

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 02. September 2021, 18 Uhr!**

Text und Cover abrufbar unter [www.zs-verlag.com/gusto](http://www.zs-verlag.com/gusto)

# Koch des Jahres: Detlef Schlegel in Leipzig

**Der neue Gourmetführer Gusto testet die besten, einzigartig kuratierten 900 Restaurants in Deutschland / als Buch, Online-Version und Gusto App verfügbar / Besondere Würdigung durch Auszeichnungen in sechs Bereichen und zwölf Top-10-Kategorien**

Binnen weniger Jahre hat sich Gusto in der Restaurant- und Feinschmeckerszene einen sehr guten Namen gemacht und ist zum vielbeachteten Gourmetführer avanciert. Dabei hat der jüngste unter den Restaurant-Guides schnell einige der sogenannten etablierten Größen dieses Genres hinter sich gelassen, denn der Guide brachte viel frischen Wind in das seit Jahrzehnten recht statisch von einer Handvoll Publikationen beherrschte Feld der Gourmetkritik, vor allem durch die ausführliche, differenzierte Bewertung und die Transparenz in der Bewertung.

„Die Kurve des hierzulande bereits in den vergangenen zehn Jahren kontinuierlich gestiegenen Gesamtniveaus in den Küchen der ambitionierten Restaurants sowie der stete Neuzuwachs solcher Adressen hat auch während der Pandemie 2020/2021 keine Delle bekommen. Und so können wir in dieser Ausgabe schlussendlich auch wieder hochverdiente Sonderauszeichnungen bekannt geben, allen voran die für den Koch des Jahres: Herzlichen Glückwunsch an Detlef Schlegel vom Restaurant Stadtpfeiffer in Leipzig und natürlich an alle anderen Preisträger“, so Redaktionsleiter Markus Oberhäußer.

Ausgezeichnet wird in den sechs Topkategorien „Koch des Jahres“, „Aufsteiger des Jahres“, „Newcomer des Jahres“, „Sommelière des Jahres“, „Gastgeber des Jahres“ und „Neueröffnung des Jahres“. Zusätzlich gibt es die TOP-10-Auszeichnungen in folgenden Kategorien: „Individuellste Handschrift“, „Moderne und traditionelle Klassik“, „State of the Art“: Präzision, Perfektion und Design“, „Die spannendsten Neuzugänge“, „Soulfood“, „Alkoholfreie Getränkebegleitung“, „Gourmet-Lunch“, „Nachhaltigkeit“, „Preis-Genuss-Verhältnis“, „Fine Dining mit Aussicht“, „Vegetarische Spitzenküche“ sowie „Der besondere Ort“.

## **Der „Koch des Jahres“ Detlef Schlegel macht neugierig auf mehr**

- **Stadtpfeiffer, Leipzig**

Dass aufstrebende junge Kochtalente eine rasante Entwicklung hinlegen, ist nicht allzu ungewöhnlich. Wenn ein erfahrener, fest in der klassischen Küche verwurzelter Koch wie Detlef Schlegel von Jahr zu Jahr immer noch besser wird, sorgt das schon eher für Aufsehen. Sehr gut gegessen hat man im direkt am Leipziger Gewandhaus gelegenen Restaurant Stadtpfeiffer zwar schon immer, aber vergleicht man die Gerichte vor etwa fünf, sechs Jahren mit denen von heute, ist die Entwicklung höchst bemerkenswert. Vor allem auch deshalb, weil sich an dem aufgeräumt klaren und immer noch klassischen Stil eigentlich gar nicht viel geändert hat, Detlef Schlegel aber immer mehr in hochpräzise Detailarbeit und feine Akzentuierung gegangen ist. Durch intensives Produktsourcing und noch individuellere Ideen entstehen mittlerweile Kreationen mit enormer unterschwelliger Spannung und originellen Finessen. So gibt es nicht nur durchweg erstklassige Qualitäten in exakter aromatischer Fassung, sondern von abgefahrenen Pilzraritäten bis zu seltenen Gemüsesorten auch noch sehr spannende Dinge. Der Stadtpfeiffer unter der Regie des diesjährigen Kochs des Jahres Detlef Schlegel spielt damit endgültig auch bundesweit ganz oben mit und macht neugierig darauf, wo die weitere Entwicklung noch hingeht.

## **Der „Aufsteiger des Jahres“ André Münch mit seinen puristischen Kreationen**

- **Der Butt, Rostock-Warnemünde**

André Münch ist das perfekte Beispiel dafür, was alles möglich ist, wenn die Rahmenbedingungen und das Team perfekt zu den eigenen Vorstellungen und Ambitionen passen. Dass der hochmotivierte Chef ausgezeichnet kochen kann, stellte er bereits an verschiedenen Stationen unter Beweis: vom L'Escalier in Köln über das Gutshaus Stolpe bis zum Saphir in Wolfsburg. Und er ließ zugleich an jedem dieser Standorte durchblicken, dass eigentlich auch noch mehr möglich wäre. In dem exponiert am Yachthafen

gelegenen Gourmetrestaurant der Hohen Düne scheinen nun endgültig beste Voraussetzungen gegeben zu sein. Denn so klar, teils sogar puristisch, und so ausdrucksstark wie hier wirkten die Kreationen André Münchs noch nie. Die Vorliebe für zupackende kraftvolle Aromen wird auf wunderbar freigestellte Art erlebbar, mit einer entspannten Gelassenheit, auf alles Unnötige zu verzichten, wie sie nur wenigen Köchen gegeben ist – klassisch fundierte Produktküche mit individuellen Ideen, mit Tiefe und mit Präzision. André Münch ist damit kein Aufsteiger „von null auf hundert“, aber hat von einem ohnehin schon hohen Niveau aus jetzt noch einmal einen bemerkenswerten Schritt nach vorn gemacht.

#### **Der „Newscomer des Jahres“ Julius Reisch zurück zu den Wurzeln**

##### **- Esszimmer im Oberschwäbischen Hof, Schwendi**

Nach Wanderjahren durch gute Häuser von Baiersbronn bis Sylt ist Julius Reisch Mitte 2020 ins elterliche Hotel mit Restaurant im Oberschwäbischen Schwendi zurückgekehrt, ist dort gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Anna Boonk für das Restaurant Esszimmer verantwortlich und gibt richtig Gas! Er konnte dort vom Start weg mit handwerklich präzisen und enorm kleinteilig gearbeiteten Kreationen überzeugen, die nicht nur durch ihre aufwendige Präsentation beeindrucken, sondern eben auch mit ausgefeilten Geschmacksbildern und jeder Menge klassischer Substanz. Wie originell, fundiert und zugleich unverkopft Julius Reisch die Dinge angeht, zeigte er mit spannenden Gerichten wie seinem Carpaccio der Rotkopfgarnele und geröstetem Pulpo mit im Big Green Egg gegrillter Ochsenherztomate, Kompott von grüner Tomate, Pinienkern-Rahmeis und Kapuzinerkresse.

#### **Die „Sommelière des Jahres“ Janine Woltaire für unkonventionelle und präzise Weinempfehlungen**

##### **- Restaurant Horváth, Berlin**

Für die Liebe zum Wein und zur gepflegten Gastronomie gab die 30-jährige gebürtige Hamburgerin einst ihr Studium der Politikwissenschaften auf, besuchte die Deutsche Wein- und Sommelierschule in Berlin, jobbte zunächst nebenbei in unterschiedlichen Weinlokalen und schulte dann ihre feine Nase für aufstrebende Winzertalente während ihrer Zeit im Fachhandel. Zurück in der Gastronomie avancierte sie schnell zur Barchefin in Rutz Weinbar und wurde danach Chef-Sommelière im Cinco by Paco Pérez. Seit 2019 bereichert Janine Woltaire das Restaurant Horváth nicht nur mit ihrer sympathisch herzlichen Art, sondern auch mit ihren ebenso unkonventionellen wie präzisen Weinempfehlungen, für die sie sich – passend zu Sebastian Franks Küche – hauptsächlich auf weniger populäre Nischengewächse aus den Ländern Österreich, Deutschland, Ungarn, Slowenien, Serbien und Kroatien konzentriert. So sind den Gästen nicht nur hochspannende Gerichte mit osteuropäischem Akzent, sondern auch ebensolche erlebnisreiche Weinmomente vergönnt. Und auch die hervorragende alkoholfreie Getränkebegleitung protegiert sie charmant und kenntnisreich.

#### **Die „Gastgeber des Jahres“ Ulrike Thieltges, Magdalena Brandstätter & Clemens Rambichler für Herzlichkeit über alle Generationen**

##### **- Sonnora, Dreis**

Die Drei aus Dreis zeigen derzeit eindrucksvoll, wie harmonisch und behutsam man ein Traditionshaus ins Hier und Jetzt überführen kann. Wie man an Altem festhalten und trotzdem Neues zulassen kann. Wie sich jahrzehntelange Stammgäste über einen Generationswechsel hinweg mitgenommen fühlen und trotzdem auch neue, jüngere Gäste angesprochen werden. Seit dem überraschenden und viel zu frühen Tod von Helmut Thieltges ziehen dessen Witwe Ulrike Thieltges, Sommelière Magdalena Brandstätter und Küchenchef Clemens Rambichler gemeinsam visionär an einem Strang, haben das Fortbestehen einer der großen kulinarischen Traditionsstätten hierzulande gesichert und die Weichen für die Zukunft gestellt: Seit 2021 sind Magdalena Brandstätter und ihr Lebensgefährte Clemens Rambichler die neuen Inhaber des mittlerweile runderneuterten Sonnora – und trotz der veränderten Gesamtlage weiterhin zusammen mit Ulrike Thieltges als unschlagbares Trio für die Gäste da.

#### **Die „Neueröffnung des Jahres“ Restaurant Bootshaus mit fitnessreicher Küche**

##### **- Im Hotel Papa Rhein, Bingen**

Mit dem relativ großen Restaurant im Vintage-Style, das mit rustikalem Holzboden, Altholzmöbeln, hellen Leinwandstoffen, shabby-schicken Lederstühlen und dem eindrucksvollen Landschaftspanorama im Cinemascope-Format im Hintergrund eine echte Attraktion im Rheintal ist, treffen Investor und Gastgeber Jan Bolland und sein Team um Küchendirektor Nils Henkel genau den Nerv der Zeit. Ein völlig

unkompliziertes und entspanntes, an fünf Tagen der Woche mittags und abends geöffnetes und trotzdem kulinarisch anspruchsvolles Konzept, das vom genügsamen Hotelgast bis zum Feinschmecker ein breites Publikum glücklich und ihnen das Genießen äußerst leicht macht. Kein künstlich aufgebauschtes Gourmetkonzept, keine angestregten Choreografien, kein preistreibendes Gebastel auf den Tellern – und trotzdem muss man weder auf professionelle Bewirtung noch auf niveauvolle und finessenreiche Küche verzichten. Das hat Zukunft!

#### **TOP 10 Individuellste Handschrift**

In Deutschland gibt es einige Protagonist\*innen, die ausgesprochen modern und kreativ kochen und sich über die Jahre einen unverkennbaren Stil angeeignet haben. Dies sind die von Gusto ausgezeichneten Köche mit eigener, unverkennbaren Handschrift: Peter Marie Schnurr (Falco, Leipzig), Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl), Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin), Andree Köthe & Yves Ollech (Essigbrätlein, Nürnberg), Christian Jürgens (Überfahrt, Rottach-Egern), Joachim Wissler (Vendôme, Bergisch-Gladbach), Marco Müller (Rutz, Berlin), Sebastian Frank (Horváth, Berlin), Felix Schneider (Sosein, Heroldsberg), Johannes King & Jan-Philipp Berner (Söl'ring Hof, Sylt).

#### **TOP 10 Moderne und traditionelle Klassik**

In dieser Kategorie zeichnet Gusto die derzeit zehn besten Protagonisten auf, die die traditionellen sowie modernisierten Klassiker der Haute Cuisine am spektakulärsten beherrschen: Claus-Peter Lumppp (Bareiss, Baiersbrunn), Heinz Winkler (Residenz Hein Winkler, Aschau), Torsten Michel (Schwarzwaldstube temporaire, Baiersbrunn), Klaus Erfort (GästeHause Klaus Erfort, Saarbrücken), Christian Scharrer (Courtier, Weissenhaus), Dirk Luther (Meierei Dirk Luther, Glücksburg), Clemens Rambichler (Sonnora, Dreis), Hendrik Otti (Lorenz Adlon, Esszimmer, Berlin), Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg), Thomas Schanz (schanz.restaurant, Piesport)

#### **TOP 10 „State of the Art“: Präzision, Perfektion und Design**

Sie tüfteln so lange an ihren Kreationen, bis wirklich alles zu einhundertzehn Prozent passt. Auf ihren auffällig modern angerichteten, kunstvollen Tellern bleibt nichts dem Zufall überlassen, jede noch so kleine Komponente erfüllt ihre genau kalkulierte Aufgabe, nichts ist zu wenig, nichts wirkt zu viel. In dieser Kategorie ehrt Gusto die Küchenchefs aus der vordersten Riege wenn es um ein hohes Maß an Präzision und Perfektion geht: Kevin Fehling (The Table Kevin Fehling, Hamburg), Yoshizumi Nagaya (Nagaya, Düsseldorf), Sven Elverfeld (Aqua, Wolfsburg), Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl), Christoph Rainer (Luce d'Oro, Elmau), Jan Hartwig (Atelier, München), Tohru Nakamura (SALON rouge by Tohru Nakamura, München), Thomas Schanz (schanz.restaurant., Piesport), Michael Kempf & Joachim Gerner (Facil, Berlin), Joachim Wissler (Vendôme, Bergisch-Gladbach).

#### **TOP 10 Die Spannendsten Neuzugänge**

Egal, ob Neueröffnung, Wiedereröffnung oder Neuentdeckung: In dieser Top-10-Liste werden die interessantesten Neuzugänge gekürt, zu denen u.a. auch die „Neueröffnung des Jahres“, das Bootshaus in Bingen, zählt: Alte Liebe (Augsburg), Kulmeck (Heringsdorf), Bootshaus (Bingen), Nose & Belly (Augsburg), Rätthro (Groß Nemerow), Landhaus Halferschenke (Dieblich), Faelt (Berlin), Hegel Eins (Stuttgart), Rother Hahn (Regensburg), Aska (Regensburg).

#### **TOP 10 Soulfood**

In dieser Top-10-Liste geht es um Lieblingsorte jenseits der Gourmetgastronomie, die mindestens genauso glücklich machen können wie ein abendfüllendes Dinner bei den besten Köchen des Landes. Die Auswahl: Genussmanufaktur (Rügen, Sehlen), Genuss-Shop Johannes King (Sylt, Keitum), Dorfwirst & Friends (Unterammergau), Sansibar (Sylt, Rantum), Orania (Berlin), Le Stollberg (München), Spaccaforno (Hamburg), Zum Vaas (Forstinning), Winzerhaus Rebstock (Vogtsburg), Shiso Burger (Berlin) .

#### **TOP 10 Alkoholfreie Getränkebegleitung**

Die Vielfalt in der Getränkebegleitung von Gourmetmenüs steigt. Nicht nur der Trend zu Natur- oder Orangeweinen, sondern auch der völlige Verzicht auf alkoholische Produkte sorgt für Abwechslung in den Gläsern. In dieser Liste werden die originellsten „rauschfreien Geleitzüge“ zum Menü ausgezeichnet: Rutz

(Berlin), Jante (Hannover), Horváth (Berlin), Coeur D'Artichaut (Münster), Essigbrätlein (Nürnberg), 100/200 (Hamburg), Einsunternull (Berlin), Ox & Klee (Köln), Palmgarten (Dortmund), NeoBiota (Köln).

### **Top 10 Gourmet Lunch**

Hier werden die spannendsten Gourmet-Spots für den Lunch prämiert – ganz gleich, ob mit clever kalkulierten Angeboten abseits gängiger Edelprodukte oder mit einem Abend identischen Programm. Besser wird man am Mittag auch unter der Woche hierzulande kaum essen können: Facil (Berlin), Tim Raue (Berlin), Alois (München), Bareiss (Baiersbronn), GästeHaus Klaus Erfort (Saarbrücken), Le Moissonier (Köln), Essigbrätlein (Nürnberg), Hirschen (Sulzburg), Francais (Frankfurt), Schwarzer Adler (Vogtsburg).

### **Top 10 Nachhaltigkeit**

Welche Küchenchefs und Restaurants stehen am konsequentesten und überzeugendsten für eine besonders nachhaltige Arbeitsweise? Das beantwortet Gusto in dieser Kategorie: Essigbrätlein (Nürnberg), 100/200 (Hamburg), Horváth (Berlin), Gutsküche (Wulksfelde), Nobelhart & Schmutzig (Berlin), Rutz (Berlin), N°4 (Buxtehude), Tian (München), Erasmus (Karlsruhe), La Valée Verte (Hohenhaus).

### **Top 10 Preis-Genuss-Verhältnis**

Auch mit cleveren Konzepten, fokussiertem Angebot und Verzicht auf preistreibende Exklusivität lässt sich sehr gute Küche zu sehr moderaten Preisen realisieren – ganz gleich, ob im bodenständigen Landgasthof oder im hochambitionierten Gourmetrestaurant. Hier werden jene Adressen ausgezeichnet, die besonders viel Genuss für die aufgerufenen Kurse bieten: Haus Stemberg Anno 1864 (Velbert-Neviges), Hannappel (Essen), Johans (Waldkirchen), Fritz's Frau Franzi (Düsseldorf), Esskunst (Schwarzenfeld), Goldener Stern (Rohrbach), Christian & Friends Tastekitchen (Fulda), Gasthaus Jakob (Perasdorf), Rebers Pflug (Schwäbisch Hall), ESTIMA (Erfurt).

### **Top 10 Fine Dining mit Aussicht**

Hier werden die zehn schönsten Freiluft-Spots mit sehr guter Küche aufgelistet, bei denen im Sommer gehobene Küche und feine Tischkultur im Freien stattfinden können: Ophelia (Konstanz), GästeHaus Klaus Erfort (Saarbrücken), Courtier (Weissenhaus), Gut Lärchenhof (Pulheim), Klassenzimmer (Fürstenhagen), Wernes Restaurant (Gernsbach), Rüssels Restaurant (Naurath), Pur (Berchtesgaden), Kronenschlösschen (Eltville), Seehalde (Uhdlingen).

### **Top 10 Vegetarische Spitzenküche**

Hier werden die zehn besten deutschen Spitzenköche prämiert, in denen man das ganze Jahr über auch ausschließlich vegetarisch essen kann: Andreas Krolik (Lafleur, Frankfurt), Paul Ivić & Victor Gerhardinger (Tian, München), Mike Schiller (Schillers, Koblenz), Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin), Torsten Michel (Schwarzwaldstube temporaire, Baiersbronn), Bobby Bräuer (EssZimmer BMW Welt, München), Nils Henkel (Bootshaus, Bingen), Sarah Henke (Yoso, Andernach), Maurizio Oster (Zeik, Hamburg), Joshua Leise (Mural, München).

### **Top 10 Der besondere Ort**

Es gibt hierzulande Spots, die entweder durch ihr außergewöhnliches Raumdesign oder durch ihre besondere Lage – im besten Fall sogar durch beides – zu einer überdurchschnittlich originellen Location werden. In dieser Top 10 sind Restaurants, in denen Gourmets an einem ganz außergewöhnlichen Ort ganz besonders gut essen können: Facil (Berlin), Falco (Leipzig), PURS (Andernach), EssZimmer in der BMW Welt (München), ÖSCH NOIR (Donauessingen), SKYKITCHEN (Berlin), Ostseelounge (Dierhagen), 100/200 Kitchen (Hamburg), Söl'ring Hof (Sylt), Tantris (München).

Der renommierte Restaurantführer erscheint mit der Ausgabe 2021 erstmals im ZS Verlag (976 Seiten, 29,99 €). Die besten 900 Restaurants Deutschlands, von Aachen bis Zwingenberg, von hervorragender Landküche bis zum Gourmet-Lokal, werden anonym und unabhängig getestet und ausführlich beschrieben. Ergänzt wird der Führer um eine Online-Version und die Gusto App.

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 02. September 2021, 18 Uhr!**