner Pfannen für dänischen Kaisergranat und iranischen Kaviar vom Stör, mit Ochsenmark gefüllte Gnocchi, Gel von Verveine, Zitronenöl und frittierten Quinoa. 15 Punkte gibt es vom Gault&Millau für ein mit Morchelhaube gratiniertes Glatthutfilet mit Lauchtexturen und würziger Cidrejus. Dem Varta ist Wickboldts Küche, die ?mit Ausdruck und Raffinesse überzeugt?, zwei seiner Diamanten (plus Küchentipp) wert. Mit 2,5 seiner Fs belohnt der Feinschmecker das Dessert aus rosa, roten und gelben Himbeeren, Waldbeeren-Sorbet, Brennessel, Sauerampfersaft, Veilchenzucker, Kamillen-crumble und hauchzarter Folie aus Rosengelee, das ?für Begeisterung sorgte?. Einen Michelin Stern gibt es oben drauf für ?großartige Aromen und durchdachte Kombinationen auf dem Teller?.

Rang 27 (NEU): Felix Weber

Deimann ? Hofstube, Schmalleben

?Modern und frech, zugleich sehr gelungen? fand der Gault&Millau Felix Webers auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch mit Stampfkartoffeln, Oliven, Petersilie, Boudin noir sowie einer Paprikavinaigrette, ?die das Gericht perfekt abrundete? und vergibt dafür 16 Punkte. Laut Feinschmecker und 2,5 seiner Fs, prägen ?runde, vollmundige Aromen? Gerichte wie kross gebratenen Glatthut auf einem Ragout aus Morcheln und Frühlingslauch mit Chablis-nage. Sieben seiner Pfannen vergibt der Gusto für eine ?aromenpralle? Taubenbrust mit ?sensationell fluffigen? Mini-Kartoffelklößchen, Rotkohl und einem mit Blutwurst gefüllten Knusperröllchen. Der ?kreative Twist?: eine mit Apfelessig ?prägnant zugespitzte? Sauce auf Rote Bete-Basis. Als Tüpfelchen auf dem i erkochte der 27-Jährige mit glasiertem Kalbsbriesherz, Artischocken-Parmesanepuma und Erdnusskrokant einen Stern für das erst 2016 eröffnete Restaurant.

Rang 42 (NEU): Phillip Schneider

Der Schneider, Dortmund

Phillip Schneider macht im Restaurant Der Schneider seinem Namen alle Ehre. Aus seinem Nachnamen hat er ein Konzept geschneidert mit tailored food als Küchenstil und Speisekarten, die in recyceltem Jeansstoff eingeschlagen sind. Für eine Kombination aus Lachs in Label-Rouge-Qualität mit Roter Bete, Dill und Meerrettich mit ?puristischer, produktorientierter Klarheit? und ungestopfte Gänseleber als Terrine und gebratenes Stück, mit Süßweingelee, Pistazie in Form gerösteter Stückchen, Eis sowie Ananas als ?raffiniertere? und ?elegante? Alternative vergibt der Feinschmecker 2,5 seiner Fs. Der

Varta beschreibt die Atmosphäre des Hauses als "trendig und ungezwungen". Für "gesunde, hochwertige Gerichte aus frischen regionalen Produkten und interessante Gewürze" wie beim Knurrhahn, Brokkoli, Tamarillo, Chorizo, Safran und Guave aus der "engagierten Küche" gibt es denn auch zwei Diamanten.