

Innovation des Jahres

2013 Scheurebe trocken „Zweimännerwein“, Winzerhof Stahl, Auernhofen

Der Name Christian Stahl ist eng mit der oft als banal abgetanen Müller-Thurgauer Traube verbunden, und das mit gutem Recht. Sein trockener Müller-Thurgauer aus der Lage Hasennest ist einer der ausdrucksstärksten und originalsten Weine aus dieser Traube nicht nur in Deutschland, sondern auf der ganzen Welt. Stahl ist aber immer auf der Suche nach neuen Aufgaben und Herausforderungen. Trockene

Winzer-Entdeckung des Jahres

Achim von Oetinger, Weingut zum Jungen Oetinger

Neue Winzer-Talente assoziiert man nicht unbedingt mit dem traditionslastigen Rheingau, sondern eher mit dem aufstrebenden Weinbaugbiet Rheinhessen am gegenüberliegenden Rheinufer. Doch Achim von Oetinger beweist, dass auch der historische Rheingau sich neu erfinden kann. Mit den jüngsten Jahrgängen hat Achim von Oetinger einen neuen Rheingau-Riesling-Typ entwickelt, der ansprechende, aber keinesfalls laute Fruchtaromatik mit lebhafter Säurefrische und Tiefe verbindet. Die Arbeit an der neuen Weinstilistik ist noch nicht am Ende, aber seine trockensten „Großen Gewächse“ aus dem Jahr 2013 gehören sämtlich zur Jahrgangsspitze am Rhein. Wer nicht ganz so viel Geld für eine Flasche Wein ausgeben möchte, findet mit dem 2013er Riesling trocken „Mineral“ (Euro 9,90 ab Hof) einen Wein, der wie eine Miniaturversion dieser Spitzen wirkt. Von Achim von Oetinger werden wir noch viel hören.

Preis-Leistung des Jahres

2013er Weißburgunder trocken, Weingut Gysler, Alzei-Weinheim/Rheinhesen

Obwohl 2013 in Deutschland eine Reihe bedeutender Spitzenweine gewachsen sind, war dies alles andere als ein toller Jahrgang für Alltagsweine. Meist fehlt den Weinen eine stimmige Balance, weil sie zu säurebetont sind oder gelegentlich, wenn die Säure im Keller zu stark reduziert

Ein Abend mit Lieblingen

Wer die Klasse unserer „Lieblinge des Jahres“ einmal persönlich erleben möchte, hat dazu schon in wenigen Wochen Gelegenheit, am 31. Januar 2015 im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. An diesem Abend kochen mehrere Preissträger gemeinsam ein exklusives Fünf-Gänge-Menü; dazu werden Weine von prämierten Gütern verkostet. Durch den Abend führen unsere Haus-Kritiker und Preisjuroren Jürgen Dollase und Stuart Pigott.

Scheurebe aus Franken hat einen gewissen Ruf innerhalb des Gebiets, ist aber außerhalb noch ziemlich unbekannt. Das hat Christian Stahl genauso stark gereizt wie die geschmackliche Besonderheiten der Sorte. 2014 hat er erstmals diesen neuen, hocharomatischen – von weißen Johannisbeeren bis zu reifer Grapefruit – und extrem saftigen trockenem Weißwein erzeugt und mit dem schwierigen Jahrgang 2013 dann voll ins Schwarze getroffen. Dies ist ein Spitzenwein, der vielschichtig und tief ist, aber trotzdem nicht schwierig zu verstehen. Und der noch dazu eine gewisse Leichtigkeit hat, welche die Hand des Trinkers immer wieder zurück zum Glas zieht. Das ist der rote Faden, der alle Stahl-Weine verbindet.

Trockener Weißwein des Jahres

2013er Ohligsberg Riesling „Großes Gewächs“, Weingut Reinhold Haart, Piesport

Auf Grund seiner ausgeprägten Säure ist 2013 kein Jahrgang der Kuschel- oder Schmuseweine, sondern einer, in dem Größe mit Spannung verbunden ist. Wo die Säure allerdings erfolgreich gebändigt wurde, verbindet sich diese geschmackliche Spannung mit großartigen Aromen und viel Kraft.

Johannes Haarts 2013er Ohligsberg Riesling „Großes Gewächs“ besticht mit ausgeprägtem Zitrusduft, einem Hauch exotischer Früchte sowie konzentrierter, rasiger Brillanz. Dieser trockene Riesling aus noch recht unbekannter Spitzenlage an der Mosel ist ein Paradebeispiel der positiven Seite von 2013; leider gab es davon nur ein „Fuder“ (1000 Liter). Diese Knappheit ist ebenfalls typisch für das Jahr. Wie der Ohligsberg Riesling Spätlese trocken von Johannes Vater Theobald (1993) wird auch dieses Meisterwerk noch nach zwanzig Jahren beeindruckend.

wurde, zu weich und konturlos schmecken. Die Vielschichtigkeit und Eleganz von Alex Gyslers Baisweinen 2013 war eine große Seltenheit für diese Preiskategorie. Obwohl jeder seiner trockenem Weißweine sehr gelungen ist, sticht der Weißburgunder mit seiner komplexen, feinen Art noch hervor. Was will man mehr von einem Alltagswein, der auch im Handel deutlich unter zehn Euro kostet? Ohligsberg handelt es sich um einen Wein aus biodynamischem (Demeter-)Anbau, was den Preis noch erstaunlicher macht, da diese Art des Weinbaus weit aufwendiger ist als die konventionelle.

Infos und Anmeldung: Der Preis pro Person beträgt 295 Euro für Menü und Getränke. Teilnehmende Gäste haben die Möglichkeit, zu speziellen Konditionen im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg zu übernachten; Informationen zum Hotel unter www.schlossbensberg.com. Anmeldungen zum Event bitte bis 15. Januar 2015 unter dem Stichwort „Unser Lieblinge“ per E-Mail an info@schlossbensberg.com oder telefonisch unter 0 22 04/4 29 06.



Wagyu Short Rib mit BBQ-Lack, Pommes Frites, Mais, Zwiebel & Aubergine: Mit solchen Kreationen hat sich Jan Hartwig den Titel „Newcomer des Jahres“ verdient.

Rotwein des Jahres

2013er Schlossberg Spätburgunder „Großes Gewächs“, Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt/Franken

Weinbau ist eine langwierige Sache, die Pflege der Reben oft eine generationsübergreifende Aufgabe. Im Februar 2014 kauften Paul und Monika Fürst 13 Hektar steile Weinberge in der historischen Terrassenlage Klingenberg Schlossberg, wo sie zwei Drittel der Reben roden mussten, weil ihr Zufall von Sohn Sebastian wurde 2004 und 2006 mühsam neu gepflanzt. Dieser Wein stammt jedoch vorwiegend aus dem Drittel an erhaltenen alten Spätburgunder-Reben im ummauerten Kernbereich der Lage. Der 2013er Schlossberg besticht durch sensationelle Seidigkeit; die Trauben haben optimale Reife erreicht, so dass die große Kraft des Weins nahezu perfekt im Hintergrund bleibt. Oft wird bei jungen Weinen dieser Sorte die Seidigkeit von den Gerbstoffen komprimiert. Doch Spätburgunder-Rotweine mit wenig Gerbstoff schmecken zwar weich, aber kaum spannend. Sebastian Fürst ist im Klingenberg Schlossberg die Quadratur dieses Spätburgunder-Kreises gelungen. Zu beziehen ist der Wein unter anderem bei „Wein & Glas“ in Berlin.

Süßwein des Jahres

2013er Schloss Johannisberg Riesling Spätlese „Grünlack“

Kein Weingut in Deutschland hat eine längere ununterbrochene Tradition für Süßweine als Schloss Johannisberg im Rheingau, nämlich seit 1773. Doch ist auch beim Wein Tradition keinesfalls Garantie für hohe Qualität. Die kommt nur zustande, wenn Menschen das Potential der Weinberge durch perfekte und daher aufwendige Weinbaupflege in hochwertige Trauben umsetzen, diese Qualität dann im Keller bewahren und sich langsam entfalten lassen. Christian Witte und seinem Team ist genau das mit ihrem 2013er Riesling Spätlese „Grünlack“ gelungen; dieser Wein spiegelt tatsächlich voll und ganz die Süßweintradition des Hauses wider. Hier sind nicht nur helle, fruchtige Aromen wie Pfirsich, Zitrus und frische Ananas zu spüren, sondern auch dunkle, würzige Noten. Das Spiel zwischen diesen beiden Seiten im „Hintergrund“ des Weins unterstreicht das „vordergründige“ Spiel zwischen natürlicher Süße und Säure: Das Ergebnis ist ein nahezu perfektes Beispiel dieses prototypisch deutschen Art von Riesling, die inzwischen so viele Nachahmer überall auf dem Planeten Wein gefunden hat.

Unsere Lieblinge des Jahres 2014

Die Teller sind abgeräumt, die Flaschen geleert: Abermals 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-Winzer des Jahres

Anna-Barbara Acham, Weingut Acham-Magin, Forst/Pfalz

Nicht alle begabten Winzerinnen streben nach Ruhm. Anna-Barbara Acham hat sich stattdessen lange Jahre und intensiv der Perfektionierung der Riesling-Weine ihres Pfälzer Heimatorts gewidmet. Als sie damit während der achtziger Jahre im Familienweingut begann, ging es dem Winzerdorf Forst an der Weinstraße nicht besonders gut. Die Kluft zwischen dem großen Ruf des bei Touristen beliebten Ortes und der tatsächlichen Qualität, die sich im Glas der Besucher fand, war oft ausgesprochen groß. Obwohl sie recht schnell für einige sehr gute Weine in der Branche Lob und Anerkennung erhielt – trockener Riesling war vom ersten Tag an ihre große „Wein-Liebe“ –, war Anna-Barbara Acham damit nicht zufrieden, sondern betrachtete dies nur als kleinen Anfang auf ihrem ambitionierten Weg. Immer weiter trieb sie ihre unermüdliche Suche nach dem Ausdruck im Wein, der Forst im 19. Jahrhundert berühmt gemacht hat. Im Zuge dessen stellte sie das kleine Weingut im Jahr 2005 auf ökologischen Weinbau um, wodurch ihre Weine deutlich an Charakter gewannen. An der Spitze ihres aktuellen Sortimentes steht der hohelegante 2013er Kirchenstück Riesling „Großes Gewächs“ (35 Euro ab Hof). Allerdings verbindet bereits sein kleiner Bruder, der 2013er Riesling „Sommertraube“ (19,50 Euro ab Hof), saftige Pfirsichfrucht mit einer Feinheit, die in der Pfalz selten ist. Anna-Barbara Achams Hartnäckigkeit über Jahrzehnte trägt jetzt großartige Früchte.

Winzer des Jahres

Cornelius Dönnhoff, Weingut H. Dönnhoff, Oberhausen/Nähe

Ein Weingut weltberühmt zu machen ist eine große Aufgabe, aber ein weltberühmtes Weingut von Väter zu übernehmen und weiter auf dem höchsten Niveau zu führen ist sehr viel schwieriger. Genau das ist Cornelius Dönnhoff auf beeindruckende Weise gelungen. Er ist seit 2007 für den Keller des Familienweinguts verantwortlich; sowohl seine trockensten als auch seine süßen Riesling-Weine sind mindestens so gut wie die seines Vaters Helmut und gehören zu den besten Weißweinen der Welt. Auch aus dem schwierigen Jahrgang 2013 gingen die trockensten Riesling „Großen Gewächse“ ebenso wie der wesentlich günstiger Gutsriesling. Wie sein Vater ist Cornelius von den enorm vielfältigen natürlichen Aromen der Riesling-Weine aus den Steillagen der mittleren Nahe fasziniert. Für beide Generationen geht Feinheit vor Power, aber Cornelius arbeitet in einer Situation, die inzwischen stark von der Klimawärmerung geprägt ist, und seine Weine sind konsequenterweise ein wenig kräftiger im Körper und weicher in der Säure als die seines Vaters. Das sorgt für Kritik, won er sich aber nicht irritieren lässt. Jeder Riesling-Wein dieses Weinguts ist zu empfehlen; besonders markant sind die Weine aus der Lage Felsenberg (Porphyrboden), wohingegen die Weine aus den Lagen Dellchen und Hermannshöhle (Schieferböden) hochfein und subtil ausfallen (sowohl trockene „Große Gewächse“ als auch süße Spätlesen). Näher zu letztem im Typus, aber mit feinen Kräuternoten präsentiert sich der trockene Höllepfad Riesling, eine auffallend gute Preis-Leistung. Die Dönnhoff-Weine sind schnell über das Internet zu finden; fündig wird man etwa bei „Lobenberg Gute Weine“. Auch die Modernität der Vermarktung wird von Cornelius Dönnhoff angetrieben, und so manches bekannte Weingut hat seine Innovationen in diesem Bereich kopiert. Im Weinberg setzt er ähnliche neue Akzente. Aus seiner Sicht ist das Weingut zuletzt etwas über das Ziel hinausgewachsen. Deswegen hat er einen Weinberg abgegeben, der mit Weißburgunder (eine Spezialität des Hauses neben dem Riesling) bepflanzt war.

Schaumwein des Jahres

Champagner Agrapart „Terroirs“ Extra Brut (ohne Jahrgang), Kierrdorf Wein

Champagner ist genau wie Sekt, Cava und andere Schaumweine meistens nur eine nette Erfrischung und dafür oft zu teuer. Dieser Champagner aus der Chardonnay-Traube und einer der besten Weinbaugemeinden des gesamten Champagne-Gebiets (Avize an der Côte des Blancs) ist dagegen extrem charaktervoll und hat ein ausgeprägtes mineralische Frische. Genauso muss es sein, wenn ein Champagner verspricht, von seinem

Kulinarische Institution

Das Hotel „Bareiss“ in Baiersbrunn, Herrmann Bareiss und seine Söhne Christian und Hannes, Chefkoch Claus-Peter Lupp

Das Hotel „Bareiss“ in der Gemeinde Baiersbrunn im Schwarzwald ist nicht nur eines der bekanntesten deutschen Hotels und mit seinen hohen Qualitätsstandards ein Musterbetrieb, der mittlerweile Heerschaern von Personal ausgebildet hat. Es ist mit seinen diversen Restaurants auch eine beeindruckende kulinarische Institution. An der Spitze des vielfach ausgezeichneten Hauses steht mit dem Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lupp ein unverrückbar klassisch fundierter Meister seines Faches. Es gibt daneben mit der international orientierten „Kannstube“ nicht nur ein zweites Restaurant, sondern auch die „Dorfstube“, die eine exzellente Regional-küche anbietet hat. Die „Dorfstube“ hat inzwischen auch schon in Düsseldorf – unter der Leitung von Christian Bareiss – einen in kurzer Zeit erfolgreich gewordenen Ableger. Außerdem ist da noch der „Morlokof“, ein alter, sorgsam restaurierter Schwarzwaldhof aus dem Jahre 1780 mit einer geradezu magischen Vergangenheit. Der alte Bauernhof ist auch der Schauplatz des „Morlokof-abends“, der die bemerkenswerte Historie und purifizierte regionale Gerichte in einer unvergleichlichen Atmosphäre zusammenbringt. Dieses breite gastronomische Spektrum entwickelt und mit viel Augenmaß gemeinsam optimiert zu haben gehört zu den ganz besonderen Verdiensten des gerade siebenzig Jahre alt gewordenen Herrmann Bareiss und seiner beiden Söhne Christian und Hannes.

Sommelier des Jahres

Marco Franzelin vom Restaurant „Vendôme“ im Schlosshotel Bensberg in Bergisch Gladbach

Ein guter Sommelier ist ein wandelndes Lexikon, aber er zeigt das nicht. Er kennt alle Details des Essens und des Weins, den er dazu empfiehlt, er hält aber keine schwer verständlichen Vorträge. Er ist präsent, aber das im Idealfall mit ebenso viel Zurückhaltung wie natürlicher Autorität. Der 27 Jahre junge Österreicher Marco Franzelin scheint für diesen Beruf geboren zu sein, vielleicht auch deshalb, weil er nicht nur als Sommelier, sondern auch als Koch ausgebildet wurde. Nach Ausbildung und Aufstieg bis zum Sommelier im Spitzenrestaurant von Heinz Hanner in Mayerling/Osterreich ging er von 2011 bis 2013 als Chef-sommelier ins Restaurant „Haerlin“ im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“ und ist nun Sommelier beim renommiertesten deutschen Koch, Joachim Wissler im „Vendôme“ in Bensberg. Dort stellt sich ihm mit dem extrem variantenreichen Küche Wässers eine der komplexesten Aufgaben überhaupt, die er mit Grandezza und einem enormen Einfühlungsvermögen löst.

Klassische Küche

Thomas Martin vom Restaurant „Haerlin“ im Hotel „Louis C. Jacob“ in Hamburg

Zum zweiten Mal ehren wir einen Koch für klassische Küche, und das nicht etwa wegen konservativer Annahmen, sondern wegen der Begeisterung für einen Bereich des kulinarischen Spektrums, der unbedingt weiter gepflegt werden muss. Thomas Martin hat gezeigt, dass er zur kleinen Zahl deutscher Köche gehört, die in diesem Fach exzellente Fähigkeiten besitzen und vor allem ein bestechend substantielles Geschmacksbild produzieren können. Peter Wehlauer, Lothar Eiermann, Eckart Witzigmann und Dieter Kaufmann waren seine Lehrer; Martin ist nicht nur ihr Schüler, sondern ein würdiger Nachfolger. Sein „Steinbutt mit beurre blanc“ oder seine Schmorgerichte haben längst internationales Niveau. Junge Köche tun gut daran, hier einen Blick auf Geschmacksbilder zu werfen, die zu den Grundlagern wie zu den Höhepunkten der Kochkunst zählen.



Liebliche Landschaft, großer Geschmack: Bei Piesport an der Mosel liegt das Weingut von Reinhold Haart, von dem der trockene Weißwein des Jahres stammt.

Foto Archiv (6), Wöinge Bergmann (6), Edgar Schopul, Swaninge Hohmann, Michael Stephan, Barbara Vitz, Ute Schlagenshauf, dpa

Regionalküche

Hubert Retzbach und Markus Reinauer vom Hotel und Restaurant „Jagstühle“ in Muldingen. Es fing damit an, dass der vierzig Jahre alte Markus Reinauer von der idyllisch gelegenen Jagstühle Verstärkung von Hubert Retzbach (59) bekam, der in Bad Mergentheim im Hotel „Victoria“ für ein Sternrestaurant und einen populären Ableger verantwortlich war. Reinauer hatte schon durch gute Regionalküche auf sich aufmerksam gemacht und wusste, dass Retzbach ebenfalls ein großer Freund der bodenständigen Küche ist. Das Ergebnis der gemeinsamen Arbeit wurde zum Beispiel in einer Folge der „FA.Z. Regio-Täpäs“ dokumentiert, die optimierte Regionalküche präsentiert und deren Ergebnis so überraschend ausfiel, dass man nur sagen konnte: Es geht nicht besser. Und: Warum werden solche Leistungen nicht genauso hoch angesehen wie die von Spitzenköchen in anderen Bereichen? Es gab in diesem Menü zum Beispiel wundervoll gewürzte „Spinatknödel auf Baumpilzen“, „Auf Rehbolz geräucherter Bachsaibling mit seinem Kaviar, Selleriepüree und Nussbutter“, eine souveräne „Gebackene Tomate mit Langenburger Ricotta, mariniertem Gartengemüse und Rukolapesto“ oder eine geradezu historisch schmeckende „Terrine von Zwetschgen mit Pfefferkrautreis“ (Bohnenkrautreis). Wenn man so mit der deutschen Küche umgeht, entsteht eine Qualität, die sich vor den Traditionen Frankreichs, Italiens oder Spaniens absolut nicht verstecken muss.

Newcomer des Jahres

Jan Hartwig vom Restaurant „Atelier“ im Hotel „Bayerischer Hof“ in München

Jan Hartwig ist erst seit Mai zum ersten Mal Küchenchef, und das gleich im prestigeträchtigen „Atelier“ im berühmten „Bayerischen Hof“ in München. Normalerweise beobachtet man solche Entwicklungen eher mit etwas Distanz. Seine Stationen jedoch führten ihn zu den Drei-Sterne-Köchen Klaus Erfort, Christian Jürgens und Sven Elverfeld, wo er sieben Jahre und zuletzt als Küchenchef gearbeitet hat. Und mit diesen Pfanden kann Hartwig nun wahrlich wuchern. Im Grunde ist er mit seinen präzisen und einfallreichen Kompositionen, wie etwa dem „Pollinger Lammerknien mit mildem Knoblauch, glasierter Kerbelwurzel, altem Pecorino und Sanddorn“ nicht nur einer der besten Newcomer seit Jahren, sondern gleich mitten unter den besten deutschen Köchen gelandet. Und er ist ein wirklich passionierter Koch, der alles daran setzt, seinen Gästen großartige Erlebnisse zu beschaffen, mit einem Augenmaß, das man einem 32 Jahre jungen Newcomer noch gar nicht zu trauen würde. Die richtige Balance in der Küche beginnt, aber sich erst mit glücklichen, perfekt betreuten Gästen vollendet.

Service des Jahres

Alexander Winkler von der „Residenc Heinz Winkler“ in Aschau

Der Sohn einer Kochlegende zu sein ist eine ganz besondere Herausforderung, erst recht, wenn es sich um einen Familienbetrieb handelt. Und Heinz Winkler ist nun wirklich ein Patron, wie er im Buche steht. Sohn Alexander tat jedenfalls erst mal gut daran, den Weg des Hotel- und Restaurantfachmanns einzuschlagen, natürlich in besten Adressen wie der „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn, dem Waldhotel Sonnenhof in Helmut Thielges oder dem „Garten-Restaurant“ im „Bayerischen Hof“. Er legte immer wieder Phasen „zu Hause“ in der spektakulären „Residenc“ in Aschau ein, auch in der Küche, wo er es bis zum Posten Chefkoch wurde. Die richtige Balance in der Küche beginnt, aber sich erst mit glücklichen, perfekt betreuten Gästen vollendet.

Produzent/Händler des Jahres

Ralf Bos von „Bos Food“ in Meerbusch

Man kann den 53 Jahre alten Ralf Bos mittlerweile gut Gewissens eine lebende Legende in der Szene nennen. Er begann als Koch und Restaurantfachmann und lernte die Gastronomie in vielen Facetten kennen. Seine erste Firma hatte allerdings mit dem Import von Elektronik-Teilen zu tun – mit 28 Mitarbeitern und 14,5 Millionen D-Mark Umsatz bei ihrem Verkauf im Jahr 1986. Danach gründete er „Bos Food“ und entwickelte sich zu dem mit Abstand wichtigsten Feinkost-Lieferanten für die gehobene Gastronomie. Heute hat der Betrieb mehr als 150 Mitarbeiter. Wer je einen Katalog der Firma, die übrigens Profis und Privatleute gleichermaßen bedient, in den Händen gehabt hat, wird aus dem Staunen nicht mehr herausgekommen sein. Das Angebot ist fürwahr gigantisch. Und – es erfüllt längst eine kulturelle wertvolle Funktion. Wenn Bos etwas Neues findet – so wie ganz zu Beginn seiner Arbeit in der Firma den schwarzen Reis –, dann ändert sich über kurz oder lang die Kochkunst, könnte man salopp sagen. Es gab berühmte Kunsthandwerker, welche die Entwicklung der Kunst beeinflusst haben. Ralf Bos gehört mit seinem Unternehmen in die gleiche Kategorie.

Beste Systemgastronomie

„L’Osteria“, Friedemann Findeis und Klaus Rader

Nach einigen Jahren gibt es wieder einmal einen Grund, die Leistungen von Vertretern der Systemgastronomie auszuzeichnen. Man kann es drehen und wenden, wie man will, oder auch feststellen, dass man im italienischen Fach einfach vergleichsweise preiswert arbeiten kann. Was allerdings im „L’Osteria“ auf den Tisch kommt, hat eine erstaunliche Qualität und noch erstaunlichere Preise, und es wird darüber hinaus noch extrem kundenfreundlich gehandhabt. Man kann sich die riesige Pizza auch teilen oder sich alle Reste empfehlen lassen. Es soll in diesen Lokalen gut schmecken und locker und entspannt zugehen. Das alles kommt nicht von ungefähr. Die Macher sind die gleichen, die auch schon bei der Gründung der „Napiano“-Kette dabei waren, von der es mittlerweile rund 140 Filialen in 28 Ländern gibt. Die „L’Osteria“ wurde zwar schon im Jahre 1999 in Nürnberg gegründet, aber in den letzten Jahren gab es einen kräftigen Aufschwung – im Moment sind insgesamt 38 Restaurants – für eine Idee, die Gäste unterschiedlichsten Alters und unterschiedlichster Herkunft an den oft großen „L’Osteria“-Häusern zusammenbringt.

Koch des Jahres

Christoph Riffner vom Restaurant „Haerlin“ im Hotel „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg

Zum Koch des Jahres wird man, wenn sich die Küchenleistungen auf eine nicht mehr zu überschätzende Weise auf höchstem Niveau zu entfalten. Christoph Riffner, 41, der in den achtziger Jahren als Zuschauer der Fernsehsendung „Kochen wie Gott in Deutschland“ zum Kocheruff wurde, hat ausschließlich in sehr guten Küchen gelernt, von den Anfängen in Otto Kochs „Le Gourmer“ in München über zwei Stationen in der „Residenc“ in Essen (zunächst als Souschef) bis zu einem Jahr bei Wohlhart und zwei bei Lump (beide in Baiersbrunn), bevor er schließlich im „Fährhaus Munkmarsch“ auf Sylt seinen ersten Michelin-Stern bekam. Seit 2002 ist er Chefkoch im berühmten Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“, hat zwei Michelin-Sterne und ist buchstäblich Schritt für Schritt dabei, sich immer weiter zu entwickeln – Ende offen, darf man sagen. Riffner ist ein immer konzentrierter und zurückhaltender, wahrlich kompletter Koch, der in seinen Gerichten traditionelle Elemente (wie manch hinführende Sauce), klassische Qualitäten in der Produktbehandlung, moderne Sensorik und zuletzt auch immer wieder der individuelle Interpretationen vereint – wie etwa bei der „Nantais-Ente mit Pfirsich, Fenchel und Ingwer-Limonenjus“.

Die Welt ist ein Buch. Verschenken Sie die Welt!

PALEO
POWER FOR LIFE

224 Gesundheitsbewusste
384 Seiten - 180 Abb.
€ 29,99
ISBN 978-3-86244-590-5

OSTERIA D'ITALIA

Für Gelehrte
384 Seiten - 350 Abb.
€ 29,99
ISBN 978-3-95416-680-3

DIE WELT

Für Naturinteressierte
380 Seiten - 250 Abb.
€ 59,99
ISBN 978-3-95416-135-5

DIE WELT

Für Weltbummler
380 Seiten - 250 Abb.
€ 29,99
ISBN 978-3-95416-620-0

Jetzt online schon unter www.verlagshaus24.de oder überall, wo's Bücher gibt! Auch als eBook erhältlich