

Gemüsekoch des Jahres

Denis Feix vom „Marburger Esszimmer“ in Marburg

Die Gemüseküche entwickelt sich immer weiter und ist mittlerweile auch für Gourmets interessant. Sie braucht allerdings immer wieder Köche, die mit exzellenten Gerichten Wege in die Zukunft öffnen. Denis Feix arbeitet nach Stationen anderswo (im „Il Giardino“ in Bad Griesbach hatte er schon mal zwei Michelin-Sterne) nun in Marburg im „Esszimmer“ im Hotel „Vila Vita“ und stellt hier vermehrt die Gemüseküche in den Mittelpunkt – „Green Fine Dining“ nennt er das neue Konzept. Die Ergebnisse sind faszinierend. Die „Brokkoli mit Piemonteser Haselnuss und Balsamico“ beispielsweise lassen Fisch oder Fleisch völlig vergessen; sein locker von allerlei Kleinigkeiten begleitetes halbes Salatherz zeigt exemplarisch, welche grandiosen Perspektiven selbst einfache Produkte in der Hand eines solchen Könners haben.

Newcomer

Sebastian Radtke, Restaurant „Macioma“, Berlin

André Macioma war während seiner Zeit bei Tim Raue, 2013, schon einmal unser „Sommelier des Jahres“. Als er im Herbst 2022 ein eigenes Restaurant gründete, war ihm also Aufmerksamkeit sicher, und das nicht nur beim Wein, sondern auch was die Küche angeht. Mit viel Augenmaß setzte er auf Sebastian Radtke als Küchenchef, einen echten Berliner mit ganz unterschiedlichen kulinarischen Erfahrungen. Mit dem sehr publikumsfreundlichen Konzept von eher kleinen, oft von Gemüse geprägten Gerichten zu überschaubaren Preisen und exzellenten Weinen ergibt sich ein Restauranttypus, der sehr nach Zukunft schmeckt – zum Beispiel beim exzellenten „Schweinenacken mit Bohnen-Cassoulet und geschmorter Zwiebel“.

Das besondere Restaurant

Johann Landersdorfer, Restaurant „Landersdorfer und Innerhofer“, München

Man is(s)t in einem besonderen Restaurant, wenn die Küche sehr gut ist, wenn man ohne Menüzwang essen kann, was man will, es eine Lunchkarte und ein gutes Weinangebot gibt und überhaupt alles entspannt und stimmig wirkt. Landersdorfer kocht im „besten Münchner Restaurant ohne Stern“ (so Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig), das er im Jahr 2000 mit Sommelier und Restaurantleiter Robert Innerhofer eröffnet hat. In der Küche verblüfft Landersdorfer mit immer wieder hochklassigen Gerichten in einer ungemein klassisch-ausgereift und gleichzeitig entspannt modern wirkenden Stilistik. Gekocht wird nur mit dem, was es tagesaktuell an Produkten gibt. Da gibt es dann zum Beispiel eine perfekte Kombination von „Serviettenknödel mit frischen Morcheln und Bellota-Schinken“.

Sommelière des Jahres

Mona Schrader, Restaurant „Jante“, Hannover

Schrader wollte schon als Kind in die Gastronomie, die sie durch den Großvater kennengelernt hatte. Mit 13 machte sie ein Praktikum in einem Sternerestaurant und begann – wie viele spätere Sommeliers – erst mal im Service. Mit 19 kam sie ins berühmte „Aqua“ in Wolfsburg, wo sie auf Kult-Sommelier Jürgen Giesel traf und offensichtlich von dessen Kombination aus fachlichem Können und einer großen Offenheit gegenüber Weinen aus aller Welt infiziert wurde. Wenig später glänzte sie bereits als Chefsommelière in der Talentschmiede „Ole Deelee“ in Burgwedel; mit Koch Tony Hohlfeld gründete sie 2015 das „Jante“ in Hannover. Mittlerweile hat man zwei Michelin-Sterne und eine sehr seltene, kongeniale Verbindung zwischen Küche und Wein, der hier ein echter kulinarischer Mitspieler ist. Auch so gesehen ist das „Jante“ eben auch das Restaurant von Mona Schrader.



Marco Müller, Koch
Foto Thomas Meyer/Ostkreuz

Koch des Jahres national

Marco Müller, Restaurant „Rutz“, Berlin (Bild oben)

Berlin ist mittlerweile ein Schwerpunkt der kreativen Küche. Es ist nur logisch, dass das einzige Dreisternerestaurant der Stadt kein klassischer Gourmetempel, sondern ein kulinarischer Hotspot ist. Chefkoch Marco Müller, der schon im Jahr 2018 von uns für „Innovation“ geehrt wurde, hat sich mit seinen durch und durch eigenständigen Gerichten, die er gleichzeitig strikt mit regionalen Produkten realisiert, konsequent in die kreative Spitze der deutschen Restaurants gekocht. Hier schmeckt alles gut und alles anders, zum Beispiel „Stachelbeeren & Karpfenbottarga“ oder ein absolutes Meisterwerk namens „Quellforelle & Rhabarber“, bei dem man nur noch staunen kann. Vor allem bleibt Müller unverwechselbar eigenständig und von einem gleichmäßig hohen Niveau.

Köche des Jahres international

Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz, Restaurant „Einstein“, St. Gallen/Schweiz

Im Hotel und Restaurant „Einstein“ am Rand der historischen Altstadt von St. Gallen setzt man seit Jahren auf eine Doppelspitze in der Küche des Gourmetrestaurants. Nun hat Chefkoch Sebastian Zier (46) mit Richard Schmidtkonz (30) einen ganz bemerkenswerten Partner gefunden. Es geht hier nicht nur um allergrößte handwerkliche Präzision, sondern vor allem auch um einen bestechend guten, immer klassisch verankerten Geschmack in auch optisch wunderschönen Gerichten. Dazu braucht man Selbstbewusstsein und Freiheit im Denken und vielleicht auch die Sicht von zwei Köchen auf Kreationen wie „Pluma Ibérico mit Artischocke, Salzzitrone und Peperoni“, bei der man glatt von Weltklasse reden muss. Auch wenn die beiden Neoklassiker wie „Lachs mit Sauerampfer, Gurke und Brunnenkresse“ angehen, merkt man in jedem Detail ganz deutlich, wie sich hier zwei große Köche gegenseitig inspirieren und für eine ganz besondere Qualität sorgen.

Gastgeber des Jahres

Falco Mühlchen, Restaurant „Rutz“, Berlin

Dass auch unser Liebling bei den Gastgebern vom „Rutz“ in Berlin stammt, hat klare Gründe. Man ist hier nicht auf dem Land mit vielen Stammgästen, sondern in einem der am stärksten von einem internationalen Publikum frequentierten Restaurants. Und weil das wirklich bunt ist, braucht man als Gastgeber ganz besondere Qualitäten. Falco Mühlchen hat eine virtuose Präsenz im Umgang mit seinen Gästen, er erklärt in faszinierender Weise die für viele Gäste außergewöhnlichen Gerichte, macht alles möglich, versteht jeden Gast und schafft so eine individualisierte Nähe zwischen dem Gesamtkunstwerk „Rutz“ und den Gästen, wie man sie selten findet. Bemerkenswert ist auch, dass Mühlchen keine Ausbildung in berühmten Restaurants absolviert hat, sondern nun schon seit 2011 im „Rutz“ arbeitet und seit 2015 Restaurantleiter ist. Er hat sich hier natürlich und nicht schematisch nach herkömmlichen Regeln aus sich heraus entwickelt und ist nun sogar ein Trendsetter für eine moderne Form der Begleitung einer überragenden Küche.

KULINARISCHE „LIEBLINGE DES JAHRES“

Die Besten in Küche und Keller

Jedes Jahr ziehen unsere Genusskolumnisten Jürgen Dollase und Stephan Reinhardt Bilanz: Wer sind die herausragenden Köche und Winzer, was sind die feinsten Weine? Die Spitzenleistungen zu genießen, dazu ist in einer Gala Gelegenheit.



Philipp Wittmann, Winzer
Foto David Maurer

Winzer des Jahres

Philipp Wittmann, Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen (Bild oben)

Vor mehr als 20 Jahren war Philipp Wittmann eines der prominentesten Gesichter der rheinhessischen Message-in-a-bottle-Bewegung, die eine neue Winzergeneration und einen modernen, kompromisslos trockenen, von der Herkunft statt nur Frucht geprägten Weinstil in den Vordergrund rückte, der das „Große Gewächs“ maßgeblich mit geprägt hat. Nun halten sich Medien nicht lange mit Klassikern auf, sondern jagen lieber einen Jungwinzer nach dem anderen durch die Dörfer und lassen ihnen so kaum eine Chance auf Entfaltung. Zwar ist es um Wittmann nie wirklich ruhig geworden, aber in die Öffentlichkeit drängten andere. Derweil machte er seinen Job einfach weiter. Und erzeugt seit mehr als zwei Dekaden jedes Jahr einige der größten trockenen Rieslinge des Landes. Das Große Gewächs aus dem Morstein ist eine der Rieslingkronen des 21. Jahrhunderts. Und für Wittmann Verpflichtung. Die Serie seiner Rieslinge aus dem heißen, im Hochsommer bedenklich trockenen Jahrgang 2022 ist Wittmann herausragend gelungen. Dass er sich jetzt auch noch auf Chardonnay und Weißburgunder versteht, deren 2021er gut sind wie nie zuvor, macht Philipp Wittmann selbst zu einer Ikone des deutschen Weinbaus.

Weißwein des Jahres

2022 Wachenheimer Gerümpel P. C., Weingut Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz

Man müsste hier eigentlich die Grands Crus des Hauses wie Pechstein, Kirchenstück, Ungeheuer oder auch Langenmorgen nennen, um Ehre zu geben, wem Ehre gebührt. Allein, diese stupenden Rieslinge sind nicht nur rar und teuer (80-300 Euro pro Flasche), sondern längst schon ausverkauft. Macht nichts, denn wer statt nur prall gefüllter Taschen auch Geschmack hat, findet schnell heraus, dass der oder eine andere 2022er Premier Cru den Großen Gewächsen auf den Fersen ist. Dazu zählt der 2022er Riesling aus dem Wachenheimer Gerümpel, der die feinwürzig-rauchige Nase des Pechsteins mit dichten, eleganten Fruchtaromen vereint und auch am Gaumen der oft lauten Pfälzer Üppigkeit Eleganz, saftige Frucht und feines Säurespiel entgegengesetzt. Es ist ein subtiler, ausgewogener und strukturierter Riesling-Klassiker. Sehr beeindruckend (38 Euro).

Prädikatswein des Jahres

2022 Erdener Herzlei Riesling Spätlese Alte Reben, Dr. Hermann, Erden, Mosel

Süßweine schrecken hierzulande leider eher ab, sofern es sich um anspruchsvolle und nicht nur billige Weine handelt. Daher empfiehlt es sich, den Begriff Süßweinen bei feinen Weinen nicht zu benutzen, denn er schränkt den Wein ein auf das, was ihn am wenigsten auszeichnet: Süße, auch wenn sie nicht zu leugnen ist. Aber ist man saure Ananas? Die Spätlese aus der Erdener Herzlei stammt aus einer abenteuerlich steilen Schieferlage. Hier sind die Reben 130 Jahre alt, und ihre kleinen Trauben tragen goldene Beeren, die kaum größer sind als Erbsen. Sie schmecken bei der Lese so süß wie würzig, da die alten Wurzeln allerlei Nährstoffe einlagern, die für einen ungeheuer reichen und vielschichtigen und eben nicht nur süßen Geschmack sorgen. Diese fitnessreiche und pikant-würzige Spätlese ist ein Maulvoll Glück und Hedonismus.

Sekt des Jahres

2010 Chardonnay Brut Nature Grande Réserve „120“, Sektkhaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

Wie unlängst in unserem „Reiner Wein“-Spezial festgestellt: Es gab in diesem Jahr keinen besseren Schaumwein. Dass dieser prickelnde Chardonnay nicht aus der Champagne, sondern aus Deutschland stammt, ist dabei weniger bemerkenswert als die Tatsache, wie hochfein und komplex dieser fast 11 Jahre auf der Hefe gereifte Schaumwein tatsächlich ist. Mein Weihnachten steht jedenfalls – und wenn ich es an Silvester auch noch tue, dann steht getränketechnisch auch der Jahreswechsel.

Aufsteiger des Jahres

Domäne Serrig, Saar

Es war ruhig geworden um diese ehemalige preußische Staatsdomäne an der Saar. Vor rund 100 Jahren als Musterweingut errichtet und mit annähernd 40 Hektar Riesling am Stück begütert, hat sie sich kaum je so hervorgetan, dass sie die Reputation erreicht hat, die sie aufgrund ihrer Lage und baulichen Voraussetzungen eigentlich hätte erreichen müssen. Das ändert sich gerade. Moselwinzer Markus Molitor erstand sie 2016 und restauriert sie seitdem aufwendig und unter strengsten Auflagen. Von der ehemaligen Rebfläche sind 25 Hektar bestockt, der Großteil neu. Die ersten Weine – ein Kabinett und eine Große Lage des Jahrgangs 2020 –, beide aus dem Monopol Vogelsang, sind gerade auf den Markt gekommen. Sie werden komplett und weltweit über den Place de Bordeaux vermarktet. Die beiden Rieslinge sind teuer, aber grandios. Und sollen die Reputation des deutschen Rieslings in der Welt steigern.

Rotwein des Jahres

2021 Spätburgunder Schlossberg GG, Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden

Wenn jedes Jahr im August die Großen Gewächse vor internationalem Fachpublikum zur „Vorpremiere“ in Wiesbaden antreten, werden die Breisgauer Spätburgunder vom Weingut Bernhard Huber obligatorisch zu den besten des Jahrgangs gezählt. Das war schon unter Bernhard Huber so, der 2014 zu früh verstarb. Und so blieb es auch unter Sohn Julian, der das Erbe früher antreten musste, als es ihm lieb gewesen war. Nun hat auch er bereits zehn Jahrgänge vinifiziert. Sie beschreiben seinen Pfad zum eigenen Stil Pinot Noir, der feinsten, aber auch kapriziösesten Rotweinsorte des Planeten Wein. Das Große Gewächs aus dem sehr steilen, extrem dicht bestockten Hecklinger Schlossberg des alles andere als einfachen Jahrgangs 2021 ist Julian Hubers Meisterstück: rein und intensiv in der jodhaltigen Nase von dunklen Früchten, getrockneten Kräutern und Steinen. Am Gaumen intensiv, fest und sehr komplex, aber auch fein und anhaltend salzig, mit delikaten Tanninen und einem spektakulär langen Abgang.

Der Wein, den Sie entdecken sollten

2022 Grauburgunder N, Weingut Michael Andres, Ruppertsberg, Pfalz

Wir Deutschen trinken ja so schrecklich gern Grauburgunder. Leider gibt es nur sehr wenige mit Klasse. Michael Andres, ein Winzer, der so tiefgründig und ruhig ist wie seine nach biodynamischen Leitlinien erzeugten Weine, ist eigentlich Produzent hervorragender trockener Rieslinge aus Ruppertsberger und Deidesheimer Spitzenlagen. Seine Kunden aber fragen verstärkt nach Burgundern. Andres' Chardonnay, Auxerrois und Grauburgunder sind aber auch sensationell gut! Die Weine mit dem N – wie *natural, no filtration, no limits, next level* – sind die feinsten. Der Grauburgunder zeigt Noten von Gesteinsmehl und Zitronenschale, ist vollmundig, reich und saftig, dabei elegant und raffiniert, mit feiner Säure- und Tanninstruktur und nur 12,5% Alkohol. Kostbar!