

AHGZ Der Hotelier Top 80-Ranking

| Rang 2006 | Restaurant Küchenchef, Hotel, Ort | Michelin | Varta | Gault Millau | Aral | Feinschmecker | Punkte |
|-----------|--|----------|-------|--------------|------|---------------|--------|
| 1 | Schwarzwaldstube Harald Wohlfahrt, Traube Tonbach, Baiersbronn | 3 | 3 | 19,5 | 5 | 5 | 99,5 |
| 1 | Restaurant Dieter Müller Schlosshotel Lerbach, Dieter Müller, Nils Henkel, Bergisch Gladbach | 3 | 3 | 19,5 | 5 | 5 | 99,5 |
| 1 | Restaurant Sonnora Helmut Thielges, Waldhotel Sonnora, Dreis | 3 | 3 | 19,5 | 5 | 5 | 99,5 |
| 2 | Restaurant Heinz Winkler Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau | 3 | 3 | 19 | 5 | 5 | 99 |
| 2 | Vendôme Joachim Wissler, Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach | 3 | 3 | 19 | 5 | 5 | 99 |
| 3 | Schloss Berg Christian Bau, Victor's Privat-Hotel, Perl | 3 | 3 | 18 | 5 | 4,5 | 96 |
| 4 | Restaurant Bareiss Claus-Peter Lumppp, Hotel Bareiss, Baiersbronn | 2 | 3 | 18 | 5 | 5 | 94 |
| 5 | Kastell Christian Jürgens, Hotel Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz | 2 | 2 | 17 | 5 | 4,5 | 87 |
| 6 | Aqua Sven Elverfeld, The Ritz-Carlton, Wolfsburg | 2 | 2 | 18 | 4 | 4 | 82 |
| 7 | Kronen-Restaurant Karl-Emil Kuntz, Zur Krone, Herxheim | 1 | 2 | 17 | 4+ | 4 | 79 |
| 8 | Schlossberg Jörg Sackmann, Romantik Hotel Sackmann, Baiersbronn | 1 | 2 | 18 | 4 | 4 | 78 |
| 8 | Zirbelstube Bernhard Diers, Hotel am Schlossgarten, Stuttgart | 1 | 2 | 18 | 4+ | 3,5 | 78 |
| 9 | Jacobs Restaurant Thomas Martin, Louis C. Jacob, Hamburg | 1 | 1 | 18 | 4+ | 4 | 76 |
| 9 | Restaurant Friedrichsruhe Lothar Eiermann, Werner Fuchss, Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen | 1 | 2 | 16 | 4 | 4 | 76 |
| 10 | Hummerstübchen Peter Nöthel, Peter Liesenfeld, Hotel Fischerhaus, Düsseldorf | 2 | 1 | 17 | 3+ | 4 | 75 |
| 10 | Zirbelstube Alfred Klink, Colombi Hotel, Freiburg | 1 | 1 | 17 | 5 | 3,5 | 75 |
| 11 | Jörg Müller Jörg Müller, Sylt | 1 | 1 | 18 | 4 | 4 | 74 |
| 12 | Haerlin Christoph Ruffer, Raffles Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg | 1 | 2 | 17 | 3+ | 3,5 | 73 |
| 13 | First Floor Matthias Buchholz, Hotel Palace, Berlin | 1 | 2 | 18 | 4 | 2,5 | 72 |
| 13 | Gourmet Restaurant Martin Fauster, Königshof, München | 1 | 1 | 18 | 4 | 3,5 | 72 |

© Der Hotelier 2006

AHGZ Der Hotelier Top 80-Ranking

| Rang 2006 | Restaurant Küchenchef, Hotel, Ort | Michelin | Varta | Gault Millau | Aral | Feinschmecker | Punkte |
|-----------|--|----------|-------|--------------|------|---------------|--------|
| 13 | Imperial Christian Scharrer, Schlosshotel Bühlerhöhe, Bühl | 1 | 1 | 18 | 4 | 3,5 | 72 |
| 13 | Töpferhaus Dirk Luther bis Februar 2006, Seehotel, Alt Duvenstedt | 2 | 1 | 16 | 4 | 3 | 72 |
| 14 | Caroussel Dirk Schröder, Bülow Residenz, Dresden | 1 | 2 | 17 | 3+ | 3 | 71 |
| 14 | Endtenfang Hans Sobotka, Fürstenhof, Celle | 1 | 2 | 17 | 3+ | 3 | 71 |
| 14 | Restaurant Staufeneck Rolf Straubinger, Burg Staufeneck, Salach | 1 | 2 | 17 | 3+ | 3 | 71 |
| 14 | Tschifflik Jörg Glauben, Landschloss Fasenerie, Zweibrücken | 1 | 1 | 17 | 4+ | 3 | 71 |
| 15 | Hugos Thomas Kammeier, InterContinental, Berlin | 1 | 1 | 18 | 3+ | 3,5 | 70 |
| 16 | Anna Amalia Marcello Fabbri, Hotel Elephant, Weimar | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3,5 | 69 |
| 16 | Dichterstüb'n Michael Fell, Parkhotel Egerner Hof, Rottach-Egern | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3,5 | 69 |
| 16 | Landhaus Feckl Franz Feckl, Landhaus Feckl, Ehningen | 1 | 1 | 17 | 4 | 3 | 69 |
| 16 | Schlosshotel Münchhausen Achim Schwewendiek, Schlosshotel Münchhausen, Aezren | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3,5 | 69 |
| 16 | Schwarzer Hahn Stefan Neugebauer, Deidesheimer Hof, Deidesheim | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3,5 | 69 |
| 17 | Fährhaus Sylt Alexandro Pape, Sylt | 1 | 1 | 16 | 3 | 4 | 68 |
| 17 | Le Pavillon Martin Herrmann, Dollenberg, Bad Peterstal-Griesbach | 1 | 1 | 16 | 4 | 3 | 68 |
| 18 | Apicius Helmut Bittlingmaier, Martin Heinrich, Jagdhaus Eiden, Bad Zwischenahn | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3 | 67 |
| 18 | Bodendorf's Holger Bodendorf, Landhaus Stricker, Sylt | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3 | 67 |
| 18 | Ente Gerd M. Eis, Nassauer Hof, Wiesbaden | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3 | 67 |
| 18 | Lorenz Adlon Thomas Neeser, Adlon Kempinski, Berlin | 1 | 1 | 17 | 4 | 2,5 | 67 |
| 18 | Restaurant Zum Adler Hansjörg Wohrle, Hotel Zum Adler, Weil am Rhein | 1 | 1 | 17 | 4 | 2,5 | 67 |
| 18 | Bomke Jens Bomke, Bohmke Ringhotel, Wadersloh | 1 | 1 | 17 | 3+ | 3 | 67 |

© Der Hotelier 2006

Es ist angerichtet: Die Gastrokritiker haben ihre Buchstaben- und Zahlensuppen fertig gekocht. Lobende Worte, kritische Anmerkungen – der Rote Michelin-Führer, der Gault Millau, der Aral Schlemmer Atlas, der Varta-Führer und der Feinschmecker Guide lagen zu Jahresende frisch gedruckt auf den Tischen (siehe AHGZ vom 12. November 2005). Zum zehnten Mal wertet Der Hotelier mit seinem Ranking der Top 80 der besten Hotelrestaurants die Auszeichnungen aus. Dabei sind ausschließlich Hotels mit mindestens 20 Zimmern in die Auswertung eingeflossen.


Der wirtschaftliche Erfolg von Gourmetrestaurants steht und fällt mit dem Glanz der Sterne und der Punkteverteilung der Guides. „Aufsteiger“ sehen sich verstärkter Kritik für die nächste Bewertung ausgesetzt. Für sie heißt es, den

schwer erkämpften Standard zu halten und zu verbessern. „Absteiger“ müssen erst recht die Ärmel hochkrempeln und im laufenden Jahr den kreativen Kochlöffel schwingen, um bei den Kritikern wieder mit geschmackvollem Einfallsreichtum und kulinarischen Verführungen punkten zu können.


Änderungen an der Spitze der Top-Liste: Der Gault Millau hat die deutsche Höchstmarke von 19 auf 19,5 Punkte angehoben. Dadurch reduziert sich die Anzahl der Erstplatzierten von bisher vier auf drei. Platz 1 des aktuellen Der Hotelier-Rankings teilen sich die herausragenden Spitzenköche Harald Wohlfahrt von der Schwarzwaldstube in Baiersbronn; Dieter Müller vom Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach und Helmut Thielges vom Restaurant Sonnora im Waldhotel Sonnora in Dreis.

Harald Wohlfahrt wurde vom Gault Millau mit der „Sonderehrung des Jahres“ ausgezeichnet. Sein halbes Leben – 25 Jahre – ist Wohlfahrt nun bereits Chef der Schwarzwaldstube. Er hat das Bundesverdienstkreuz bekommen, den Ehrenpreis für Große Kochkunst von Les Amis de L'Art de Vivre, und er hat deutliche Spuren im kulinarischen Deutschland hinterlassen. Zu seinen Schülern zählen unter vielen anderen Christian Bau (Platz 3), Jörg Sackmann (Platz 8), Christian Scharrer vom Imperial auf der Bühlerhöhe (Platz 13) und Gault Millau „Koch des Jahres“ Thomas Bühner vom La Table in Dortmund, der nun ins La Vie nach Osnabrück wechselt.

Der bisher vom Gault Millau mit den Top Drei gleich bewertete „Großmeister der europäischen Klassik“, Heinz Winkler von der Residenz Heinz Winkler in ►

|  Top 80-Ranking | | | | | | | |
|---|--|----------|-------|--------------|------|---------------|--------|
| Rang 2006 | Restaurant Küchenchef, Hotel, Ort | Michelin | Varta | Gault Millau | Aral | Feinschmecker | Punkte |
| 19 | Fischers Fritz Christian Lohse, The Regent, Berlin | 1 | 1 | 17 | 3+ | 2,5 | 65 |
| 19 | Restaurant Hohenhaus Ingo Bockler, Hotel Hohenhaus, Herleshausen | 1 | 1 | 15 | 3+ | 3 | 65 |
| 19 | Laudensacks Park-Hotel Hermann Laudensack, Joachim Räder, Bad Kissingen | 1 | 1 | 17 | 3 | 3 | 65 |
| 19 | Orangerie Lutz Niemann, Maritim Seehotel, Timmendorfer Strand | 1 | 1 | 17 | 3 | 3 | 65 |
| 19 | Panorama-Gourmet-Restaurant „Sterneck“ Markus Kebschull, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven | 1 | 1 | 15 | 3+ | 3 | 65 |
| 19 | Zirbelstube Hubert Retzbach, Victoria, Bad Mergentheim | 1 | 1 | 17 | 3+ | 2,5 | 65 |
| 20 | Adler Otto Fehrenbacher, Lahr | 1 | 1 | 16 | 3+ | 2,5 | 64 |
| 20 | Eisenbahn Josef Wolf, Hotel Wolf, Schwäbisch Hall | 1 | 1 | 16 | 3 | 3 | 64 |
| 21 | Bel Etage Bernd Siener, Vila Vita Rosenpark, Marburg | 1 | 1 | 15 | 3 | 3 | 63 |
| 21 | Die Quadriga Bobby Bräuer, Brandenburger Hof, Berlin | 1 | 1 | 17 | 3 | 2,5 | 63 |
| 21 | Friedrich Franz Tillmann Hahn, Kempinski Grand Hotel, Bad Doberan | 1 | 1 | 15 | 3 | 3 | 63 |
| 21 | L'Orquivit Heiko Nieder, Dorint Sofitel Venusberg, Bonn | 1 | 1 | 17 | 2+ | 3,5 | 63 |
| 22 | FACIL Michael Kempf, MADISON Potsdamer Platz, Berlin | 1 | 1 | 14 | 3 | 3 | 62 |
| 22 | Zum Löwen Markus Nagy, Eggenstein-Leopoldshafen | 1 | 1 | 16 | 3 | 2,5 | 62 |
| 23 | Graf Leopold Jens Kottke, Kurfürstliches Amtshaus, Daun | 1 | 1 | 15 | 3+ | 2 | 61 |
| 23 | Luther Dieter Luther, Freinsheim | 1 | 1 | 17 | 3 | 2 | 61 |
| 24 | Adler Winfried Zumkeller, Hotel Adler, Häusern | 1 | 1 | 14 | 3+ | 2 | 60 |
| 24 | Ars Vivendi Mansur Memarian, Jagdhof Glashütte, Bad Laasphe | 1 | 1 | 12 | 3 | 3 | 60 |
| 24 | Reiterzimmer Thilo Bischoff, Alpenhof Murnau, Murnau am Staffelsee | 1 | 1 | 16 | 3 | 2 | 60 |
| 24 | Residenz am See Christian Baur, Manfred Lang, Romantik Hotel, Meersburg | 1 | 1 | 16 | 3 | 2 | 60 |

© Der Hotelier 2006

|  Top 80-Ranking | | | | | | | |
|--|--|----------|-------|--------------|------|---------------|--------|
| Rang 2006 | Restaurant Küchenchef, Hotel, Ort | Michelin | Varta | Gault Millau | Aral | Feinschmecker | Punkte |
| 24 | Vivo Renée Conrad, Grand Hotel Esplanade, Berlin | 1 | 1 | 16 | 3 | 2 | 60 |
| 25 | Eucken André Stolle, Romantik Hotel Altes Gymnasium, Husum | 1 | 1 | 15 | 3 | 2 | 59 |
| 25 | Villa Hammerschmiede Thomas Balensiefer, Pfinztal | 1 | 1 | 17 | 2+ | 2,5 | 59 |
| 26 | Ernst Karl Ernst Karl Schassberger, Schassberger Ebnisee, Kaisersbach | 1 | 1 | 15 | 2+ | 2,5 | 57 |
| 26 | Fürstenhof André Greul, Landshut | 1 | 1 | 13 | 3 | 2 | 57 |
| 26 | Park-Restaurant Andreas Krolik, Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden | 1 | 1 | 17 | 2+ | 2 | 57 |
| 27 | Français Patrick Bittner, Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt | - | 1 | 17 | 3+ | 3 | 55 |
| 28 | Köhlerstube Maik Albrecht, Traube Tonbach, Baiersbrunn | - | 1 | 16 | 3+ | 3 | 54 |
| 28 | Restaurant Erbprinz Frank Oehler, Hotel-Restaurant Erbprinz, Ettlingen | 1 | 1 | 16 | 2+ | 1,5 | 54 |
| 29 | Friedrich-Wilhelm Alexander Dressel, Bayrisches Haus, Potsdam | 1 | 1 | 13 | 2 | 2,5 | 53 |
| 29 | Vitrum Thomas Kellermann, The Ritz-Carlton, Berlin | - | 1 | 17 | 3+ | 2,5 | 53 |
| 29 | Hubertus Josef Hubertus, Hotellerie Hubertus, Tholey | - | 1 | 17 | 3 | 3 | 53 |
| 30 | Olivo Thomas Heilemann, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart | 1 | - | 17 | 3 | 2,5 | 51 |
| 31 | Lässig im Strandhörn Dirk Lässig, Sylt | - | 1 | 14 | 3 | 3 | 50 |
| 31 | Gourmetrestaurant Pattis Mario Pattis, Hotel Pattis, Dresden | - | 1 | 16 | 3 | 2,5 | 50 |
| 32 | Mittermeier Oliver Krieger, Restaurant und Hotel Mittermeier, Rothenburg ob der Tauber | 1 | T | 15 | 3 | 2,5 | 49 |
| 32 | Restaurant 1750 Oliver Heilmeyer, Zur Bleiche Resort & Spa, Burg (Spreewald) | - | 1 | 17 | 3 | 2 | 49 |
| 33 | Vivaldi Jörg Behrend, Schlosshotel Vier Jahreszeiten, Berlin | - | 1 | 16 | 3 | 2 | 48 |
| 33 | Gasthaus Rottner Stefan Rottner, Franz Wittmann, Romantik Hotel, Nürnberg | - | 1 | 14 | 3 | 2,5 | 48 |
| 33 | Fallert Gutbert Fallert, Hotel Talmühle, Sasbachwalden | 1 | - | 16 | 3 | 2 | 48 |

© Der Hotelier 2006

Aschau im Chiemgau und gerade von diesem Magazin frisch gekürter „Hotelier des Jahres“, teilt sich in diesem Jahr den zweiten Platz mit dem aufsteigenden Joachim Wissler vom Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach.

Damit gehen von insgesamt neun mit 19,5 oder 19 Punkten von den Gault Millau-Kritikern als die Besten ihrer Zunft ausgezeichneten Köchen, fünf ihren Künsten in Hotels nach.

Auf Platz 3 der Top 80 Liste steht Christian Bau vom Schloss Berg in Victor's Privat-Hotel in Perl im Saarland – frisch mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet



Seit 25 Jahren unter Meisterlei(s)tung: Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach

net und vom Feinschmecker zum „Koch des Jahres“ gekürt. Drei Jahre war Bau, der „im Renaissanceschloss inmitten von Weinbergen klassisch-französisch kocht, die Küche aber modern und leicht interpretiert“ (so die Jury), insgesamt Schüler in „Wohlfahrts Akademie der kulinarischen Künste“ (Gault Millau). Der Gault Millau verleiht 18 Punkte und schreibt über die „geniale“ Kombination von Angelbarsch mit Stampfkartoffeln, französischer Blutwurst und Paprika/Oliven-Vinagrette: „Dieses Land und Meer, Feld und Stall prächtig liegende, gleichzeitig elegante und deftige und zudem hinreißend dargebotene Gericht taugt zum Klas- ▶



„Großmeister der europäischen Klassik“: Heinz Winkler



Folgt Dieter Müller in die Top-Riege: Joachim Wissler vom Vendôme

siker und dürfte allein schon Bau davor bewahren, vergessen zu werden – was er vermutlich am meisten fürchtet.“

Den Weg nach oben geht konsequent auch Sven Elverfeld vom Aqua im The Ritz-Carlton in Wolfsburg, vom Michelin mit dem zweiten Stern und vom Schlemmer Atlas mit

einem halben Löffel mehr versehen. Er landet in unserer Liste auf Rang 6. Sein Erfolgsrezept: „Erreiche dein Ziel mit Liebe und Engagement zum Detail“ (siehe AHGZ vom 4. Februar 2006).

„Aufsteiger des Jahres“ für die Kritiker vom Gault Millau ist Jörg Sackmann: „Seine Kreativitätsmaschine läuft wie einst der VW in der Werbung“. Der

„Aromenkünstler“, der vom Gault Millau „endlich“ den 18. Punkt bekommen hat, hat sich in seinem Schlossberg Restaurant im Romantik Hotel Sackmann in Baiersbronn – bei der äußerst starken lokalen Konkurrenz mit Harald Wohlfahrt und Claus-Peter Lumpp – anhaltenden Respekt erkocht.

Auf dem aufsteigenden Weg ist auch weiterhin Marcello Fabbri, der 2004 im Anna Amalia im Weimarer Hotel Elephant den ersten Stern für Thüringen erkochte. Damals landete er auf Platz 27 im Top 80 Ranking. Er verbesserte seine Position und kletterte in diesem Jahr auf Rang 16. Seine Küche: „Italophil geprägt und von internationalem Niveau getrieben“ (Gault Millau). Für die Kritiker bleibt das Anna Amalia „eine kulinarische Lichtgestalt der neuen Bundesländer.“

Frischer Wind bläst auch auf dem hart umkämpften Berliner Markt: So erkochte sich Christian Lohse im Gourmetrestaurant Fischers Fritz im The Regent Berlin erneut einen Michelin-Stern (siehe Interview Seite 38). Für den 38-Jährigen fielen bereits häufiger die Sterne vom Himmel – zuletzt direkt in seinen Kochtopf im Schlosshotel im Grunewald, wo er von Oktober 2002 bis zu seinem Wechsel in die City Ost seiner Kreativität freien Lauf ließ.

i Bewertungsschlüssel der Top-Liste 2006

Bereits seit 1996 wertet das Fachmagazin Der Hotelier die besten Hotelrestaurants Deutschlands aus – mit einer Ausnahme in 2005. Die Der Hotelier-Restaurantliste führt die 80 höchstbewerteten Hotelrestaurants auf. In das Ranking 2006 sind die Bewertungen von fünf Restaurantführern eingeflossen: Der Rote Michelin-Führer, Gault Millau, Aral Schlemmer Atlas, Varta-Führer und der Feinschmecker Guide wurden dafür ausgewertet. Erfasst sind ausschließlich Restaurants in Hotels mit mindestens 20 Zimmern. Als Höchstnote vergaben der Rote Michelin-Führer drei Sterne, der Varta-Führer drei Kochmützen, der Aral-Schlemmeratlas fünf Kochlöffel, der Feinschmecker Guide fünf „F“ und Gault Millau 20 Punkte.

Darüber hinaus findet sich in der Top-Listen-Wertung die Auszeichnung Bib Gourmand vom Roten Michelin-Führer und die Lilie vom Varta-Führer, die jeweils gute Küchenleistung zu günstigen Preisen lobt. Daneben geht auch der Hinweis des Aral-Schlemmeratlas auf „aufsteigende Tendenzen, unmittelbar vor der nächst höheren Bewertung“ mit in die Auswertung ein. Nach einem speziellen Der Hotelier-Punkteschlüssel wurden die Werte der jeweils vergebenen Auszeichnungen berechnet und daraus die Rangliste erstellt. Die Zahl der erreichten Gesamtpunkte bestimmt die Rangfolge. Die einzelnen Plätze können bei gleicher Gesamtpunktzahl von mehreren Hotelrestaurants belegt sein.