

Ranking: Spitzenköche in Hotels

Harald Wohlfahrt, Joachim Wissler und Helmut Thieltges sind auf Platz eins gebucht. Doch es gibt auch Newcomer. Alles Wissenswerte im Ranking. Dazu ein Interview mit Aufsteiger 2-Sterne-Koch Peter Hagen vom Ammolite.

Von Christoph Aichele

Sie sind zuweilen gefürchtet und nicht immer objektiv. Sie haben Lieblingsadressen und auf manchen Neuling kommen sie erst mit Zeitverzug. Sie bekommen zunehmend Konkurrenz durch Blogger und Bewertungsportale. Doch ihre Meinung hat unter Deutschlands Köchen und unter den Gästen immer noch großes Gewicht. Gemeint sind die Tester von Schlemmer Atlas, Varta Guide und Der Feinschmecker, vor allem aber von Michelin und Gault Millau. Die haben eigentlich nur wenig Gründe, zu kritteln. Denn grundsätzlich gilt eines: Die deutsche Spitzengastronomie ist auf einem höheren Level denn je – und dies quer durch die Republik. Dafür verantwortlich sind Altmeister ihres Fachs, die seit Jahren mit Exzellenz, größter Sorgfalt und Kreativität auftrumpfen. Experimentierfreudige Novizen treiben das kulinarische Geschehen zudem weiter voran. Die Teams – Stichwort „Service“ und „Wein“ – werden immer professioneller und kompetenter, das Interieur immer ausgeklügelter. Nicht zuletzt die Qualität der Zutaten und deren Vielfalt wächst ständig, wovon die gesamte Zunft profitiert.

Doch welche Hotelrestaurants konnten 2014 richtig Punkte machen? Wer hat Sterne, Hauben oder Diamanten abgegeben? Auch in diesem Frühjahr haben wir die fünf führenden Guides ausgewertet und daraus – nach einem bewährten Punktesystem – ein Ranking erstellt. Erläuterungen dazu auf Seite 5. Das Ergebnis: Es gibt eine Vielzahl von Aufsteigern und Neueinsteigern. Aber nicht alle wollen oder können sich im Spitzenfeld halten. In der oberen Liga gibt es auch Absteiger und Aussteiger. Köche, die ihr Konzept umstellen, andere Zielgruppen anpeilen oder anders kalkulieren müssen. Oder die sich dem Stress und dem ständigen Erbringen von Bestleistung nicht mehr gewachsen fühlen.

Insel des Genusses

Davon ist Harald Wohlfahrt weit entfernt. „Fährt man durch grüne Tannenwälder Richtung Tonbach, erscheint einem das Ziel zuweilen wie eine Art Festung, hoch über dem Alltag gelegen“, schreibt der Gault Millau über den langjährigen Erstplatzierten, der im Ranking auch diesmal die Maximalnote – 99,5 von 100 möglichen Punkten – holte. „Oder wie eine Insel des Genusses, umspült von den immer aufgeregter schäumenden Wogen der kulinarischen Szene, doch davon im Wesentlichen unberührt.“ 19,5 Punkte gaben die Gault-Millau-Tester dem Küchenchef der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn auch diesmal. Dazu gab es, wie seit Jahren, drei Michelin-Sterne. Doch wer vermutet, bei Wohlfahrt herrsche zwar perfekte, aber letztlich dröge Routine, der irrt. „Ihm gelingen mit unangestrebter Selbstverständlichkeit immer wieder neue Überras-



Kritiker und Gäste lieben sie: Die 3-Sterne-Köche Harald Wohlfahrt (oben), Helmut Thieltges (unten rechts) und Joachim Wissler. Seit Jahren halten sie sich mit ihren Restaurants Schwarzwaldstube, Sonnora und Vendôme auf den Top-Rängen der Gastro-Guides. Kulinarische Routine ist ihnen dennoch fremd, ihr Einfallsreichtum kennt kaum Grenzen Fotos: Restaurants

schungsmomente“, heißt es im Feinschmecker-Guide. Auch ganz aktuelle Trends sind Wohlfahrt nicht fremd. Bestes Beispiel: Die neue Gemüseküche, was der Gault Millau anhand eines ebenso „köstlichen wie souveränen Amuse-bouche“ schildert: Es gibt fruchtiges Kompott vom Muskatkürbis, aromatisiert mit Bitterorange, Kokos, Kardamom und Ingwer; mediterrane Mousse von Tomaten, Kapern, Rosinen, geziert von ausgebackenem Salbei; asiatisch gewürzten Gemüsesalat mit Blumenkohl, einem Curryschaum und Amarant.

Mit Wohlfahrt ganz oben ist auch in diesem Jahr wieder Helmut Thieltges. 99,5 Punkte stehen auf seinem Konto, unter anderem gab es 3 Michelin-Sterne und 19,5 Gault-Millau-Punkte. Keiner hat mehr in Deutschland. „Er steht auf Perfektion am Herd, seine klassische Küche setzt auf vollen Geschmack, absolut erstklassige Produkte sind oberstes Gebot“, lobt der Michelin. Der Gault Millau pflichtet bei und schwelgt regelrecht: „Der Umgang mit Luxusviktualien ist für ihn kein Tabu und hat natürlich seinen Preis. Den Gegenwert hat der Gast fast durchgängig auf der Zunge, mit der man mehr als einmal schnalzen möchte, ob der Erlesenheit und der perfekten Geschmackserlebnisse.“

Das Spitzentrio komplett macht Joachim Wissler vom Gourmetrestaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach. Üppige 99,5 Punkte stehen auch auf sei-

nem Konto. Serviert wird unter anderem ein Menü mit zehn Gängen, vierteiligem Auftakt und sechsfachem Nachspiel. Klingt übertrieben, doch alles ergibt Harmonie. „Was immer er auf den Teller bringt, ist stimmig filigran und intensiv, der Eigengeschmack jeder Komponente – natürlich nur beste Produkte – wird aufs Treff-

ersbronn, Christian Bau von Victor's Gourmet-Restaurant in Victor's Residenz Hotel Schloss Berg in Perl und Sven Elverfeld vom Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg. Neu auf dem vierten Platz ist auch Christian Jürgens vom Gourmetrestaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern. Er befand sich im vergangenen Jahr noch auf dem siebten Rang, konnte aber vier Punkte dazugewinnen.

„Die filigranen Arbeiten auf dem Teller sind geradezu ein Kunsthandwerk – harmonisch in ihrer Komposition, erlebnisreich auf der Zunge“, freut sich der Schlemmer Atlas über das, was Claus-Peter Lumppp vom Hotel Bareiss auftrifft. „Wir schwelgten noch in Begeisterung für den kross gebratenen Loup de Mer, als schon ein grandioses Milch-

kabslbries diese Erinnerung ablöste.“ Höchstes Lob auch vom Gault Millau, der unter anderem die „harmonisierenden Variationen von der Gänsestopfleber mit Kirsche und Tasmanischem Pfeffer“ hervorhebt. Auf die dem Guide typisch knappe Art bringt es der Michelin auf den Punkt: „Der großartigen Küche von Claus-Peter Lumppp werden nur Superlative gerecht.“

„Er leistet sich den schier unglaublichen Luxus, mittags wie abends das volle Programm anzubieten“

Gault Millau 2015 über Helmut Thieltges
Restaurant Sonnora, Waldhotel Sonnora, Dreis

lichste betont“, so der Michelin. An Aufwand bei den Zutaten wird bei dem – vor allem auch international hochgelobten – Spitzenkoch nicht gespart. „Der bretonische Glatbutt verträgt dank seiner seltenen Qualität und Frische sowohl die noble Begleitung von Gillaudeau-Auster und Kaviar als auch die rustikale von in Eisweibutter gerösteten Schweinebäckchen-Chips auf gemahlenem Krabbengeröstel“, heißt es im Gault Millau.

Jeweils drei Michelin-Sterne, 19 Punkte im Gault Millau, insgesamt 99 Punkte im Ranking und damit einen vierten Platz nach den drei Erstplatzierten gab es für Claus-Peter Lumppp vom Restaurant Bareiss im Hotel Bareiss in Bai-

Anzeige

Hotelwäsche
Komplettlösungen
wäschekrone.de
Spürbar Qualität
Wäschekrone

schreibt der Feinschmecker, der potenziellen Gästen vom kleinen Menü abrät. Nicht wegen mangelnder Qualität und Raffinesse, sondern weil nur die große „Voyage Culinaire“ es möglich mache, Baus Kreationen „in ihrer ganzen Fülle zu erleben“. Gut finden die Tester des Gault Millau, dass Bau, dem früher eine gewisse Kopflastigkeit unterstellt wurde, mittlerweile gelassener kocht. „Seine Kreationen zeigen eine angenehme Entwicklung hin zu entspanntem Genuss“, heißt es. Dennoch sei Konzentration gefragt. „Beim Japanischen Stein- und Gemüsegarten lotet die Küche zum einen verschiedene Konsistenzen, zum anderen auch unterschiedliche Temperaturen und Aromen aus“, schreibt der Gault Millau.

Verzicht auf Chichi

Sven Elverfeld – ebenfalls auf Rang vier – freut sich immer noch über seinen aufgehübschten Wirkungsort. Sein Restaurant Aqua im Ritz-Carlton Wolfsburg wirkt – seit dem Umbau im Jahr 2013 – heller und großzügiger. Auch in seiner Küche gibt es keinen Stillstand, wie die Guides unisono feststellen. „Kontrastreich und aromenintensiv, so kocht Sven Elverfeld. Auf Chichi verzichtet er gänzlich“, lobt der Michelin. Dabei geht es auch ganz bodenständig – allerdings auf Top-Level, wie der Gault Millau anführt. Elverfeld serviert beispielsweise Schweinebauch vom Holzkohlegrill. Wer jedoch die simple Barbecue-Variante vermutet, irrt. Der Bauch des Iberico-Schweins wird über Holzkohle angeröstet, dann bei Niedertemperatur zu Ende gegart und hauchdünn wie Carpaccio aufgeschnitten. Dazu gibt es hausgemachtes Sauerkraut, Balsamico-Emulsion, Bratkartoffelwürfelchen, Apfelgelee und Apfelstückchen, außerdem geröstete Schweineschwarte und Piment d'Espelette.

Augen zu und durch

Der Vierte im Bunde der Viertplatzierten ist **Christian Jürgens** vom Restaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt. „Er kreiert wahrhafte Gaumenschmeichler. Jeden Bissen, den die Gabel zum Mund führt, lassen wir automatisch einen winzigen Moment lang auf der Zunge ruhen. ‚Augen zu und durch‘ bekommt hier eine ganz andere Bedeutung“, schwärmt der Schlemmer Atlas über Bayerns einzigen 3-Sterne-Koch, der sich gegenüber dem vergangenen Jahr um 4 Punkte auf nun 99 Punkte verbessert hat. „Ich versuche, eine Küche zu machen, die überrascht. Zum einen durch die geschmackliche Präsenz, aber auch durch das Darbieten“, sagte Jürgens im April vergangenen Jahres im Interview mit der AHGZ. Das gelingt ihm ganz offenbar mit einer guten Prise Humor, wie etwa der Feinschmecker findet. „Bei seiner Reise nach Jerusalem etwa verpackt er Gänsestopflebercreme in eine knusprige Kugel aus Topinambur, garniert mit Joselito-Schinken und Pfirsich – ein süß-salzig-schmelzender Genuss.“

93 Punkte und damit einen achten Platz gab es in der Gesamtwertung für **Nils Henkel** vom Gourmetrestaurant Lerbach im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. „Er formt seine marketingfreudige Pure-Nature-Küche zu immer schöneren Kunstwerken auf dem Teller“, schreibt der Gault Millau in seiner 2015-Ausga-



Ein echter Aufsteiger: Michael Kempf vom Facil in Berlin



Er kann's: Roel Lintermans vom Les Solistes by Pierre Gagnaire



Baden-Badens Stolz: Paul Stradner von Brenners Park-Restaurant

be. Doch das ist inzwischen überholt. Zumindest, was Schloss Lerbach angeht, denn der Pachtvertrag zwischen der Althoff-Gruppe und der Eigentümerfamilie Siemens lief zum Jahresende aus und wurde nicht verlängert. Grund waren unterschiedliche Vorstellungen zur künftigen Konzeption des Hauses (AHGZ vom 13. Dezember 2014).

Auf dem 9. Platz des Rankings – so wie im Vorjahr – ist **Heinz Winkler** mit seinem Gourmetrestaurant in der Residenz Heinz Winkler in Aschau. 91 Punkte stehen auch diesmal auf seinem Konto. „So groß seine Leidenschaft fürs Kochen, so intensiv sein Engagement als Gastgeber“, schreibt der Michelin. „Die Teller wirken insgesamt farbiger und moderner“, entkräftet der Gault Millau Kritiken aus dem Vorjahr, die zu wenig Überraschungen monierten. Höchste Lob auch für die Saucen des „versierten Küchen-Schlitzohrs“.

Christoph Rüffer, Küchenchef im Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg, rangiert auch diesmal auf Rang 10. „Was er unter dem verheißungsvollen Namen Aromenbehandlung und Gaumen auf den Teller zaubert, überzeugte bis ins letzte Detail“, so der Michelin. Rüffer konnte einen Punkt im Gault Millau gutmachen (jetzt 19), außerdem einen halben Punkt im Feinschmecker (jetzt 4,5), der sein Lokal überdies zum „Restaurant des Jahres“ kürte. Ergibt 89 Punkte, die auch 3-Sterne-Koch **Kevin Fehling** vom Belle Epoque im Columbia Hotel in Lübeck-Travemünde einheimste – ein Plus von 4 Punkten gegenüber dem Vorjahr und somit

■ **Fortsetzung auf Seite 6**

Bewertungsschlüssel

Die AHGZ-Restaurantliste führt die 80 höchstbewerteten Hotelrestaurants Deutschlands auf. Für das Ranking 2014 wurden die Noten von fünf Restaurantführern ausgewertet: Michelin, Gault Millau, Schlemmer Atlas, Varta und Feinschmecker. Erfasst sind Restaurants in Hotels mit mindestens 20 Zimmern.

Als Höchstnote vergaben der Guide Michelin drei Sterne, der Varta-Führer fünf Diamanten, der Schlemmer Atlas fünf Kochlöffel, der Feinschmecker-Guide fünf „F“ und der Gault Millau 19,5 von 20 Punkten. Auch der Hinweis des Schlemmer Atlas auf „aufsteigende Tendenzen, unmittelbar vor der nächsthöheren Bewertung“ geht in die Auswertung ein.

Nach dem Punkteschlüssel der AHGZ wurden die Werte der jeweils vergebenen Auszeichnungen berechnet und daraus die Rangliste erstellt. Die Zahl der erreichten Gesamtpunkte (maximal 99,5) bestimmt die Rangfolge. Die einzelnen Plätze können bei gleicher Gesamtpunktzahl von mehreren Hotelrestaurants belegt sein. Die Platzierungen werden dann entsprechend weitergezählt.

Anzeige

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T

Stromsparer!
Geprüft nach DIN!

ENERGY EFFICIENT
CERTIFIED BY CERT

Kochen, Braten, Frittieren...
Alles in einem Gerät,
bis zu 4 mal schneller und
40 % weniger Stromverbrauch.*



Anmeldung zur Teststellung:
www.kitchenrevolution.biz



* www.frima-online.com

Fortsetzung von Seite 5

Ranking ...

ebenfalls ein zehnter Platz (Vorjahr: Platz 11). „Avantgardistisch sind die Gerichte, ausgetüftelt und fantasievoll, viele Rezepte hat Fehling perfektioniert“, bringt es der Feinschmecker auf den Punkt.

Allzu große Verwerfungen gibt es auch auf den weiteren Rängen kaum. Dennoch konnten mehrere Köche deutlich Plätze gutmachen oder überhaupt den Einstieg in die Top-80 schaffen.

Einsteiger und Aufsteiger

Zu den großen Aufsteigern gehört **Michael Kempf** vom Facil im The Mandala Hotel, Berlin. Er steigerte seine Gesamtpunktzahl von 77 auf 80 und rutschte so um zehn Plätze auf Rang 20, den er sich allerdings mit fünf Kollegen teilt. Ebenfalls um zehn Plätze hat sich **Paul Stradner** von Brenners Park-Restaurant in Brenners Park-Hotel, Baden-Baden, verbessert. Er hat nun 75 Punkte (Vorjahr: 71) und rangiert gemeinsam mit zwei Kollegen auf Platz 32.

19 Plätze gutgemacht hat der „Berliner Meisterkoch des Jahres 2014“, **Roel Lintermans** vom Les Solistes by Pierre Gagnaire im Waldorf Astoria Berlin. Er hat in der Gesamtwertung 73 Punkte ergattert und ist nun auf Platz 36, zusammen mit vier weiteren Spitzenköchen.

Derart beachtliche Sprünge sind selten, doch zwei Köcher ihres Fachs haben es ihm gleichgetan: **Hubert Obendorfer** von Obendorfers Eisvogel im Landhotel Birkenhof in Neunburg vorm Wald und **Peter Hagen**, Küchenchef im Gourmetrestaurant Ammolite im Hotel Bell Rock, Europa-Park Rust. **Hubert Obendorfer** verbesserte sich um 4 Punkte in der Auswertung und ist nun auf Platz 36 des Rankings (Vorjahr: Platz 50). **Peter Hagen** bekam einen Michelin-Stern dazu, der ihn um beachtliche 19 Plätze auf Rang 36 katapultierte (siehe Interview Seite 7).

Ganz neu im Ranking sind folgende Spitzenköche: **Sebastian Prüßmann** von der Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten in Stuttgart (Rang 50), **Benedikt Faust** vom Kuno 1408 im Hotel Rebstock in Würzburg (Rang 66), **Daniel Schimkowitsch** vom Freundstück (mittlerweile L.A. Jordan) im Ketschauer Hof in Deidesheim (Rang 70) und **Sebastian Wiese** vom Restaurant Amtskeller im Alten Amtshaus in Muldingen (Rang 70). Außerdem **Ulrich Heimann** vom Le Ciel im Interconti Berchtesgaden (demnächst

Fortsetzung auf Seite 8



Hat Punkte gutgemacht: Hubert Obendorfer aus Neunburg vorm Wald



Neu dabei: Sebastian Prüßmann von der Zirbelstube in Stuttgart

Fotos: Hotels

AHGZ-Ranking der 80 besten Hotelrestaurants

Rang 2015	Rang 2014	Restaurant Koch, Hotel, Ort	Michelin	Varta	Gault Millau	Aral	Feinschmecker	Punkte Hotelier
-	1	1 Restaurant Sonnora Helmut Thieltes, Waldhotel Sonnora, Wittlich-Dreis	3	19,5	5	5	5	99,5
-	1	1 Schwarzwaldstube Harald Wohlfahrt, Traube Tonbach, Baiersbronn	3	19,5	5	5	5	99,5
-	1	1 Vendome Joachim Wissler, Schloss Bensberg, Bergisch-Gladbach	3	19,5	5	5	5	99,5
-	4	4 Aqua Sven Elverfeld, The Ritz Carlton, Wolfsburg	3	19	5	5	5	99
-	4	4 Victor's Gourmet-Restaurant Christian Bau, Schloss Berg, Perl	3	19	5	5	5	99
↑	4	7 Gourmetrestaurant Überfahrt Christian Jürgens, Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern	3	19	5	5	5	99
-	4	4 Restaurant Bareiss Claus-Peter Lumpp, Hotel Bareiss, Baiersbronn	3	19	5	5	5	99
-	8	8 Gourmetrestaurant Lerbach ¹⁾ Niels Henkel, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach	2	19	5	5	4,5	93
-	9	9 Restaurant Heinz Winkler Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler, Aschau	2	19	5	5	4	91
-	10	10 Haerlin Christoph Rüffer, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg	2	19	5	4	4,5	89
↑	10	11 La Belle Epoque Kevin Fehling, Hotel Columbia, Lübeck-Travemünde	3	17	4	4,5	4,5	89
↓	12	11 Fischers Fritz Christian Lohse, The Regent, Berlin	2	17	5	4	4	85
↑	13	15 Le Pavillon Martin Herrmann, Hotel Dollenberg, Bad Peterstal-Griesbach	2	16	4	5	4	84
↓	14	13 Schlossberg Jörg Sackmann und Nico Sackmann, Hotel Sackmann, Baiersbronn - Schwarzenberg	2	17	4	4,5	4	83
↓	14	13 Jacobs Restaurant Thomas Martin, Louis C. Jacob, Hamburg	2	17	4	5	3,5	83
-	16	16 Restaurant Villa Rothschild Christian Eckhardt, Hotel Villa Rothschild Kempinski, Königstein	2	18	4	4	4	82
↓	17	16 Kastell Thomas Kellermann, Hotel Burg Wernberg, Wernberg	2	17	4	4,5	3,5	81
↓	17	16 La Mer Sebastian Zier, Hotel Arosa, Sylt	2	17	4	4	4	81
↓	17	16 Restaurant Fährhaus Sylt Alexandro Pape, Fährhaus Sylt, Sylt	2	17	4	4	4	81
-	20	20 Kronen-Restaurant Karl-Emil Kuntz, Hotel Krone, Herxheim	1	18	4	4,5	4	80
-	20	20 Königshof Martin Fauster, Hotel Königshof, München	1	18	5	4	3,5	80
-	20	20 Lorenz Adlon Esszimmer Hendrik Otto, Hotel Adlon, Berlin	2	18	4	4	3,5	80
↑	20	30 Facil Michael Kempf, The Mandala, Berlin	2	18	4	3,5	4	80
-	20	20 Falco Peter Maria Schnurr, The Westin Grand, Leipzig	2	18	4	3,5	4	80
-	20	20 Meierei Dirk Luther, Alter Meierhof Vitalhotel, Glücksburg	2	18	3	4	4,5	80
-	26	26 Schwarzer Hahn Stefan Neugebauer, Deidesheimer Hof, Deidesheim	1	16	4	4,5	4	78
↑	26	27 Bodendorf's Holger Bodendorf, Landhaus Stricker, Sylt	1	18	4	4	4	78
↑	26	27 Il Giardino Denis Feix, Columbia Hotel, Bad Griesbach	2	18	3	4	4	78
↑	29	30 Burgrestaurant Staufeneck Rolf Straubinger und Christoph Gies, Burg Staufeneck, Salach	1	17	4	4,5	3,5	77
↑	29	30 First Floor Matthias Diether, Hotel Palace, Berlin	1	17	4	4,5	3,5	77
↑	31	34 Gourmetrestaurant Boris Benecke, Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen	1	16	4	4,5	3,5	76
↑	31	34 Becker's Wolfgang Becker, Beckers Hotel, Trier	2	18	3	4	3,5	76
↑	32	36 Francais Patrick Bittner, Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt	1	17	4	3,5	4	75
↑	32	42 Brenner's Park Restaurant Paul Stradner, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden	2	17	4	3,5	3	75
↑	32	36 Ophelia Dirk Hoberg, Hotel Riva, Konstanz	2	17	3	4	3,5	75
↑	36	50 Obendorfers Eisvogel Hubert Obendorfer und Christian Schidler, Landhotel Birkenhof, Neunburg	1	17	4	3,5	3,5	73
↑	36	38 Casala Manfred Lang und Markus Philippi, Residenz am See, Meersburg	1	17	3	4	4	73
↑	36	38 Endtenfang Holger Lutz, Fürstenhof, Celle	1	17	4	3,5	3,5	73
↑	36	55 Les Solistes by Pierre Gagnaire Roel Lintermans, Waldorf Astoria, Berlin	1	17	4	3	4	73
↓	36	30 Zirbelstube Alfred Klink und Daniel Zitzelsberger, Colombi Hotel, Freiburg	1	17	4	4	3	73
↓	41	38 Sterneck Marc Rennhack, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven	2	16	3	4	3	72
-	41	41 Friedrich Franz Ronny Siewert, Grand Hotel Heiligendamm, Bad Doberan	1	18	4	3,5	3	72

¹⁾ mittlerweile geschlossen

„Ich bin selbst ein Genussmensch“

Um fast 20 Plätze hat er sich im Ranking gesteigert: Peter Hagen vom Ammolite im Bell Rock Hotel in Rust. Der 2-Sterne-Koch über Kreativität, kulinarische Trends – und wie er auch Gäste zufrieden macht, die vor dem Essen Achterbahn fahren.

Herr Hagen, Sie sind gerade eben aus dem Urlaub zurückgekommen. Haben Sie dort kulinarisch Neues entdeckt?

Hagen: Wir waren in Vietnam. Allerdings war es eher Zufall, denn eigentlich war Südamerika geplant. Wir waren auch nicht in erster Linie des Essens wegen dort, aber man schaut sich natürlich immer um, nimmt die eine oder andere Idee mit.

Ideen, die Sie auch im Restaurant Ammolite des Hotels Bell Rock im Europa-Park in Rust umsetzen können? Oder anders gefragt: Sie haben Freiheiten?

Hagen: Ja, die habe ich. Mehr, als ich als selbstständiger Koch hätte, wenn ich ein Restaurant führen müsste. Das sieht man schon daran, dass auch mal ein Gerät extra angefertigt wird, wenn es in der Küche gebraucht wird. In anderen Betrieben

Hagen: Nein, das war eher Zufall. Ich wusste allerdings, dass ich meiner Partnerin wegen in den Raum Freiburg wollte. Ich war vorher im Deuring Schlössle in Bregenz, in den Schwarzwaldstuben der Traube Tonbach in Baiersbronn, bei Dieter Koschima in der Vila Joya in Portugal und dann im Cheval Blanc des Hotels Les Trois Rois in Basel. Da hat Thomas Mack nachgefragt, und Peter Knogl, der Küchenchef des Cheval Blanc, hat mich empfohlen.

Wie kamen Sie denn zum Kochberuf?

Hagen: Daheim in Österreich war ein kochender Nachbar die prägende Figur für mich. Da bin ich mit und habe in der Küche einer Gastwirtschaft schon als 14-Jähriger Salat gewaschen. Da war mir dann schnell klar, dass ich Koch werden will.

Bereut haben Sie es nie?

Hagen: Doch, man bereut es immer mal. Es gibt Momente, die nicht so schön sind. Aber die Leidenschaft ist auch in schwierigen Momenten immer da gewesen.

Zurück zum Restaurant: Haben Sie viele Gäste, die vor allem wegen des Freizeitparks kommen?

Hagen: Der Gästekreis ist schon gemischerter als woanders. Wir haben auch schon mal Gäste, die sonst nicht in ein Gourmet-Restaurant gehen und eben kommen, weil sie im Europa-Park waren. Es ist aber sehr interessant, solche Menschen zu begeistern. Am Anfang gab es schon mal Gäste, die gegangen sind, weil es für sie zu teuer war. Das ist heute nicht mehr der Fall. Es gibt auch viele Familien mit Kindern, die zu uns kommen und für die wir gern etwas Passendes machen.

Etwa Schnitzel mit Pommes oder Hamburger?

Hagen: Wir machen keine Burger und keine Pommes frites, da sind wir konsequent. Aber das ist okay, denn wir haben auch junge Gäste, die anderes durchaus schätzen. Wir haben zum Beispiel ein kleines Mädchen aus der Schweiz, das immer das große Menü isst. Ich weiß auch nicht genau, wie die das macht...

Aber es kommen natürlich nicht nur die Hotel- und Parkgäste?

Hagen: Keineswegs. Wir haben mittlerweile sogar einen sehr großen Kreis von Gästen, die von außerhalb kommen und gezielt zu uns wollen, darunter auch viele Franzosen.

Bei einem heterogenen Gästekreis sind der Kreativität aber Grenzen gesetzt. Oder können Sie verarbeiten, was Ihnen gefällt – etwa Innereien?

Hagen: Ich versuche, den Geschmack der Mehrheit zu treffen, nicht den von zehn Prozent meiner Gäste. Das heißt nicht, dass wir nicht auch etwas ausprobieren könnten, allerdings sollte man es nicht übertreiben, man muss vorsichtig sein, auch mit Innereien. Ich versuche auch lieber, mal etwas in einem Gericht unterzubringen, das auf der Karte nicht so beschrieben sein muss. Die Taube servieren wir zum Beispiel mit dem Herz, das funktioniert ohne Probleme.

Womit wir bei den Trends wären, die derzeit die Runde machen. „From nose to tail“ wäre zum Beispiel einer, also die Verwertung des ganzen Tieres, vom Kopf bis zum Schwanz. Ein Thema für Sie?

Hagen: Wir haben ganz gewiss eine hohe Wertschätzung für das Tier und versuchen, viel zu verarbeiten. Aber ich finde, man muss das nicht auf Biegen und Brechen machen, das wirkt manchmal verkrampft.

Wie bei anderen Trends auch?

Hagen: Ja. Ich interessiere mich zum Beispiel schon für die skandinavische Küche, aber ich muss nicht rohe Garnelen servieren. Ich will auch kein



Peter Hagen: Chef im Ammolite im Bell Rock Hotel, Europa-Park Rust

einheitliches Menü servieren, auch wenn es wirtschaftliche Argumente dafür gibt. Allerdings sehe ich bei mir selbst, dass ich gern einfach mal einen Gang dazubestelle. Ich bin selbst ein Genussmensch und will den Gästen auch Freiheiten ermöglichen. Aber unser A-la-carte-Angebot ist ohnehin nicht riesig.

In der Branche klagen viele über die Einschränkungen durch Mindestlohn und Dokumentationspflichten, andere suchen verzweifelt nach qualifizierten Mitarbeitern. Kämpfen Sie auch mit solchen Problemen?

Hagen: Kaum. Wir haben hier im Haus sowieso schon mit Stempeluhr gearbeitet. Und Mitarbeiter mit Passion findet man auch. Die müssen sich halt im Klaren sein, was es heißt, in der Gastronomie zu arbeiten.

Gibt es noch Restaurants, in denen Sie mal essen gehen wollen?

Hagen: Oh ja, da gibt es noch ganz viele. Bei Pierre Gagnaire in Paris will ich zum Beispiel unbe-

dingt mal essen. Da muss ich allerdings jetzt schon anfangen zu sparen.

Denken Sie, dass Menüpreise, wie sie in den besten Restaurants von Paris verlangt und bezahlt werden, auch in Deutschland, in Ihrem Restaurant zum Beispiel, fällig werden müssten?

Hagen: Wir müssen die nicht erwirtschaften. Und ich sehe das auch nicht als erstrebenswert an. Wir wollen ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis beibehalten.

Sie haben bereits zwei Michelin-Sterne. Steuern Sie jetzt auf den dritten zu?

Hagen: Man träumt vom ersten Stern, dann träumt man vom zweiten Stern, und ich würde lügen, wenn ich sagen würde, dass man dann nicht auch vom dritten Stern träumt. Aber wir arbeiten jetzt nicht speziell daran, den dritten Michelin-Stern zu bekommen. Unter uns gesagt: Ich wüsste gar nicht so genau, was ich anders machen müsste, um diese Auszeichnung zu bekommen!

Die Fragen stellte Wolfgang Fassbender



Rezepte von Peter Hagen: Kritiker loben seinen Mut beim Kombinieren und Würzen. Und seine erstklassigen Saucen

Fotos: Unternehmen

wäre das nicht denkbar. Und auch die Sache mit dem Urlaub: Wenn ich ein eigenes Restaurant hätte, wäre es schwierig, mal vier Wochen am Stück in die Ferien zu fahren. Das ist Lebensqualität.

Auch der Gewinndruck dürfte bei Ihnen geringer sein, oder?

Hagen: Auch wir müssen sehen, dass wir rumkommen, dürfen keinen Verlust machen. Auch wenn das in den ersten Jahren nicht einfach war. Allerdings gab es keine Vorgaben, dass wir einen Stern holen müssten oder gar zwei, keine Knebelverträge. Wir haben einfach gesagt, dass wir es mal versuchen und schauen, was passiert. Wir wussten ja selbst nicht genau, wie das hier angenommen wird. Thomas Mack von der Geschäftsführung des Europa-Park hat aber das Potenzial erkannt, und er hatte Recht!

Sie hatten aber nicht schon immer vor, in einem Freizeitpark zu kochen, oder?

Anzeige

Staller Honigkuchen
Jeden Morgen gut
» Seit 1913 «

Im offenen Kupferkessel gekocht
In kleinen Mengen handgerührt
Aus dem Naturpark Südschwarzwald

Konfigurationskuchen
Alte Feinbrot
Kuchen
79694 Hohenfeld
Schwarzwald
www.falle.konfigurationskuchen.de

Fortsetzung von Seite 6

Ranking ...

Kempinski), **Leonhard Bader** vom Gourmetrestaurant der Villa Hammerschmiede in Pfinztal (zurzeit geschlossen; Neueröffnung im Spätsommer mit neuem Küchenchef geplant), **Stefan Frank** vom Restaurant Gutshaus Stolpe, **Dennis Maier** vom Sra Bua by Juan Amador im Kempinski Gravenbruch, Neu-Isenburg, und **Hartmut Leimeister** vom La Fontaine im Hotel Ludwig im Park in Wolfsburg.

Massiv abgestiegen ist das Buddenbrooks im A-Rosa Lübeck-Travemünde, mittlerweile mit neuem Küchenchef Dirk Seiger. Es rutschte von Rang 27 um 23 Plätze ab (jetzt Rang 50). Zehn Plätze büßte auch die Ente von Michael Kammermeier im Nassauer Hof, Wiesbaden, ein. Sie rangiert nunmehr auf Platz 58. Ganz raus aus den Top-80 sind Jörg Müller vom Hotel Jörg Müller auf Sylt (freiwilliger Verzicht auf alle Gastro-Bewertungen), das Reiterzimmer im Alpenhof Murnau (mittlerweile neuer Küchenchef Claus Gromotka, neues Konzept und neuer Name „Murnauer Reiter“), das Gregor's von Gregor Hauer in der Wutzschleife in Rötz (keine Note im Gault Millau) und das Graf Leopold im Hotel Kurfürstliches Amtshaus in Daun (mittlerweile neuer Küchenchef Arne Linke, keine Note im Gault Millau). Ebenfalls nicht mehr dabei: Das Restaurant Hohenhaus mit Küchenchef Ingo Bockler im gleichnamigen Hotel in Herleshausen, das Spices im A-Rosa Sylt (mittlerweile neuer Küchenchef Patrick Büchel) und das Gourmetrestaurant Marco Polo mit Küchenchef David Mottl im Columbia Hotel Wilhelmshaven (seit Kurzem geschlossen). *Mitarbeit: Isabel Diez*

Auf einen Blick

Aufsteiger (ab 10 Plätze)

Facil

The Mandala Hotel, Berlin

Brenners Park-Restaurant

Brenners Park-Hotel, Baden-Baden

Les Solistes by Pierre Gagnaire

Waldorf Astoria, Berlin

Obendorfers Eisvogel

Landhotel Birkenhof, Neunburg v. W.

Ammolite

Hotel Bell Rock, Rust

Einsteiger

Die Zirbelstube

Hotel am Schlossgarten, Stuttgart

Kuno 1408

Hotel Rebstock, Würzburg

Freundstück

Ketschauer Hof, Deidesheim

Amtskeller

Hotel Altes Amtshaus, Muldingen

Le Ciel

Intercontinental Berchtesgaden

Villa Hammerschmiede

Pfinztal

Gutshaus Stolpe

Stolpe

Sra Bua by Juan Amador

Kempinski Gravenbruch, Neu-Isenburg

La Fontaine

Hotel Ludwig im Park, Wolfsburg

Absteiger (ab 10 Plätze)

Buddenbrooks

A-Rosa, Lübeck-Travemünde

Ente

Nassauer Hof, Wiesbaden

Aussteiger

Jörg Müller

Hotel Jörg Müller, Sylt

Reiterzimmer

Alpenhof Murnau

Gregor's

Die Wutzschleife, Rötz

Graf Leopold

Kurfürstliches Amtshaus, Daun

Hohenhaus

Hotel Hohenhaus, Herleshausen

Spices

A-Rosa, Sylt

Marco Polo

Hotel Columbia, Wilhelmshaven

AHGZ-Ranking der 80 besten Hotelrestaurants

	Rang 2015	Rang 2014	Restaurant Koch, Hotel, Ort	Michelin	Varta	Gault Millau	Aral	Fein- schmecker	Punkte Hotelier
↑	43	48	Friedrich-Wilhelm Alexander Dressel, Hotel Bayerisches Haus, Potsdam	1	17	4	3,5	3	71
↓	43	42	Atelier Jan Hartwig, Hotel Bayerischer Hof, München	1	17	3	4	3,5	71
↓	43	42	Caroussel Benjamin Biedlingmaier, Bülow Palais & Residenz, Dresden	1	17	4	3,5	3	71
↓	43	42	Hugos Thomas Kammeier, Intercontinental, Berlin	1	17	3	4,5	3	71
↓	43	42	Gourmet Restaurant Achim Schwekendieks, Schlosshotel Münchhausen, Aerzen	1	17	3	4	3,5	71
↓	48	42	Alexander Herrmann Alexander Herrmann und Tobias Bätz, Herrmann's Posthotel, Wirsberg	1	16	3	4	3,5	70
↑	49	55	Olivo Nico Burkhardt, Steigenberger Graf Zeppelin, Stuttgart	1	17	3	3,5	3,5	69
↑	49	50	Landhaus Feckl Franz Feckl, Landhaus Feckl, Ehningen	1	17	3	4	3	69
↑	49	50	Gourmetrestaurant Schwarzenstein Dirk Schröer, Burg Schwarzenstein, Geisenheim	1	17	3	3,5	3,5	69
↑	49	50	Orangerie Lutz Niemann, Maritim Seehotel, Timmendorfer Strand	1	17	3	3,5	3,5	69
-	50	50	Anna Amalia Marcello Fabbri, Elephant, Weimar	1	16	3	3	4	68
↓	50	27	Buddenbrooks Dirk Seiger, Hotel Arosa, Lübeck-Travemünde	1	16	3	4	3	68
↑	50	69	Ammolite Peter Hagen, Hotel Bell Rock, Rust	2	16	3	3,5	2,5	68
↑	50	-	Die Zirbelstube, NEU Sebastian Prüßmann, Hotel am Schlossgarten, Stuttgart	1	16	3	4	3	68
-	57	57	Eisenbahn Josef Wolf und Thomas Wolf, Landhaus Wolf, Schwäbisch Hall	1	17	3	3,5	3	67
-	58	58	Ars Vivendi Claudio Urru, Hotel Jagdhof Glashütte, Bad Laasphe	1	16	3	3,5	3	66
-	58	58	Philipp Soldan²⁾ Florian C. Hartmann, Die Sonne Frankenberg, Frankenberg	1	16	3	3,5	3	66
-	58	58	Bomke Jens Bomke, Hotel Bomke, Wadersloh	1	16	3	3,5	3	66
-	58	58	Luce D'Oro Mario Corti und Mario Paecke, Schloss Elmau, Krün	1	16	3	3,5	3	66
↓	58	48	Ente Michael Kammermeier, Nassauer Hof, Wiesbaden	1	16	3	3	3,5	66
-	58	58	Adler Daniel Fehrenbacher, Hotel Adler, Lahr	1	16	3	3,5	3	66
-	58	58	Le Gourmet Mario Sauer, Die Hirschgasse, Heidelberg	1	16	4	3	2,5	66
-	58	58	Restaurant Villino Reiner Fischer, Villino, Lindau	1	16	3	3	3,5	66
↑	66	69	Esszimmer Stefan Beiter, Hotel Goldene Traube, Coburg	1	15	3	3,5	3	65
↑	66	-	Kuno 1408, NEU Benedikt Faust, Hotel Rebstock, Würzburg	1	17	3	3,5	2,5	65
↑	66	67	Kai 3 Jens Rittmeyer, Hotel Budersand, Sylt	1	17	3	3	3	65
↑	66	74	Restaurant Erbprinz Ralph Knebel, Hotel Erbprinz, Ettlingen	1	15	3	3,5	3	65
↓	70	67	Dichterstub'n Michael Fell, Park-Hotel Egener Höfe, Rottach-Egern	1	14	3	3,5	3	64
↑	70	-	Restaurant Amtskeller, NEU Olaf Pruckner und Sebastian Wiese, Altes Amtshaus, Ailingen-Muldingen	1	16	3	3,5	2,5	64
↑	70	-	Freundstück³⁾, NEU Daniel Schimkowitz, Ketschauer Hof, Deidesheim	1	16	3	3,5	2,5	64
↓	70	69	Restaurant im Laudensacks Parkhotel Frederik Desch, Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen	1	16	3	3	3	64
-	74	74	L'Étable Patrick Spies, Hotel zum Stern, Bad Hersfeld	1	17	3	3	2,5	63
↑	74	-	Restaurant Villa Hammerschmiede⁴⁾, NEU Leonhard Bader, Hotel Villa Hammerschmiede, Pfinztal-Söllingen	1	15	3	3,5	2,5	63
↑	74	-	Le Ciel, NEU Ulrich Heimann, Hotel Intercontinental, Berchtesgaden	1	15	3	3,5	2,5	63
↓	77	76	Der Butt Matthias Stolze, Yachthafenresidenz Höhe Düne, Rostock-Warnemünde	1	16	3	3	2,5	62
↓	77	76	Restaurant Rebers Pflug Harald Reber, Rebers Pflug, Schwäbisch Hall	1	16	3	3	2,5	62
↑	77	-	La Fontaine, NEU Hartmut Leimeister, Hotel Ludwig im Park, Wolfsburg	1	16	3	3	2,5	62
↓	77	76	Die Ente Thomas R. Möbius, See Hotel, Ketsch	1	16	3	3	2,5	62
↓	77	76	Restaurant Favorite Philipp Stein, Hotel Favorite, Mainz-Weisengau	1	16	3	3	2,5	62
↑	77	-	Restaurant Gutshaus Stolpe, NEU Stefan Frank, Gutshaus Stolpe, Stolpe	1	16	3	3,5	2	62
↑	77	-	Sra Bua by Juan Amador, NEU Dennis Maier, Hotel Kempinski Gravenbruch, Neu-Isenburg	1	16	3	3	2,5	62

²⁾ neuer Koch: Erik Arnecke ³⁾ neuer Name: L. A. Jordan ⁴⁾ Restaurant inzwischen geschlossen