

25 Deutschlands beste Köche

DAS RANKING IN €LITE Das Votum der Euro-Jury ist eine Verbeugung vor der Lichtgestalt unter unseren Küchenchefs

VON MICHAEL HANNWACKER

Der König ist wieder da. Harald Wohlfahrt, im vergangenen Jahr von der Euro-Jury vom Thron gestoßen, wird 2010 von dem auf zehn Mitglieder erweiterten Gremium (siehe Seite 104/105) wieder auf denselben gehoben. Kein schlechtes Fazit nach nunmehr fast 30 (!) Berufsjahren an ein und derselben Stelle: als Küchenchef der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach in Baiersbronn. Das Interregnum des Saarländers Klaus Erfort aber wurde eindrucksvoll beendet: Er landet mit deutlichem 47-Punkte-Abstand hinter Wohlfahrt nur noch auf dem zehnten Rang.

Maximal 500 Punkte hätte die Jury pro Kandidat vergeben können; jeder jeweils 10 für die fünf Bewertungskriterien (siehe Seite 104 oben). Das Spitzentrio – Wohlfahrt und seine Schüler Joachim Wissler und Thomas Bühner – setzt sich nachdrücklich vom Rest der deutschen Köche-Elite ab. Die wiederum in einzelnen Rängen so dicht beieinanderliegt, dass die Rangfolge mitunter wohl vor allem eine Momentaufnahme eines insgesamt begeisterten Gesamteindrucks ist.

01 Harald Wohlfahrt ⁰⁴ ↑

92/ 94/ 84/ 82/ 86 = 438 Punkte

Schwarzwaldstube, Hotel Traube
Tonbach, Baiersbronn, Tel. 074 42/
49 26 65, traube-tonbach.de

Das Urteil „Nur Wohlfahrt ist Wohlfahrt“, jubelt die Jury dem Sieger des Euro-Rankings zu. „Der Beckenbauer unter den Köchen“ bleibt „mit reintonender Terroirküche der Extraklasse“ „zumindest handwerklich der Beste in Deutschland“.





02 Joachim Wissler ⁰²→

88/ 89/ 80/ 88/ 86 = 431 Punkte

Vendôme im Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach, Tel. 022 04/ 420, schlossbensberg.com

Das Urteil „Kein Koch im Lande beherrscht diese Art der kontrollierten Ekstase.“ „Richtungsweisend“, „wahrscheinlich jetzt auf dem Zenit“.

03 Thomas Bühner ¹¹↑

93/ 89/ 76/ 83/ 80 = 421 Punkte

Restaurant La Vie, Osnabrück, Tel. 05 41/ 33 11 50, restaurant-lavie.de

Das Urteil „Komplizierte Kopfküche, aber mit Sinn und Sinnlichkeit“, „strebt mit wenigen Komponenten nach Wohlklang“. Und nach oben!

04 Sven Elverfeld ⁰⁵↑

90/ 89/ 76/ 81/ 77 = 413 Punkte

Aqua im Hotel The Ritz-Carlton, Wolfsburg, Tel. 053 61/ 60 70 91, ritzcarlton.de

Das Urteil „Hoch kreativer, intelligenter Koch“, „fusioziert frech Vergangenheit und Zukunft“, die er „zweifelloso prägen“ wird. Eins rauf.

05 Christian Lohse ¹⁷↑

89/ 89/ 74/ 80/ 77 = 409 Punkte

Fischers Fritz im Hotel The Regent, Berlin, Tel. 030/ 20 33 63 63, fishersfritzberlin.com

Das Urteil „Der klügste Purist an deutschen Herden“, „interpretiert Frankophiles hochmodern“. „Sensationell: seine Vorspeisen“. Riesensprung.

Ständig auf der Suche:

Wohlfahrt-Schüler Thomas Bühner (03), um acht Plätze aufgestiegen, ist „vielleicht der zurzeit kreativste Koch bei uns“.

06 Christian Jürgens ⁰⁷↑

87/ 88/ 76/ 79/ 76 = 406 Punkte

Überfahrt, Rottach-Egern, Tel. 080 22/ 66 90, seehotel-ueberfahrt.com

Das Urteil „Genial in seinen Texturen“ kreierte er „Effektvolles zur genussvollen Meditation“. „Hat das Zeug zur künftigen Nummer eins.“

07 Nils Henkel ⁰⁶↓

86/ 89/ 77/ 79/ 73 = 404 Punkte

Gourmetrestaurant Lerbach, Bergisch Gladbach, Tel. 022 02/ 20 40, schlosshotel-lerbach.com

Das Urteil „Präzise Kombinationen“. Ein Juror schwärmt: „Den würde ich als Leibkoch auf die sprichwörtliche einsame Insel mitnehmen!“

08 Helmut Thielges ⁰³↓

74/ 90/ 76/ 76/ 85 = 401 Punkte

Sonnora im Waldhotel, Dreis bei Wittlich, Tel. 065 78/ 406, hotel-sonnora.de

Das Urteil „Schweizer Uhrwerk zum Essen“, hat „so viele eigene Klassiker geschaffen, dass es für ein kulinarisches Denkmal reicht“.

09 Claus-Peter Lumppp ²³↑

82/ 89/ 73/ 73/ 76 = 393 Punkte

Bareiss im Hotel Bareiss, Baiersbrunn, Tel. 074 42/ 470, bareiss.com

Das Urteil Der „vielleicht letzte große Vertreter der Haute Cuisine im Land“, „lange unterschätzt, heute nahezu perfekt“, legte 14 Plätze zu. Bravo!

10 Klaus Erfort ⁰¹↓

82/ 87/ 67/ 79/ 76 = 391 Punkte

Gästehaus Erfort, Saarbrücken, Tel. 06 81/ 958 26 82, gaestehaus-erfort.de

Das Urteil Euros Nr. 1 vom letzten Jahr wird abgewertet. Es hilft nicht, dass seine Küche als „noch puristischer, noch besser“ beurteilt wird.

11 Hans Stefan Steinheuer ⁰⁹↓

83/ 86/ 74/ 70/ 77 = 390 Punkte

Steinheuers, Bad Neuenahr-Heppingen, Tel. 026 41/ 948 60, steinheuers.de

Das Urteil „Ungestüme, aber immer geistreiche und gehaltvolle Küche.“ Ein Juror vermutet ihn „auf dem Zenit – oder schon drüber?“



12 Tim Raue ¹²→

83/ 83/ 70/ 80/ 72 = 388 Punkte

MA Restaurants im Hotel Adlon, Berlin, Tel. 030/ 301 11 73 33, ma-restaurants.de

Das Urteil „Das beste Asia-Restaurant“ ist „stilbildend, eigenwillig, extrem“. Ein strenger Juror findet es allerdings „ungeheuer überschätzt“.

FOTOS: BERND GRUNDMANN (3), WWW.GUENTERSTANDL.DE (3); ILLUSTRATIONEN: MATTHIAS WEINZIERL

Leibköche: Nils Henkel (07), Nachfolger von Dieter Müller, etabliert sich mit beinahe Tätigkeitsbereich, der Überfahrt am Tegernsee, „dem deutschen Küchenolymp mit Rie-

Die Jury



CORNELIA ADAM betreut das Ressort „Genießen“ beim Condé-Nast-Frauentitel „Myself“



BLISSE & LEHMANN betreiben in Berlin das auf Gastronomie spezialisierte Redaktionsbüro Surpress



LUDWIG FIENHOLD, einst „Pardon“-Mitarbeiter, beobachtet die deutsche Restaurant-Szene für FAZ und Co.



ALBRECHT HEINZ, freier Food-Autor, schreibt seit 25 Jahren Gourmet-Kritiken, u.a. für den „Feinschmecker“



CYRUS HEYDARIAN hat als GM des Breidenbacher Hofes in Düsseldorf berufliches Interesse an guten Köchen

13 Heinz Winkler ¹³→

80/86/78/69/74 = 387 Punkte

Residenz Heinz Winkler, Aschau, Tel. 080 52/179 90, residenz-heinz-winkler.de

Das Urteil „Es gibt ein Leben nach dem Trüffelöl“, jubelt die Jury, „und was für eins.“ „Der kluge Altmeister“ wird wieder „sinnenfroh“ erlebt.

14 Harald Rüssel ¹⁷↑

75/84/70/71/80 = 380 Punkte

Rüssels im Landhaus St. Urban, Naurath/Wald, Tel. 065 09/914 00, landhaus-st-urban.de

Das Urteil Eine Eloge: „Allerbeste Landhausküche von regionaler Kraft und mediterraner Leichtigkeit, gewürzt mit pffiffigen Ideen.“

15 Juan Amador ⁰⁸↓

84/84/73/69/69 = 379 Punkte

Amador, Langen, Tel. 061 03/50 27 13, restaurant-amador.de

Das Urteil Er ist „der einzige wirkliche Molekularkoch in Deutschland“, philosophiert die Jury, „aber wahrscheinlich ohne große Zukunft“.



09

16 Peter Maria Schnurr ³²↑

78/79/68/76/77 = 378 Punkte

Falco im Westin Hotel, Leipzig, Tel. 03 41/988 27 27, www.falco-leipzig.de

Das Urteil „Schrille Gerichte, verschwenderischer Wareneinsatz“, „kocht jemand ehrgeiziger?“ Jedenfalls „ein Grund, nach Leipzig zu fahren“.

17 Hans Haas ³⁷↑

76/81/74/69/71 = 371 Punkte

Tantris, München, Tel. 089/361 95 90, tantris.de

Das Urteil „Einer der Kochkünstler, deren Werk Spuren hinterlässt“, aber „nicht immer gleich gut“. Stimmt: 2009 war er 20 Positionen schlechter.

18 Johannes King ³⁶↑

78/83/69/67/72 = 369 Punkte

Gästehaus Söl'ring Hof, Rantum, Sylt, Tel. 046 51/83 62 00, soelring-hof.de

Das Urteil „Regionalität als Erlebnis, dazu eine meisterhafte Hand für Garzeiten.“ „Seine kleine Vorspeisenvariation ist kaum zu übertreffen.“

19 Christian Bau ¹⁴↓

72/93/63/69/69 = 366 Punkte

Schloss Berg, Perl-Nennig, Tel. 068 66/791 18, victors-gourmet.de

Das Urteil „Charmante Wohlfühlküche mit subtiler Tiefenschärfe.“ „Der ehemalige Wohlfahrt-Schüler gewinnt endlich an Eigenständigkeit.“



06

20 Andree Köthe, Yves Ollech ⁵⁸↑

79/73/69/71/73 = 365 Punkte

Essigbrätlein, Nürnberg, Tel. 09 11/22 51 31, keine Website

Das Urteil „Die wirklich ganz großen Aromen- und Gewürzkünstler in Deutschland.“ Das bedeutet auch: „Völlig neben der Spur, aber das brillant.“

21 Frank Rosin ²²↑

73/78/65/70/75 = 361 Punkte

Rosin, Dorsten-Wulfen, Tel. 023 69/43 22, frankrosin.de

Das Urteil „Jongleur der Gewürze und Texturen. Handsicher. Selbstbewusst. In Topform.“ Aufgepasst: „Aus dem kann noch mehr werden.“

22 Eric Menchon ¹⁷↓

76/76/63/68/74 = 357 Punkte

Le Moissonnier, Köln, Tel. 02 21/72 94 79, lemoissonnier.de

Das Urteil „Aromenorgien für Fortgeschrittene im Edel-Bistro.“ „Frankreich pur, eine geniale Kombination zwischen Land und Gourmet.“

22 Jean-Claude Bourgueil ⁵⁴↑

79/79/66/64/69 = 357 Punkte

Im Schiffchen, Düsseldorf, Tel. 02 11/40 10 50, im-schiffchen.com

Das Urteil „Der Altmeister der frankophilen Küche gewinnt wieder deutlich an Profil.“ Und 32 Plätze rauf im Euro-Ranking!

24 Karl-Emil Kuntz ⁴⁷↑

74/81/61/64/75 = 355 Punkte

Zur Krone, Herxheim-Hayna, Tel. 072 76/50 80, hotelkrone.de

Das Urteil „Hoch konzentrierte Dialoge zwischen Koch und Produkt, mit bestem Ergebnis, weil das Produkt gewinnt.“ Kurz: „Präzise Meisterwerke.“

25 Michael Hoffmann ²⁰↓

79/76/66/66/67 = 354 Punkte

Margaux, Berlin, Tel. 030/22 65 26 11, margaux-berlin.de

Das Urteil Berlins „Küchensphinx“ wird zwiespältig beurteilt: „Mal genial, mal fatal.“ Aber auch: „Wenn einer Kräuterkann, dann er.“

grafischen Kreationen wie dieser Kombination aus Hirsch und Kürbis als „modern, aber nicht modernistisch“. Christian Jürgens (06) nähert sich von seinem schnieen senschritten“. Claus-Peter Lupp (09) ist dank Meisterwerken wie seiner Variation auf Schwarzwälder Kirsch im Euro-Ranking um bemerkenswerte 14 Punkte aufgestiegen



ROBERT LÜCKE bearbeitet als freier Autor kulinarische Themen für FT, „Stern“, SZ, WamS und „Die Zeit“



BERND MATTHIES ist Foodkritiker bei Berlins „Tagespiegel“ und Kolumnist für „Essen & Trinken“



WOLFGANG RITTER, Chef vom Dienst bei „Bunte“, verantwortlich als Ressortleiter Food die Gourmet-Rankings



ACHIM VON STOCKHAUSEN, selbstständiger Unternehmensberater in Bielefeld und prämierter Hobbykoch



INGO SWOBODA schrieb über 50 kulinarische Bücher, macht laufend Gastrokritiken für führende Medien