

Unsere Lieblinge 2011

Was von der Tafel übrig blieb: Auch in diesem Jahr haben sich unser Restaurantkritiker und unser Weinkolumnist durch unzählige Menüs geschlemmt und durch etliche Keller getrunken. Nun ziehen sie Bilanz: Welche Köche sind in besonderer Erinnerung geblieben, welche Winzer verdienen besonderes Lob? *Von Jürgen Dollase und Stuart Pigott*

Aufsteiger des Jahres:

Hans Horberth vom Restaurant „La Vision“ im Hotel „Im Waserturm“ in Köln.

Hans Horberth war ein grandener Sterne-Koch, der zum Beispiel in der „Villa Merton“ in



Foto Wonge Bergmann

Frankfurt eine zuverlässige Qualität erreicht hatte. Dann wechselte er nach Köln und

überraschte mit einer enormen kreativen

Entwicklung, die ihn mitten in die Riege der besten deutschen Kreativköche führte. Hier durfte er realisierten, was ihn längst beschäftigte. Auch mit seinem neuen Kochbuch „Kulinarische Kontraste“ (Marthaes Verlag, 2011) zeigt Horberth, welche Substanz hinter seiner Arbeit steckt. Dass er gerade einen zweiten Michelin-Stern bekommen hat, ist eine logische Folge.

Pâtissier des Jahres:

Andreas Vorbusch vom Restaurant „Vendôme“ im „Schlosshotel Bensberg“ in Bergisch Gladbach.

Zu jedem überragenden Koch gehört ein adäquat überragender Pâtissier. Und ein überragender Pâtissier arbeitet im Prinzip selbständig unter der Oberaufsicht des Chefskochs. Das sollte man wissen, um die Qualität und Bedeutung der Arbeit dieser oft bei weitem nicht so bekannten Spezialisten schätzen zu können.

Andreas Vorbusch hat da eine ganz spezielle Position, weil er für Joachim Wissler arbeitet, seines Zeichens Drei-Sterne-Koch und Leitwolf der deutschen Avantgarde-Küche. Gerade im Dessertbereich hat die

Avantgarde-Küche eine enorme Entwicklung gemacht – weg von viel Zucker, Sahne, Schokolade und hin zu einer neuen Leichtigkeit mit einer Unzahl von aromatischen und textuellen Neuigkeiten. Auf diese spannenden Desserts kann man sich auch dann freuen, wenn man vorher schon ein großes Menü gegessen hat.



Leichtigkeit: Vorbusch. Foto Erik Chmüll

Service des Jahres:

Sabine Fuchs vom „Gasthof Spielweg“ in Obermünsteral im Schwarzwald.

Es ist schon paradox: Wenn der Service in einem Restaurant der Oberklasse nach professionellen Kriterien besonders gut ist, haben viele Gäste damit Probleme. Er ist ihnen zu oft am Tisch, kommt ihnen steif und verkrampft vor. Da ist Sabine Fuchs vom Kulturrestaurant „Spielweg“ im idyllischen Münsteral schon ein anderes Kaliber. Ihre Gäste wollen entspannt die schöne Wild- und Regionalküche von Ehemann Karl-Josef Fuchs genießen, und Madame macht daraus ein Erlebnis – mit dem trockenen Humor und der Lebensweisheit ihrer rheinischen Heimat und dem Wissen, dass ein überragender Gastgeber immer auch ein perfektes Echo seiner Gäste ist.



Bezugspunkt: Wöhlfahrt. Foto dpa

Auszeichnung für das Lebenswerk:

Harald Wöhlfahrt vom Restaurant „Schwarzwaldstube“ im Hotel „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn.

Wer Harald Wöhlfahrt kennt, weiß, dass er sich fragen wird, ob er als voll aktiver Koch schon alt genug für diese Ehrnung sei. Aber es wird Zeit, dass man seinen gewaltigen Einfluss ins rechte Licht rückt. Wöhlfahrt ist seit vielen Jahren der Bezugspunkt der deutschen Spitzenküche und Lehrmeister einer ganzen Reihe von Zwei- und Drei-Sterne-Köchen. Mit seinen ausgefeilten Kreationen hat Wöhlfahrt zudem auf die Entwicklung der Avantgarde erheblichen Einfluss gehabt. Dass sich die kreative Spitze der deutschen Küche durch handwerkliche Perfektion eine auch international gesehen eigene Qualität erarbeitet hat, verdankt sie nicht zuletzt Wöhlfahrts Wirken. Dass unsere besten Köche es glücklicherweise vorziehen, konsequent ihre Arbeit zu tun, und nicht den Vertorkungen des Medienzirkus zu erliegen, kann man ebenfalls auf sein Vorbild zurückführen.

Das besondere Restaurant:

„Schumann’s“ in München. Ja, Charles Schumann ist der berühmteste Barkeeper Deutschlands, sein Gesicht kennt man aus der Modewerbung, er hat prominente Freunde. Was nicht ganz so bekannt ist, ist sein enges Verhältnis zu Slow Food und der Terra-Madre-Idee.



Foto Jan Roeder

Ch. Schumann

Schumann bietet nicht nur Drinks und Cocktails an, sondern eine grundsolide, an puristischen traditionellen Geschmacksbildern orientierte Küche zu übrigens sehr zivilen Preisen. Und: Der Meister legt Wert darauf, sich um Ideen, Produkte, Einkauf und das Zubereiten persönlich zu kümmern.

Trockener Weißwein des Jahres:

2009er Halenberg „R“ vom Weingut Emrich-Schönleber.

Das Vater- und Sohn-Team Werner und Frank Schönleber list seinen Riesling „R“ zur gleichen Zeit wie seinen offiziellen trockensten Spitzenwein, das „Große Gewächs“, aus der Spitzenlage Monzinger Halenberg.

Aber im Gegensatz zu jenem Wein, der aus quasi vollkommen gesunden, hochreifen Trauben entsteht, ist bei den Trauben für den „R“ etwas Edelfäule erwünscht. Der Wein geht ohne Zusatz von gezüchteten Hefen im großen Holzfass, wo er 18 Monate bleibt. Wie die großen Weine zur Zeit meines Großvaters und Urgroßvaters“, Frank Schönleber: 2009 führte diese Methode zu einem extrem konzentrierten Riesling mit großartigger Kenngigkeit und vielschichtiger Würze. Analytisch ist der „R“ (30 Euro ab Hof, Reservierung möglich, Auslieferung September 2012; Telefon 0 67 57/1733) nach gesetzlicher Definition nicht richtig trocken, aber er schmeckt eindeutig herb und passt bestens zu einer Vielzahl von herzhaften Gerichten.



Rotwein des Jahres:

2009er Schlossberg Spätburgunder „Großes Gewächs“ vom Weingut Bernhard Huber.

1987 trat Bernhard Huber aus der badtischen Winzergenossenschaft aus und begann als Garagenwinzer im weintechnisch unbekanntem Breisgau nördlich von Freiburg. Der Erfolg vor allem mit Spätburgunder-Rotweinen war groß. 2004 erwartete er die Kernparzelle des steilen Hecklinger Schlossbergs und erzeugte bereits im ersten Jahr einen Spätburgunder-Rotwein der Extraklasse. 2009 stellt vermutlich den besten Jahrgang der modernen Zeit für deutsche Spätburgunder dar, mit Hubers 2009er Schlossberg „Großes Gewächs“ an der Spitze (55 Euro ab Hof, Telefon 0 76 44/12 00). Die große Südgängigkeit, sanfteren Gerbstoffe sind bestens in den vollen Körper eingebunden. Die Verbindung von Kirsch- und Schwarze-Johannisbeer-Aromen mit mineralischer Frische bringt den Riesen zum Tanzen. Ein Wein, der erst langsam beginnt, seine wahre Größe zu zeigen, und viele Jahre vor sich hat.



Süßwein des Jahres:

2009er Ürziger Würzger Riesling Spätlese vom Weingut Dr. Loosen.

2010 gab es eine besonders günstige klimatische Konstellation für die Erzeugung von edlen Süßweinen in den nördlichen Weinbaugebieten Deutschlands. Der schöne Herbst nach einem feuchten Spätsommer führte zu reichlich edelfaulen Trauben mit ungewöhnlich hohem Säuregehalt. Zahlreiche Weingüter haben Riesling-Weine mit einem brillanten Spiel zwischen Süße und Säure erzeugt, aber die meisten dieser Weine brauchen viel Zeit auf der Flasche, um sich von ihrer besten Seite zu zeigen. Diese Riesling-Spätlese von Ernst Loosen aus der Spitzenlage Ürziger Würzger Garten aber (14,30 Euro ab Hof, Telefon 0 65 37/3426) besitzt auch eine enorme Lagerfähigkeit, zeigt aber schon jetzt ausgeprägte Würze und herrliches Spiel. Kein Dessertwein, ein optimaler Käse-Begleiter.



Schaumwein des Jahres:

2009er Monfort Pinot Brut vom Weingut Klostermühle Odenheim.

Deutscher Sekt ist heutzutage oft sehr gut gemacht, aber meist recht schlang-, säurebetont und eindimensional fruchtig – prima, aber wenig aufregend. Der Monfort Pinot Brut – ein Blanc de Noirs, ein Weißwein aus blauen Spätburgunder-Trauben – ist dagegen ein voller und ziemlich cremiger Schaumwein mit sanfter Säurefrische und einer ausgeprägten Bräunoche-Note, die durchaus an Champagner erinnert. Aber kaum ein Champagner unter 30 Euro hat gegen diesen ausdrucksstarken und eigenständigen deutschen Schaumwein (11,60 Euro ab Hof, Telefon 0 67 53/12 48 41) eine Chance. Hinter diesem Volltreffer steckt die Teamarbeit des ungewöhnlichen Weinguts der Familie Held an der Nahe mit Führung in Berlin.



es: von „Victor’s“ vor Schloss Nennig. Christian Bau ge über die Bedeutung in der idhalt in der unge Jahre galt schüler rald Wohlfahrt, ich kein Makel ist. le Bau

fluss der internen zu müssen. Er um und hatte in- akt mit der japani- Was er nicht ahn- ein geniales Ge- europäisch-japani- sizt. Viele Köche- ischen Inspiratio- hier passiert, ist eine andere Liga. Und - inzwischen hat er auch den europäi- schen Teil sei- nes Pro- grammes noch einmal gestei- gert. Jetzt kocht also das u, und das auf Zeit und seines „Voyage Culi- man nach dem e.“ Prinzip nie ß, was er kochen um Besten, das ekommen kann.

für Innovation:

l vom Restaurant iz-Carlton Hotel

„Koch des Jahres“ von zu den „Lieb- hat zwei Grün- da sein exzellen- („Sven Elverfeld- lf Heyne), mit and der Dinge in Kochkunst auf- s finden wir dort die Rezepturen zu at des Meisters, erationen großer er in variantenrei- der zeitgenössi- küche verwandelt, isch vom Eisbein kles, Sauerkraut fehn“. Das sind In- e nicht importiert nachweisen, wie tial unserer heimi- st. Bei Elverfeld nicht unbedingt riginal, schmecken en besser.

Produzent des Jahres: Erwin M. Gegenbauer von der Essigmanufaktur Gegenbauer in Wien.

Es gibt wohl kaum einen Produzenten hochwertiger Zutaten für die Küche, der sich in den letzten Jahren so in Szene gesetzt hat wie Erwin Gegenbauer. Vom Stand auf dem Naschmarkt hat ihn die Qualität seiner Essige und Öle in die Küchen der besten Köche der Welt geführt. Gegenbauers viele Produkte – vom Johannisbeeressig bis zu Kernölen von Apfel oder Himbeere – haben einen enormen Extrakt, eine wundervolle Balance und eine unverkennbare Individualität. Wer sich hier und da in guten Restaurants fragt, welcher unerklärliche Wohlgeschmack in einer Sauce oder Vinaigrette steckt, hat nicht selten mit Gegenbauer-Produkten zu tun.



Foto Ritz-Carlton