



FEINSCHMECKER GASTRO AWARDS

2023

TEXT **PATRICIA BRÖHM, STEFAN CHMIELEWSKI**

Die Gastronomie bleibt unter Druck – und leistet dennoch Beeindruckendes. Frische Talente und erfahrene Könner sorgen mit Leidenschaft und zeitgemäßen Konzepten dafür, dass die gehobene Küche hierzulande noch spannender, genussvoller und nicht zuletzt nachhaltiger wird. DER FEINSCHMECKER kürt die Spitzenvertreter ihres Fachs sowie ein Serviceteam und ein Gasthaus. Sie alle haben besondere Akzente gesetzt, die Branche inspiriert und das kulinarische Deutschland bereichert



KOCH DES JAHRES
Niclas Nussbaumer,
„Mühle Schluchsee“, Schluchsee



**SOMMELIÈRE
DES JAHRES**
Nancy Großmann,
„Rutz“, Berlin



LEBENSWERK
Vincent Moissonnier,
Köln



NACHHALTIGKEIT
Denis Feix,
„Marburger Esszimmer“, Marburg



**GASTGEBER
DES JAHRES**
Boris Häbel,
„Lafleur“, Frankfurt



**AUFSTEIGER
DES JAHRES**
Tim Tanneberger,
„The Noname“, Berlin



**SERVICETEAM
DES JAHRES**
„schanz. restaurant.“, Piesport



RESTAURANT DES JAHRES
„AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“, Wirsberg



**GASTHAUS
DES JAHRES**
„Ole Liese Wirtschaft“, Panker



**PATISSIER
DES JAHRES**
Niels Dücker,
„Sonnora“, Dreis







KOCH DES JAHRES

NICLAS NUSSBAUMER

„MÜHLE SCHLUCHSEE“, SCHLUCHSEE



Ein Schwarzwaldhof auf knapp tausend Meter Höhe bildet den Rahmen für eines der größten Talente der jungen Generation: Als er im Frühjahr 2021 hier seine erste Küchenchef-Stelle antrat, eroberte Niclas Nussbaumer Gäste und Kritiker im Sturm. Wobei er nie laut, sondern angenehm zurückhaltend auftritt, seine Küche aber umso mehr mitreißt. Mit allen Wassern der französischen Klassik ist er dank Stationen im „Erbprinze“ in Ettlingen und bei Christian Jürgens gewaschen, nachhaltiges Arbeiten und Produkte aus der Region verstehen sich für ihn von selbst, dazu kommt eine Vorliebe für japanische Inspiration und Umami. Ein spannender Mix, den man bereits Handschrift nennen kann, obwohl Nussbaumer mit seinen 30 Jahren noch viel Zeit hat.

JAPANISCH
inspiriert: Niclas
Nussbaumer und
eine seiner klaren
Kompositionen mit
Ikejime-Hamachi



RESTAURANT DES JAHRES

**AURA BY
ALEXANDER HERRMANN
& TOBIAS BÄTZ**

WIRSBERG



Sie haben dem Restaurant, das sie nun gemeinsam führen, nicht nur einen neuen Namen gegeben – Alexander Herrmann und Tobias Bätz haben es ganz neu erfunden. Und das ist in jeder Hinsicht geglückt: kulinarisch mit einem eigenen Foodscout, dem die vielen originär fränkischen Produkte (Lerchenöl, Nürnberger Urkohlrabi) zu verdanken sind, und dem State-of-the-Art-Foodlab, in dem junge Köche fermentieren, pökeln und experimentieren. Außerdem wird hinter den Kulissen viel für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter getan – von Fortbildungen bis zu familienfreundlichen Arbeitszeiten. Das führt dazu, dass der Service äußerst entspannt agiert. Die Gäste spüren das – und fühlen sich wohl.

STATE OF THE ART:
Mit ihrem „Aura“
setzen Alexander
Herrmann (l.) und
Tobias Bätz neue
Maßstäbe





ÜBERRASCHEND,
aber immer stimmig:
Tim Tanneberger
experimentiert auf
stabiler Grundlage



AUFSTEIGER DES JAHRES

TIM TANNEBERGER

„THE NONAME“, BERLIN



Die Leser und Leserinnen haben entschieden: Trotz seiner jungen Jahre hat Tim Tanneberger schon seinen ganz eigenen Stil entwickelt – unser Aufsteiger 2023. Der 30-jährige Berliner kocht experimentell und am liebsten pflanzenbasiert, beherrscht aber alle klassischen Grundtechniken. Deshalb bleibt seine Küche auch bei so überraschenden Kreationen wie geblähtem Knollensellerie im eigenen Sud mit einer Art Hollandaise-Espuma immer stimmig, rund und wohlschmeckend.



GASTHAUS DES JAHRES

OLE LIESE WIRTSCHAFT

PANKER



Auch der Norden kann Gasthaus: In historisch-gemütlichem Landhaus-Ambiente gibt es feine saisonale Gerichte, beliebte Klassiker, frisch gezapftes Pils und eine gute Auswahl an Weinen. Küchenchef Volker Fuhrwerk verwöhnt die Gäste mit zart-intensivem Wagyu-Pastrami mit Holunderkapern oder saftig-krossem Steinköhler mit Schinken-Velouté. Fleisch, Nordseefische und Lachsforellen bezieht er lokal und bedient sich aus einem großen Garten, der auch das benachbarte Gourmetrestaurant „1797“ mit Kräutern und Gemüse versorgt.

NOMINIERT:

„Rait'ner Wirt“, Chiemgau
„Gasthaus Waltz“, München
„Meyers Keller“, Nördlingen



GEMÜTLICHKEIT
UND FRISCHE
strahlt das Gasthaus
„Ole Liese Wirt-
schaft“ in Panker aus

MÜHELOS wirkt die Arbeit des Teams im „schanz. restaurant.“ in Piesport



FOTOS: MICHAEL HOLZ, FLORIAN KRÖLL, SUSANNE SCHÜG



SERVICETEAM DES JAHRES SCHANZ. RESTAURANT.

PIESPORT



Im kürzlich neu ausgestatteten Gourmetrestaurant mit seinem lichten, wohnlichen Ambiente kann Gourmettempel-Steifheit gar nicht erst aufkommen. Hier gibt es keine Floskeln, dafür immer ein freundliches Wort und gern auch mal ein Lachen. Hinter der scheinbar so mühelos erzeugten Gastlichkeit steht ein engagiertes Team, in dem drei große Köhner ihres Fachs herauszuheben sind: Restaurantleiter Noah Kamnitz mit seinem natürlichen Charme, Sommelier Aleksandar Petrovic mit leichtfüßig präsentierter Weinkompetenz und die herzliche Hausherrin Gabi Schanz.

NOMINIERT:

„Luce d’Oro“, Krün (Bayern)

„Brothers“, München

„Spielweg“, Münstertal (Schwarzwald)

SOUVERÄN UND ZUGEWANDT:
Bei Boris Häbel im „Lafleur“ sind Gäste gut aufgehoben



GASTGEBER DES JAHRES

BORIS HÄBEL

„LAFLEUR“, FRANKFURT



Im großzügig-stilvollen Ambiente von Frankfurts bestem Restaurant fühlt man sich als Gast sofort willkommen. Das liegt nicht zuletzt am immer gut gelaunten Gastgeber, der die Philosophie des Hauses mit viel Überzeugung lebt und Andreas Kroliks komplexe Küche mit Empathie und Humor an den Gast bringt. Er beherrscht die Kunst des lockeren Plaudertons ebenso wie die des anspruchsvollen Storytellings – und dirigiert nicht zuletzt den Service mit großer Souveränität.

NOMINIERT:

Mona Schrader, „Jante“, Hannover
Ilona Scholl, „Tulus Lotrek“ Berlin
Michel Buder, „Lakeside“, Hamburg



SOMMELIÈRE DES JAHRES

NANCY GROSSMANN

„RUTZ“, BERLIN



Ihr Gespür für spannungsreiche Foodpairings macht sie zur kongenialen Partnerin für Marco Müllers komplexe Küche. Ihre Karte ist ein Fest des deutschen Weins, von Einsteigerqualitäten bis in die höchsten Kategorien. Ihr Auftritt ist gut gelaunt, undogmatisch und nie dozierend, ihre Auswahl oft angenehm überraschend, ganz gleich ob weißer Bordeaux zum Einsatz kommt, Trollinger Rosé oder die hausgemachte alkoholfreie Begleitung.

NOMINIERT:

Christophe Meyer, Hotel Dollenberg,
Bad Peterstal-Griesbach

Hans-Martin Konrad, „Lorenz Adlon Esszimmer“,
Berlin

Sybille Bultmann, „Atable“, Freinsheim



EXPERTIN FÜR
FOODPAIRINGS:
Nancy Großmann
berät kenntnisreich
und undogmatisch



SORGT FÜR SÜSSE:
ERINNERUNGEN:
Niels Dückers
Desserts vergisst
man nicht so schnell



PATISSIER DES JAHRES

NIELS DÜCKER

„SONNORA“, DREIS



Selten nimmt Patisserie so perfekt den Spannungsbogen des Menüs auf und führt ihn stilistisch so gekonnt im süßen Bereich weiter. Das liegt daran, dass Niels Dücker, seit vielen Jahren Clemens Rambichlers Souschef und Alter Ego am Herd, sich selbst mit großer Leidenschaft um die Desserts kümmert. Sie sind klassisch basiert, bildschön präsentiert und bleiben lange in Erinnerung – wie zum Beispiel die ultraluftige Basilikum-Zabaione zu marinierten Mara-des-Bois-Erdbeeren mit Ziegenfrischkäse und altem Marsala.

NOMINIERT:

Hella Eggers, „Aqua“, Wolfsburg

Hannes Radeck, „Ox & Klee“, Köln

Matthias Spurk, „Esplanade“, Saarbrücken



KRÄUTERKENNER:
Denis Feix arbeitet
mit der Ernte aus
eigenem Anbau und
weiß sie einzusetzen



NACHHALTIGKEIT

DENIS FEIX

„MARBURGER ESSZIMMER“, MARBURG



Green Fine Dining, so beschreibt Denis Feix seinen Küchenstil im neu konzipierten Restaurant. Fisch und Fleisch spielen hier eher die Nebenrolle, im Mittelpunkt stehen alte, fast vergessene Gemüse und Kräuter aus den Gärten des hauseigenen Hofguts Dagobertshausen. Tagesfrisch geerntet, können sie ihre natürliche Aromatik voll ausspielen, die Feix' versierte Kochkunst noch unterstreicht. Haferwurzel oder Rettichschoten, Ysop oder japanische Tee-Hortensie – das sind die Stars dieser engagierten Küche.

NOMINIERT:

„Etz“, Nürnberg

„La Vallée Verte“, Herleshausen

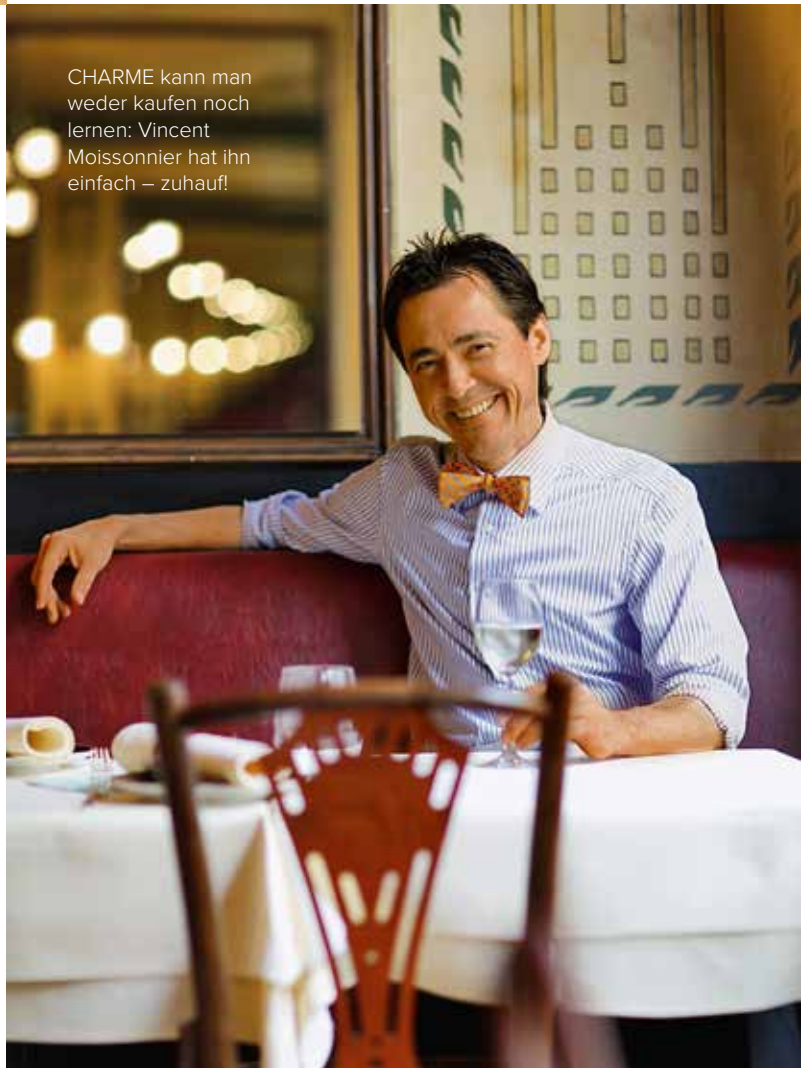
„100/200 Kitchen“, Hamburg



LEBENSWERK

VINCENT MOISSONNIER

Als charmanter Patron setzte Vincent Moissonnier über Jahrzehnte Maßstäbe für eine Spitzengastronomie voller Lebensfreude und Lockerheit. Diese unnachahmlichen Eckpfeiler machten den Erfolg des 1987 in Köln mit Ehefrau Liliane eröffneten und vom kongenialen Küchenchef Eric Menchon mitgeprägten „Le Moissonnier“ aus. Nun geht es mit neuem Konzept an bisheriger Stelle und seinem Weinhandel weiter, doch vielleicht gewinnt der umtriebige Franzose künftig mehr der erhofften und verdienten Freizeit.



CHARME kann man
weder kaufen noch
lernen: Vincent
Moissonnier hat ihn
einfach – zuhauf!

TOP TEN

„SARTORY“, AUGSBURG

Exzellente kombinierte Kreationen wie Cashewmilch mit Earl Grey oder fermentierte Blaubeeren mit Kiwisaft und Tonicwater.

„HORVÁTH“, BERLIN

Alkoholfreie Begleiter sind ein „Herzensprojekt“: Teeauszüge, hausgemachte Gemüsesäfte, hochwertige Öle und Reduktionen, abgestimmt auf das Menü.

„RUTZ“, BERLIN

So kreativ wie Marco Müllers Gerichte sind auch die alkoholfreien Begleitungen: Auszug von Kürbis mit Wacholder und Tagetes, Gurke mit Waldmeister und Kiefernöl.

„HANNAPPEL“, ESSEN

Anspruchsvolle Begleitung wie Paprika, fermentierter Mais und Basilikum oder Stachelbeere, Tee und Molke.

„100/200 KITCHEN“, HAMBURG

In außergewöhnlichen Getränken finden sich Komponenten aus den Gerichten wieder, etwa bei Milchkefir mit geräucherter Zwiebel oder beim Feigenblatt-Scrub.

„MARBURGER ESSZIMMER BY DENIS FEIX“, MARBURG

Höhenflüge auch bei perfekt abgestimmten kreativen Drinks zum Menü.

„ESSIGBRÄTLEIN“, NÜRNBERG

Gemüsegerichte auf Spitzenniveau und perfekt passende Kreationen im Glas.

„ETZ“, NÜRNBERG

Selbst gekelterte Säfte, gekochten Brühen, Auszüge und Fermentiertes – fabelhaft!

„OSTSEELOUNGE“, OSTSEEBAD DIERHAGEN

Kreative Ideen wie Wasserkefir/Himbeere/Minze. Bei Redaktionsschluss fand ein Wechsel im Team statt, wir sind gespannt.

„INTENSE“, WACHENHEIM

Drinks mit Wasserkefir, Kombucha oder Saft greifen Zutaten der Gerichte auf.



HAUSGEMACHTE BEGLEITER: Viele Restaurants mixen Drinks, die perfekt zur Küche passen

EIGENKREATIONEN OHNE PROMILLE

Als Alternative zu Wein, Bier und Spirituosen stehen edle Säfte und handwerklich produzierte Softdrinks längst auf vielen Getränkearten. Inzwischen gehen immer mehr Restaurants darüber hinaus, kreieren ihre eigenen alkoholfreien Begleiter zu komplexen Gerichten: von Säften aus Früchten und Gemüse über raffinierte Essenzen mit Würzölen bis zu Kefir, Kombucha und Aufgüssen mit Tees und Kräutern. Eine echte Bereicherung!

VIELFALT WIE NIE ZUVOR

Inflation, Personalmangel und Mehrwertsteuerdebatte erhitzen die Gemüter. Dennoch ist die deutsche Gastronomie innovativ und höchst lebendig

TEXT **PATRICIA BRÖHM**

Ende Juli schloss das renommierte Restaurant „Vlet“ in Hamburg nach 15 Jahren für immer die Türen – aus „wirtschaftlichen Gründen“. Zahlreiche Kollegen fürchten landesweit aktuell ein ähnliches Schicksal, sollte der Mehrwertsteuersatz für Speisen in der Gastronomie tatsächlich von aktuell 7% wieder auf 19% angehoben werden. Massive Herausforderungen für eine Branche, die ohnehin von aktuellen Entwicklungen am stärksten betroffen ist. Mit gravierenden Folgen für die Gäste: Wird Genuss zum Luxusgut, fragt sich mancher da bereits. Doch wie immer in Krisen gibt es auch jene, die die Ärmel hochkrepeln und mit Kreativität ihre Chancen suchen. Junge Talente üben neues Denken und gehen andere Wege – hier sind die aktuellen Trends.

NEUER PURISMUS

Die gute Nachricht vorweg: Die Zeit der sogenannten „Streberteller“, auf denen jedes Produkt vielfach durchdekliniert wurde, das Ganze mit zig Saucenputfern und per Pinzette drapierten Mikroblättchen dekoriert – sie ist vorbei. Nun erfreuen wir uns wieder an viel konzentrierteren Tellern gerade junger Köche, die Eckart Witzigmanns berühmtes „Das Produkt ist der Star“ beherzigen. Zu beobachten ist das quer durch die Republik, vom „Koch des Jahres“ Niclas Nussbaumer im Hochschwarzwald über René Stein im Nürnberger „Tisane“ bis zur jungen Berliner Szene.

DIE UMAMI-FRONT

Mancher Trend kommt nicht mit medialer Wucht, sondern bahnt sich langsam, aber stetig den Weg – so wie der Einfluss Japans. Dashi, Kombu und Ponzu sind von deutschen Speisekarten nicht mehr wegzudenken. Individuelle Umsetzungen erlebt der Gast in der Pfalz bei Daniel Schimkowitsch, im Harz bei Robin Pietsch und natürlich bei Tohru Nakamura und Christian Bau. Christoph Rainer vom „Luce d'Oro“ in Elmau, den an der fernöstlichen Küche auch die Nachhaltigkeit fasziniert, verwendet für seine Amuse-Bouches all das, was von Menü-Gerichten übrig bleibt – so macht er etwa aus Abschnitten vom Wagyu-Roastbeef ein Tatar.

HANDWERK ZELEBRIEREN!

„Wir haben eine Warteliste von Bewerbern für unsere Küche“, sagt Clemens Rambichler – eine Ausnahme in Zeiten grassierenden Personalmangels. Der Grund? „Bei uns lernen sie noch klassisches Handwerk, vom Saucenansatz bis zum Tranchieren einer Wachtel.“ Es ist nicht zu übersehen: Nach langen Jahren des Sous-vide-Kults und anderer hochtechnologisierter Verfahren feiert besonders die junge Generation wieder mehr das Handwerk und klassische Zubereitungen. Jan Hartwig serviert Pâté en croûte, Thomas Imbusch gönnt seinen Gästen Hummer „Thermidor“, und im Berliner „Otto“ gibt's als Dessert Baba au Haselnussschnaps mit Rohmilch-Eis.

GEMÜSE IM FOKUS


Kein Trend mehr, sondern eine tiefgreifende Veränderung: die kreative Gemüseküche, zu der immer mehr Talente beitragen. Nicht alle müssen so weit gehen wie Ricky Saward aus Frankfurts „Seven Swans“, der vegan kocht und vieles selbst anbaut; entscheidender für die Tiefenwirkung ist, dass vermehrt in klassisch „omnivoren“ Menüs Gemüsegänge ihren Platz haben und Granden wie Joachim Wissler, Torsten Michel oder Claus-Peter Lumpp auch ein vegetarisches Menü anbieten.

SAIBLING STATT STEINBUTT

Seeforelle mit Räucherfischdashi und Radieschen, butzerart pochiert bei 42 Grad – so sieht im Regensburger „Storstad“ heute ein typischer Fischgang aus. Anton Schmaus ist keine Ausnahme: Forelle, Saibling und Zander sind die neuen Stars der Speisekarten. Und das nicht nur, weil die Preise für bretonische Edelfische Gästen kaum noch plausibel zu machen sind. Schmaus sagt: „Das schlagende Argument für Fisch aus heimischer Zucht ist der kurze Lieferweg – aus Gründen der Nachhaltigkeit, aber auch, weil internationale Lieferketten seit Corona so störanfällig geworden sind.“

BILLY WAGNER:

„WIR BRAUCHEN EINEN KULTURWANDEL“

Viel zu viele Überstunden, unbezahlte Praktika, womöglich gar sexuelle Belästigung – die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie gerieten zuletzt auch medial in den Fokus. Sie sind einer der wichtigsten Gründe für den großen Personalmangel. Der Berliner Wirt Billy Wagner, der sein „Nobelhart & Schmutzig“ als „politischstes Restaurant Deutschlands“ bezeichnet, handelte: Er veröffentlichte einen „Guide of Conduct“, der für sein eigenes Restaurant bindend ist und als Vorbild für Kollegen dienen soll. Machtmissbrauch, Diskriminierung und Mobbing sollen verhindert, Lohngleichheit und respektvolles Miteinander gefördert werden. „Der Gast kann sich bei uns sicher sein, dass sein Gericht unter den bestmöglichen Bedingungen für alle, die daran beteiligt waren, entstanden ist.“ 



ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](https://www.feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.

RICHTIG GUTE WEINE AUS DER WEINHEIMAT WÜRTTEMBERG.

Herkunft. ICH FEIER DICH!



**UND WAS
FEIERST DU?**



Jetzt mitmachen
und gewinnen!

weinheimat-wuerttemberg.de



Württemberg ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. www.weinheimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg