

BRANCHENNEWS

Thomas Schanz ist Gault&Millau Koch des Jahres



Der Gault&Millau 2021 ist ab Ende November erhältlich / Foto: HBM

Am 30. November 2020 erscheint der Gault&Millau Restaurant Guide 2021. Zum ersten Mal wird der Gault&Millau von Burda verlegt, unter der Verantwortung von Christoph Wirtz als neuem Chefredakteur.

Der Guide empfiehlt für das kommende Jahr 1.000 Restaurants quer durch die Republik ? darunter die 500 besten Restaurants Deutschlands und 500 weitere ausgezeichnete Adressen. Mehr als 60 Restaurants wurden neu in den Guide aufgenommen. ?Gerade in dieser, für die Gastronomie so herausfordernden Zeit, zeigt sich, welche großartige gastronomische Vielfalt in unserem Land inzwischen gewachsen ist - und wie sehr sie als bereichernder Teil des Lebens geschätzt wird?, sagt Christoph Wirtz, Chefredakteur des Gault&Millau.

Die zahlreichen Aufsteiger im neuen Guide belegen, dass neben der Vielfalt auch die Qualität in der deutschen Gastronomie weiter zunimmt. In der Spitzengruppe der 19-Punkte-Köche zählen dazu Hendrik Otto (Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin) und Andreas Krolak (Lafleur, Frankfurt). Thomas Schanz, der sich mit seinem Restaurant Schanz in Piesport an der Mosel ebenfalls auf 19 Punkte verbessert, wird von der Gault&Millau-Redaktion zum Koch des Jahres 2021 gekürt. ?Weitab von den Metropolen hat der bescheidene, zurückhaltende Thomas Schanz den elterlichen Betrieb in aller Stille in eines der besten Restaurants der Republik verwandelt. Ohne Sponsoren, dafür durch akribische Arbeit und eine zeitgemäßkomplexe Stilistik auf Basis der klassischen französischen Produktküche?, begründet die Gault&Millau-Redaktion.

Zum Gastronom des Jahres 2021 ernennt die Redaktion Vincent Klink von der

Wielandshöhe in Stuttgart. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth und Tochter Eva prägt der Musiker, Maler, Verleger und Autor das Restaurant durch seine Persönlichkeit: ?Die Wielandshöhe ist ein gastronomischer Solitär, ein Magnet für Freigeister und Genussmenschen, ein leidenschaftlich betriebener Kulturort auf traditionsreichen Fundamenten ohne Scheuklappen?, beschreibt es die Gault&Millau-Redaktion.

Weitere Auszeichnungen des Guides gehen an:

Ilona Scholl (Tulus Lotrek, Berlin) als Gastgeberin des Jahres

Matteo Ferrantino (Bianc, Hamburg) als Aufsteiger des Jahres

Max Goldberg (Oxalis, Schluchsee) als Entdeckung des Jahres

Nancy Grossmann (Rutz, Berlin) als Sommelière des Jahres

Hannes Radeck (Ox&Klee, Köln) als Patissier des Jahres

Außerdem verleiht Gault&Millau in diesem Jahr eine Auszeichnung für das Lebenswerk an

Hans Haas zum Abschluss seiner dreißigjährigen Ära im Restaurant Tantris in München.

?Durch die Vielzahl seiner Schüler und seine klassischen Prinzipien wird er die Küche in Deutschland noch auf lange Jahre prägen. Ein Glück für uns alle!?, so die

Gault&Millau-Redaktion.

Der Gault&Millau Restaurant Guide 2021 ist ab dem 30. November 2020 im Handel erhältlich.