

Auf deutschen Tellern

Schon einmal hatte Heinz Winkler seinen dritten Stern in seiner »Residenz« verloren und ihn 2001 wieder erkämpft. Im Michelin 2009 erteilte den Südtiroler Heinz Winkler nun erneut das gleiche Schicksal, nunmehr wahrscheinlich endgültig.

Text von Frank Hidien



FOTOS: THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

SVEN ELVERFELD, »AQUA«
Was hat er, das Österreich nicht hat? Drei Michelin-Sterne!

Wie immer erwarteten die deutschen Feinschmecker das Erscheinen der Restaurant-Führer Gault Millau und Michelin mit großer Spannung. Letztes Jahr waren drei neue Köche mit der höchsten Michelin-Wertung ausgezeichnet worden (s. Falstaff 1/2008), sollte sich diese Leistungssteigerung der deutschen Küche wiederholen? Im Gegenteil! Der 59jährige *Heinz Winkler*, von Nachfolgeproblemen geplagt und Verkaufsergebnissen umgeben, verlor seinen dritten Stern. Dafür errang *Sven Elverfeld* für sein Restaurant »Aqua« in Wolfsburg den dritten Stern. Letzteres bundesweit unbe-

stritten, wengleich ein Gericht wie »Kabeljau mit Mixed Pickles und Bratkartoffeln« Befremden beim Leser erzeugt. Wohingegen die Winkler-Fangemeinde sicherlich Tränen in den Augen haben wird und der Gault Millau bei seinen 19 Punkten blieb. »Das war schon klar, ich denke, das haben wir kommen sehen«, sagte Winkler. Er verzichte »natürlich nicht gerne« auf den dritten Stern, bereue es aber nicht und sei auch erleichtert: »22 Jahre, das muss erstmal jemand hinkriegen. Aber irgendwann muss man den Druck einmal abgeben.« Die Falstaff-Redaktion zollt dieser enormen Leistung größte Anerkennung!

Während die 3-Sterne-Riege beim Michelin unter dem Strich also bei neun Restaurants stagnierte und die Riege der 19,5-Punkte-Restaurants beim Gault Millau mit Wohlfahrt, Thieltes und Wissler (alle auch 3 Sterne) konstant blieb, stockten beide Führer in der nächsten Kategorie eifrig auf. So dürfen nun fünf neue Restaurants zwei Sterne verbuchen, was Überraschungen in sich barg. »Dallmayr« in München war bis vor kurzem eher für seine ausgezeichnete Feinkostabteilung bekannt. Letztes Jahr kam dann für das noch sehr junge Restaurant der erste und nun der zweite Stern. Da sagen die einen, bei der ko-

stengünstigen Lebensmittelversorgung im Rücken kein Wunder und die anderen, dass Chefkoch *Diethard Urbansky* mit seinen 50 Jahren wohlgermerkt kein junger Nachwuchskoch sei, sondern vielmehr weitgehend unbemerkt sein Berufsleben in Hotelküchen verbrachte. Freilich hat ihn der Gault Millau ebenfalls aufgewertet, nämlich um einen Punkt auf 16. Eine deutliche Diskrepanz ist dafür beim »August« in Augsburg zu sehen, der ebenfalls zwei Sterne erhielt. Der Gault Millau kommentiert bei einer Abwertung auf 13 Punkte: »Teigröllchen pappten auf dem Teller wie Alleskleber« und Teile des fleischlosen Menus erinnerten in ihrer Würzschwäche an langweilige Vegetarier-Rohkost. Leider fehlen in der 2-Sterne-Riege Köche wie *Michael Hoffmann* vom »Margaux« in Berlin, der seit vielen Jahren seine zwar sehr eigenwilligen, aber äußerst konsequenten Wege geht, sowie *Jörg Sackmann*, der geniale Aroma-Zauberer aus Baiersbrunn. Wilder Steinbutt in Curry-Öl gegart mit Ritterlingen, jungem Knoblauch und Pinienkernnage klingt nicht nur ausgefallen, sondern ergibt eine harmonische Aromakombination, die den natürlichen Geschmack des Fisches unterstützen und leben lässt.

Mehr Dichte an der Spitze

Wie erwähnt wollte aber auch der Gault Millau das Spitzenfeld stärken und vergab neu zwei Mal 19 Punkte und sieben Mal 18 Punkte. Darunter sicherlich unbestritten das »Aqua« und das »Schloss Berg« (beide drei Sterne), aber auch das »Amador«, das letztes Jahr noch kritisiert wurde, weil man vor lau-



FOTOS: RESTAURANT MARGAUX



MICHAEL HOFFMANN, »MARGAUX« Große Oper in Berlin, im Michelin unterbewertet

ter Feuerwerk die Sterne nicht sähe. Beim »Überfahrt« in Rottach-Egern waren sich beide Führer dann wieder sehr einig, wobei anzumerken ist, dass Chefkoch *Christian Jürgens* (vor kurzem noch im »Kastell« in Wernberg-Köblitz tätig) erst unlängst die Küche übernommen hat. Forderte der Michelin früher nicht eine lange, konstante Küchenleistung, bevor man auf Sterne hoffen durfte?

Zu nennen wäre dann noch *Tim Raue* in Berlin, 2007 zurecht im »44« noch zeitgleich mit einem Stern und als Koch des Jahres ausgezeichnet. Seit 2008 ist er im Gebäudekomplex des »Adlon« gleich für mehrere Restaurants verantwortlich und hat in einer beispiellosen PR-Kampagne das »MA - Tim Raue« sowie das »Uma« eröffnet. Beeinflussen derartige Kampagnen nun auch Essenskritiker, wenn sie in einer vermeintlich genial gestal-

teten Innenarchitektur speisen dürfen? Seine neue Küche geht völlig neue Wege, so interpretiert er im »MA« die chinesische Küche völlig neu. Was immer das genau ist, denn im Vergleich zur Größe des Landes sprechen wir ja auch nicht von einer europäischen Küche. Der Gault Millau lobte die »komplett durchgebratene Taube«. Galt sie bislang in Fein-



FOTO: RESIDENZ HEINZ WINKLER

HEINZ WINKLER Ende der 3-Sterne-Ära

F Auf- und Absteiger in Deutschland

MICHELIN-AUFSTEIGER (stellvertretend)

- »Aqua«, Wolfsburg (3 Sterne, Menu des Jahres GM)
- »Falco«, Leipzig (2 Sterne)
- »Überfahrt«, Rottach-Egern (2 Sterne)
- »August«, Augsburg (2 Sterne)
- »Dallmayr«, München (2 Sterne)
- »Becker's« Trier (2 Sterne)
- »MA-Tim Raue«, Berlin (1 Stern)
- »Maximilian-St. Benoit«, Oberammergau (1 Stern, Entdeckung des Jahres GM)
- »Villa am See«, Tegernsee (1 Stern)

MICHELIN-ABSTEIGER (stellvertretend)

- »Residence Heinz Winkler«, Aschau (auf 2 Sterne)

»Hirschen«, Sulzburg (auf 1 Stern)

- »Kastell«, Wernberg-Köblitz (auf 1 Stern)
- »Die Quadriga«, Berlin (-)
- »Imperial«, Bühl (-)

GAULT MILLAU-AUFSTEIGER (stellvertretend)

- »Schloss Berg«, Perl (19 Punkte)
- »Aqua«, Wolfsburg (19 P.)
- »MA-Tim Raue«, Berlin (18 P.)
- »Residence«, Essen (18 P.)
- »Meierei«, Glücksburg (18 P.)
- »Amador«, Langen (18 P.)
- »Essigbrätlein«, Nürnberg (18 P.)
- »Überfahrt«, Rottach-Egern (18 P.)
- »Tschifflick«, Zweibrücken (18 P.)

GAULT MILLAU-ABSTEIGER (stellvertretend)

- »Zarges«, Frankfurt (auf 17 Punkte, aber 1 neuen Michelin-Stern)
- »Vitrum«, Berlin (auf 16 P.)
- »Tafelhaus«, Hamburg (auf 16 Punkte)
- »St. Jacques«, Heinsberg (auf 16 P.)
- »Villa Real«, Osnabrück (auf 16 P.)
- »Kunz«, St. Wendel (16 P.)

HOFFNUNGSTRÄGER MICHELIN

- AUF 1 STERN (stellvertretend, niemand für 2 bzw. 3 Sterne)
- »K&K Kochbar«, Hamburg
- »Poisson«, Köln
- »Show Room«, München



FOTOS: MA RESTAURANTS

TIM RAUE Mit dem neuen »MA« in Berlin vom Start weg ein Stern und drei Hauben

schmeckerkreisen nicht als alleinig genießbar, wenn sie weitgehend blutig serviert wird?

Ungewohnt gnädig ging der Gault Millau übrigens bei seinen Abwertungen im oberen Feld vor. Zwischen 19,5 und 18 Punkten, immerhin insgesamt 37 gelistete Restaurants, erwischte es nur das »Zarges« in Frankfurt. Der Michelin entzog zwar 13 Sterne, was sich aber etwas relativiert, wenn man die »Einzelschicksale« betrachtet. Dem »Olivo« in Stuttgart ist der Koch weggelaufen (daher beim Gault Millau ohne Punktwertung). Das »44« hat durch den Weggang Raues den Stern verloren, aus gleichen Gründen wurde das genannte »Kastell« auf einen Stern degradiert. Und das »Gut Apfelkorn« in Rohrdorf hat gänzlich neue Besitzer. *Bobby Bräuer* aus der Berliner »Quadrige« ist nach Kitzbühel gegangen oder das »Imperial« in Bühl hat einen neuen Koch.

Erstmals zeichnete der Gault Millau übri-

gens die »Cigar Lounge des Jahres« aus und trug damit dem Trend deutscher Spitzenhäuser Rechnung, die sich auf die gesetzlichen Gegebenheiten einstellen und Genießeroasen für Aficionados einrichten. Gewählt wurde die Davidoff Lounge im Kempinski Grand Hotel Heiligendamm in Bad Doberan.

Was bringt die Zukunft? Mit Sicherheit keine Ausdehnung der negativen Aspekte molekularer Küche in Nachfolge von Adrià, wenn es nach Gault Millau-Chefredakteur *Manfred Kohnke* geht. Während die Lebensmittelindustrie zunehmend auf chemische Zusätze verzichten würde, griffen zur gleichen Zeit »die weniger intelligenten oder besonders skrupellosen Köche so gierig danach.« Und weiter: »Warum muss ein Berliner Kochstar mit Xanthan, das für Tapetenkleister verwendet wird und Ketchup so schön zähflüssig werden lässt, Radieschensaft

zu rosa Ravioli formen?« Schließlich sei Essen ein sinnliches Erlebnis für das Auge und den Gaumen und was tue die molekulare Küche: »Sie erweitert das Spektrum der sensorischen Eindrücke nicht, sondern verkleinert es. Immer nur ein wenig Sauce, Saft oder Schaum in den Mund zu nehmen, hinterlässt ein unbefriedigtes Gefühl. Essen ist nun einmal mehr als nur schlürfen, schlecken und lutschen.«

Österreicher gut bewertet

Johan Lafer wird übrigens trotz seiner TV-bedingten Absenz - aber bestens vertreten durch seinen niederösterreichischen Kollegen *Thomas Kabl* - wohlwollend besprochen, allerdings bis auf das Dessert! Ein Seitenhieb muss regelmäßig sein. *Hans Haas* ist knapp einem Punkteabzug entgangen. »Sein Wareneinsatz und das Format der wichtigsten Posten in der Küchenbrigade lassen nur noch den Schluss zu, dass das »Tantris« nicht von einem Konzeptionisten, sondern einem Controller bestimmt wird«, kommentiert der Gault Millau. Und was sagt Chefredakteur *Manfred Kohnke* zum Einfluss der österreichischen Köche in Deutschland:

»Ohne die k. und k. Mehlspeisen stünde es um die Pâtisserie in Deutschland noch trauriger. Die Suche nach guten Mitarbeitern ist derzeit für diesen Küchenposten besonders schwierig. Auch für Österreichs Dessertkünstler scheint Deutschland nicht attraktiv, selbst ein Schuhbeck inseriert schon fast ein Jahr lang vergeblich in Österreich auf der Suche nach einem guten Pâtissier.«

F *Nöten für die bekanntesten österreichischen Köche in Deutschland*

Hans Haas, Tantris in München (18 GM Punkte, 1 Michelin-Stern)

Martin Fauster, Königshof in München (18 GM Punkte, 2 Michelin-Sterne)

Mario Lohninger, Silk in Frankfurt (18 GM Punkte, 1 Michelin-Stern)

Alfred Friedrich, Zarges in Frankfurt (17 GM Punkte, 1 neuer Michelin-Stern)

Johann Lafer, Le Val D'Or in Stromberg (17 GM Punkte, 1 Michelin-Stern)

Mario Lohninger, Micro in Frankfurt (16 GM Punkte, 1 Michelin-Stern)

Zur Tant', **Franz Hütter** in Köln (16 GM Punkte, 1 Michelin-Stern)

Alexander Tschebull, Allegria in Hamburg (15 GM Punkte, im aktuellen Michelin nicht vertreten)

Alexander Gschaider, Die Leiter in Frankfurt am Main (14 GM Punkte, im aktuellen Michelin nicht vertreten)

Franz A. Gruber, Gruber's in Köln (14 GM Punkte, im aktuellen Michelin nicht vertreten)

Manuel Reheis, Bröding in München (14 GM Punkte, im aktuellen Michelin nicht vertreten)

Franz Raneburger, Schloss Glienicke (14 GM Punkte, 1 Gabel im Michelin)



FOTOS: FALSTAFF

MARIO LOHNINGER »Silk« und »Micro«