

Bestnoten für die Top 80

Die Kritiker der renommierten Gastroführer haben ihre Urteile gefällt. Im Ranking der 80 besten Hotelrestaurants wertet die AHGZ die Noten aus.

Von Svenja Alberti

Nervosität und Demut – das sind die Gefühle, die sich gemeinhin zum Ende des Jahres unter Spitzenköchen einstellen. Auch wenn die meisten von ihnen nicht so recht zugeben möchten, dass die Vergabe von Sternen, Diamanten, Hauben, Kochlöffeln und „F“ ihren Gemütszustand aus der Ruhe bringen könnte. Die Kritiken der renommierten Gastro-Guides werden nach wie vor mit Spannung erwartet und gefürchtet. Zum einen spielt Eitelkeit eine Rolle, denn wer möchte nicht gern mit guten Noten für seine Arbeit glänzen. Zum anderen die pure Existenzangst. Denn schlechte Bewertungen trüben das Geschäft. Und auch an der Spitzengastronomie in Deutschland ist die Wirtschaftskrise nicht spurlos vorübergegangen. Einige Betriebe, die in den Führern nicht mehr auftauchen, mussten schließen.

Die Hotelrestaurants hat es nicht ganz so hart getroffen. Das bestätigt das AHGZ-Ranking der 80 besten Hotelrestaurants in Deutschland. Auffällig: Im Vergleich zum Vorjahr gab es verhältnismäßig wenig Wechsel am Herd. Das Risiko, in einem anderen Betrieb zunächst keinen sicheren Arbeitsplatz zu haben, wollen viele offenbar nicht eingehen.

Insgesamt haben die Führer in ihren aktuellen Ausgaben Milde walten lassen. Nach der „Sternenflut“ vom vergangenen Jahr war der Michelin in seiner Jubiläumsausgabe zum 100-jährigen Bestehen etwas sparsamer beim Verteilen der glänzenden Noten. Beim Gault Millau konnten sich viele Köche verbessern. Allerdings fielen diejenigen, die Heringskaviar verwenden, den Sanktionen der Tester zum Opfer. „Wir scheuen uns jetzt nicht, nach unserer harschen Kritik im Vorjahr nunmehr allen Köchen, die noch Heringskaviar verwenden, einen Punkt von ihrer Bewertung abzuziehen“, so die Begründung des Chefredakteurs Manfred Kohnke. Dass es ausgerechnet auch den letztjährigen „Koch des Jahres“ Nils Henkel trifft, nimmt er als „Kollateralschaden“ in Kauf.

Die unangefochtene Spitze

Entsprechend der sanften Urteile der Gourmetkritiker überwiegen in der AHGZ-Rangliste Verbesserungen. Auch auf den Spitzenplätzen gibt es nur leichte Veränderungen. Unangefochten auf dem Kocholymp thronen wie im Jahr zuvor Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach, Helmut Thielges, Restaurant Sonnora im Waldhotel Sonnora, und Joachim Wissler, Vendôme im Schloss Bensberg. Die drei

Köche teilen sich den ersten Platz mit einer Gesamtzahl von je 99,5 Punkten.

Dem Trio folgt erneut Nils Henkel, Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach, mit 98 Punkten. Im zweiten Jahr, das er nun ohne Dieter Müller bewertet wird, ziehen ihm die Tester wegen der „grässlichen Chemikalien“ einen Punkt ab. An seiner Kochkunst gebe es hingegen nichts auszusetzen. Schade, hieß es doch im Vorjahr, man wolle Henkel im Auge behalten, um ihm eventuell die schon 2007 mit Müller gemeinsam erhaltene Note 19,5 zu geben. In die dritte Saison ohne seinen Mentor startet Nils Henkel in diesem Jahr in seinem frisch renovierten Restaurant mit neuem Namen: Gourmetrestaurant Lerbach.

Konstante Leistungen bewiesen Christian Bau (97 Punkte), Victor's Gourmet-Restaurant



Unter die Lupe genommen: Den Testern der großen Restaurant-Guides entgeht nichts

Foto: iStockphoto

Schloss Berg in Perl, Claus-Peter Lumpp (96 Punkte), Restaurant Bareiss im Bareiss in Baiersbrunn, und Heinz Winkler (95 Punkte), Residenz Heinz Winkler in Aschau. Im Ranking einen Platz nach oben klettert erneut Sven Elverfeld. Er teilt sich den 7. Rang in diesem Jahr mit Heinz Winkler.

Erhielt Elverfeld im Aqua im Ritz-Carlton Wolfsburg im vergangenen Jahr den dritten Stern, überzeugte er dieses Mal die Kritiker von Aral und Feinschmecker, von denen er jeweils die Bestnoten erhielt. Die Tester des Aral Schlemmer Atlas empfinden jeden „Teller für sich als ein kleines Kunstwerk“, „der unendliche Genuss lässt jede Hemmung und Reue vergessen“. Der

■ Fortsetzung auf Seite 2

Lob für die ideenreiche Küche

Von Svenja Alberti

Milde – so kann man die Urteile der renommierten Gastro-Guides zusammenfassen. Spektakuläre Kritiken oder Degradierungen gab es dieses Mal kaum. Sieht man mal von den Sanktionen des Gault Millau ab, der alle Köche mit einem Punkt Abzug straft, die noch Heringskaviar verwenden. Damit wollen die Tester „in unserer Eigenschaft als selbsternannte Konsumentenschützer“ gegen den „chemischen Sittenverfall in Restaurantküchen“ angehen. Die Maßnahme trifft auch den letztjährigen „Koch des Jahres“ Nils Henkel, im AHGZ-Ranking der 80 besten Hotelrestaurants auf Platz 3. Kritik äußert Gault-Millau-Chefredakteur Manfred Kohnke vor allem an jenen Spitzenköchen, die nur das einkaufen und auf den Tisch bringen, was ihnen angeboten wird, anstatt eigene Wege einzuschlagen. Punkteverlust spricht der Gastro-Führer wegen mangelnder Ideen, einfältiger Küche oder geringer Produktvielfalt aus.

Ansonsten gibt es wie in den Jahren zuvor in der Spitzenliga nur leichte Veränderungen. Das Top-Trio des Rankings bilden erneut Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach, Helmut Thielges, Sonnora im Waldhotel Sonnora, und Joachim Wissler, Vendôme im Schloss Bensberg. Zu den Aufsteigern gehören erneut Sven Elverfeld, Aqua im Ritz-Carlton Wolfsburg, und Christian Jürgens vom Seehotel Überfahrt, der sich dieses Mal einen Platz unter den ersten zehn sichert. Neu in die 2-Sterne-Riege aufgestiegen ist Martin Herrmann, Küchenchef im Le Pavillon im Relais & Châteaux Hotel Dollenberg. Und fünf Köche der Top-80-Liste dürfen sich über den ersten Stern freuen. Mehr darüber auf den folgenden Seiten.

Aus dem Inhalt



Der Firmenboss Gestartet hat er seine Hotellaufbahn als Kofferträger. Heute – 20 Jahre später – ist Alexander Winter Miteigentümer und Geschäftsführender Gesellschafter der Arcona Hotel Holding GmbH. Zu dem kleinen Imperium des 39-Jährigen zählen bereits elf Hotels. Ein Porträt. **Seite 6**

Aufgetischt Frische Farben, neue Formen – das alles gibt es bei den Table-Top-Herstellern auf den Frühjahrmessen. Hoteliers und Gastronomen haben es leicht, den Gast mit ausgefallenem Porzellan, Glas oder Textilien in Erstaunen zu versetzen. Erlaubt ist, was gefällt. Ein „spezial“. **Seite 8**



Fotos: Rüdiger Rüter, RAK



Creative Hotel Cosmetics

ADA Cosmetics International GmbH
Tel +49 (0) 7853 898 450 · www.ada-cosmetics.com

Anreger des Monats

Unkonventionell statt langweilig

Social Media ist in aller Munde. Auch Hoteliers müssen sich Gedanken machen, wie sie soziale Netzwerke für ihr Unternehmen nutzen – wenn sie es nicht schon längst getan haben.

Ganz vorne mit dabei ist die Superbude, das Hamburger Hostel von Erfolgshotelier Kai Hollmann. Denn die flippige Unterkunft für alle junggebliebenen

Globetrotter hat nicht nur ihre eigene Facebook-Seite, mit der sie Fans und Freunde an das Haus bindet. Ein neuer Dienst – „Facebooking“ genannt – ermöglicht das Reservieren und Buchen von Zimmern in der Design-Herberge direkt über die Facebook-Seite.



Jörn Hoppe, Manager der Superbude, nennt das so: „Mit der Buchungsplattform auf Facebook übertragen wir unser Konzept der visionären Zweckentfremdung in die digitale Welt.“ So ist nicht nur das Online-Marketing unkonventionell, sondern auch die Einrichtung in der Superbude: Sauglocken, mit denen man Abflüsse reinigt, werden da als Garderobenhaken zweckentfremdet oder Europaletten und Bierkisten als Designermöbel benutzt.

Auf allen Kanälen zukunftsweisend und anders lautet die Devise. Gäste wollen was erleben und überrascht werden – und das auch schon beim Buchen. Dann werden sie die besten Fans und Freunde des Hotels. sal

Aufreger des Monats

Jetzt weniger Bares für Solares

Kohle und Öl verpesten die Umwelt, Wasserkraftwerke bringen Fische in Bedrängnis, Windräder stören die Optik, und Atomstrom ist des Teufels. Über Energiegewinnung ist in Deutschland kaum sachlich zu diskutieren. Und wer dieses Thema auf Kante bringt, der macht sich unbeliebt.

Beispiel Solarenergie: Weltweit ist Deutschland der größte Markt für jene Technik, die dank der Sonne Strom erzeugt. Diese Marktführerschaft ist zu einem nicht unerheblichen Teil teuer erkauft, weil staatlich und stattlich subventioniert. Ein Betreiber einer kleinen Dachsolaranlage erhält derzeit für jede Kilowattstunde

Strom 20 Jahre lang eine Vergütung von 39 Cent. Mit rund 5 Cent pro Kilowattstunde wird Solarstrom aber an der Börse gehandelt. Leicht zu erraten, wer die Differenz berappt: die Verbraucher.

Der Bund hat jetzt den Stecker gezogen, die Subventionen gekappt. Für richtiges Handeln hagelt es jetzt wütende Proteste. Nicht einer alternativen Form der Energiegewinnung dreht Berlin den Hahn zu. Es soll nur sichergestellt werden, dass ein vernünftiger Energie-Mix entstehen kann. Das braucht Zeit. Auch in den Köpfen. Bis dahin gilt: Über Deutschland lacht nicht nur die Sonne. Manchmal auch die Welt. uju



Fotos: Hotelier, iStockphoto

hotelier

Chefredakteur:
Dr. Hendrik Markgraf (V.i.S.d.P.)
Redaktion: Svenja Alberti (verantwort.)
Graphik: Harald Maier, Kerstin Gugel
E-Mail: ahgz@matthaes.de
Internet: www.ahgz.de

Fortsetzung von Seite 1

Bestnoten für die Top 80

Feinschmecker attestiert ihm eine „ungeheure Energie“ sowie „perfekte eigenständige Kreationen“. Fehlt nur noch der fünfte Diamant bei Varta sowie die Höchstnote im Gault Millau, um zum Spitzentrio aufzusteigen.

Im Ranking rasant gestiegen ist außerdem Christian Jürgens aus dem Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern. In der Vorjahres-Liste landete der Spitzenkoch mit 72 Punkten auf Rang 32 – damals hatte der Varta-Führer noch keine Bewertung abgegeben. Jürgens kocht seit Sommer 2008 im Gourmetrestaurant Überfahrt. Dieses Mal kürten ihn die Tester mit vier Diamanten. Auch der Gault Millau verbesserte die Note auf 19 Punkte, denn kein anderer in Bayern kochte so spannend, so innovativ wie Jürgens. „Kei-

ner steckt so viel Gedankenarbeit und Experimentierfreude in die Entwicklung seiner Gerichte, um am Ende etwas so auf das Wesentliche Reduzierteres auf den Tisch zu bringen“, so das Urteil der Tester. Im Ranking landet Christian Jürgens auf Platz 9.

Belohnt für seine besonderen Leistungen wurde der 2-Sterne-Koch von Thomas Althoff. Dieser verpasste den öffentlichen Bereichen des Hotels, das seit 2007 zur Althoff Hotel Collection gehört, sowie dem Gourmetrestaurant einen Neuanstrich. Jürgens präsentiert seine Gerichte nun in einem Ambiente, das Moderne und Tradition verbindet.

Dem Überfahrt folgt auf Platz 10 das Restaurant Fischers Fritz im Regent Berlin. Erneut ver-

bessern konnte sich Küchenchef Christian Lohse im Gault Millau, der seine Kochkunst „mit Vergnügen“ mit 19 Punkten auszeichnete. „Besser, subtiler, ideenreicher und mit geschmackvollen Produkten kocht niemand in Berlin“, urteilen die Kritiker. Und so ist Christian Lohse denn auch Berlins bester Koch.

Soweit die Ergebnisse der ersten Zehn. Die AHGZ wertet für die 80 besten Hotelrestaurants die Einstufungen der führenden Gourmet-Guides aus: Michelin, Gault Millau, Aral Schlemmer Atlas, Varta-Führer und Feinschmecker. Mit in die Berechnung eingeflossen ist die Auszeichnung Bib Gourmand von Michelin.

In der Top-80-Liste sind ausschließlich Hotels mit mindestens 20 Zimmern erfasst. Die Werte der jeweils vergebenen Auszeichnungen wurden nach einem speziellen Punkteschlüssel berechnet und daraus das Ranking erstellt (siehe Kasten auf Seite 5). Die Ränge können bei gleicher Gesamt-

AHGZ-Ranking der 80 besten Hotelrestaurants

Rang 2009	Restaurant	Michelin	Varta	Gault Millau	Aral	Feinschmecker	Punkte
1	Schwarzwaldstube Harald Wohlfahrt, Traube Tonbach, Baiersbronn	3	5	19,5	5	5	99,5
1	Sonnora Helmut Thielges, Waldhotel Sonnora, Dreis	3	5	19,5	5	5	99,5
1	Vendôme Joachim Wissler, Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach	3	5	19,5	5	5	99,5
4	Dieter Müller¹⁾ Nils Henkel, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach	3	5	18	5	5	98
5	Victor's Gourmet-Restaurant Christian Bau, Schloss Berg, Perl	3	5	19	5	4,5	97
6	Restaurant Bareiss Claus-Peter Lumpp, Hotel Bareiss, Baiersbronn	3	5	18	5	4,5	96
7	Restaurant Heinz Winkler Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler, Aschau	2	5	19	5	5	95
7	Aqua Sven Elverfeld, The Ritz-Carlton, Wolfsburg	3	4	19	5	5	95
9	Überfahrt Christian Jürgens, Seehotel Überfahrt, Rottach-Egern	2	4	19	5	4,5	89
10	Fischers Fritz Christian Lohse, The Regent, Berlin	2	5	19	4	4	87
11	Schlossberg Jörg Sackmann, Romantik Hotel Sackmann, Baiersbronn	1	4	18	4+	4,5	82
12	Jörg Müller Jörg Müller, Günther Schwarz, Hotel Jörg Müller, Sylt	1	4	18	4+	4	80
12	Königshof Martin Fauster, Hotel Königshof, München	1	5	18	4	3,5	80
12	Kronen-Restaurant Karl-Emil Kuntz, Zur Krone, Herxheim	1	4	18	4+	4	80
12	Falco Peter Maria Schnurr, The Westin, Leipzig	2	4	16	4	4	80
16	Haerlin Christoph Rüffer, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg	1	5	17	4	3,5	79
16	Zirbelstube Alfred Klink, Colombi Hotel, Freiburg	1	4	17	5	3,5	79
18	Zirbelstube Bernhard Diers, Hotel Am Schlossgarten, Stuttgart	1	4	18	5	3	78
18	Jacobs Restaurant Thomas Martin, Louis C. Jacob, Hamburg	1	4	18	4+	3,5	78
18	Le Pavillon Martin Herrmann, Relais & Châteaux Hotel Dollenberg, Bad Peterstal-Griesbach	2	4	16	4	3,5	78
21	Hummer-Stübchen Peter Nöthel, Peter Liesenfeld, Hotel Fischerhaus, Düsseldorf	2	3	18	3+	4	76
21	Bodendorf's Holger Bodendorf, Landhaus Stricker, Sylt	1	4	18	4	3,5	76
21	Français Patrick Bittner, Steigenberger Frankfurter Hof, Frankfurt am Main	1	4	18	3+	4	76
24	Restaurant Fährhaus Alexandro Pape, Fährhaus Sylt, Sylt	1	4	17	3+	4	75
24	Schwarzer Hahn Stefan Neugebauer, Deidesheimer Hof, Deidesheim	1	3	17	4+	4	75
24	Kastell Thomas Kellermann, Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz	1	4	17	4+	3	75
24	First Floor Matthias Buchholz, Hotel Palace Berlin, Berlin	1	4	17	5	2,5	75
24	Meierei Dirk Luther, Hotel Alter Meierhof, Glücksburg	2	3	17	4	3,5	75
29	Endtenfang Hans Sobotka, Fürstenhof Celle, Celle	1	4	17	3+	3,5	73
29	Lorenz Adlon Thomas Neeser, Hotel Adlon Kempinski Berlin, Berlin	1	4	17	4	3	73
29	Becker's Wolfgang Becker, Beckers Weinhaus, Trier	2	3	17	3+	3,5	73
29	Facil Michael Kempf, The Mandala, Berlin	1	4	17	3+	3,5	73
29	Bel Etage Bernd Siener, Vila Vita Hotel Rosenpark, Marburg	1	4	15	4	3,5	73
34	Tschifflik Jörg Glauben, Romantik Hotel Landschloss Fasanerie, Zweibrücken	1	3	18	5	2,5	72
34	Caroussel Dirk Schröer, Bülow Residenz, Dresden	1	4	18	3+	3	72
36	Park-Restaurant Andreas Krollik, Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden	1	4	17	3+	3	71

¹⁾ seit 01/2010 Gourmetrestaurant Lerbach unter der alleinigen Leitung von Nils Henkel
²⁾ Kai Klinkel ersetzt den 2008 verstorbenen Chefkoch Hartmut Bittlingmaier



Zweiter Stern: Martin Herrmann, Le Pavillon, Relais & Châteaux Hotel Dollenberg



Erster Stern: Sauli Kempainen, Die Quadriga, Brandenburger Hof Berlin



Frau mit Stern: Erika Bergheim, Nero, Hotel Schloss Hugenpoet



Neu dabei: Gunter Ehinger, DiVa, Grandhotel BelVeder
Fotos: Hotels

punktzahl von mehreren Betrieben belegt sein. Bei Mehrfachbelegung wird der folgende Platz entsprechend weitergezählt. Das Ranking endet mit mehreren Betrieben, die jeweils 59 Punkte aufweisen. Daher sind insgesamt 84 Hotelrestaurants gelistet.

Zu den wichtigsten Aufsteigern zählt Martin Herrmann. Der Küchenchef im Restaurant Le Pavillon im Relais & Châteaux Hotel Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach hat den Sprung in die 2-Sterne-Riege geschafft. Im Ranking macht er vier Punkte gut und klettert auf Rang 18. Martin Herrmann war überrascht von seinem Aufstieg. „Das hätte ich nicht erwartet. Ich bin sprachlos, aber glücklich“, kommentiert er die Bewertung der Tester (AHGZ vom 14. November 2009). Seine Karriere auf dem Dollenberg im Schwarzwald hatte der 42-jährige Schwager von Patron Meinrad Schmiederer bereits als Lehrling begonnen.

Künftiger Sterneseigen

Hoffnungsträger für zwei Sterne im nächsten Jahr ist Tim Raue mit seinem Restaurant MA Tim Raue im Hotel Adlon Kempinski Berlin. Auch die Tester vom Gault Millau bescheinigen dem Berliner Koch weitere Aufstiegschancen: „Mit etwas Feinschliff, Ruhe und mehr personeller Kontinuität.“ Im vergangenen Jahr nicht in der Liste vertreten, wurde er in diesem Jahr erstmals voll bewertet und nimmt den 52. Platz ein.

Ebenfalls als Anwärter auf einen zweiten Michelin-Stern wird Kevin Fehling gehandelt, Küchenchef im Restaurant La Belle Epoque im Columbia Hotel Casino Travemünde in Lübeck. Aber auch der Gault Millau hat ihn unter strenger Beobachtung für die dritte Haube. Allerdings müsse „der ehrgeizige Fehling“ für die ersehnten 17 Punkte noch einige „Ungereimtheiten“ wie Qualitätsschwankungen und Präsentationsmän-

gel aus dem Weg räumen. Fehling nimmt in der Top-80-Liste den 73. Rang ein mit der gleichen Gesamtpunktzahl wie im Vorjahr.

Nachdem im vergangenen Jahr für die Quadriga wegen des Wechsels in der Leitung von Küche und Service die Bewertungen ausgesetzt hatten, hat Sauli Kempainen nun Sternenglanz in den Brandenburger Hof in Berlin gebracht. Gerade mal ein Jahr dabei, wird seine Leistung mit dem ersten Stern belohnt. Damit würdigte der Restaurantführer die New Nordic Cuisine des Finnen. Ihn selbst hat's nicht weiter überrascht, er habe schließlich darauf hingearbeitet. „Ich habe von Anfang an 2-Sterne-Produkte auf den Teller gebracht“, sagt er (AHGZ vom 16. Januar). Der Küchenchef legt viel Wert auf Ehrlichkeit, die Verwendung hochwertiger Produkte sowie die Einbindung skandinavischer Delikatessen. Zudem setzt er bewusst auf Gegensätze. Und mit seiner Küchenkunst stehe er gerade noch am Anfang, prophezeit der Küchenchef.

Ebenfalls in der Sterne-Liga zurück ist das Olivo im Steigenberger Graf Zeppelin in Stuttgart. Nachdem Thomas Heilemann Ende 2008 zu Porsche in die Betriebsgastronomie wechselte, knüpft Marc Rennhack mit seiner modernen Küche an den Erfolg seines Vorgängers an. Der 35-Jährige arbeitete bereits in Frankfurts Main-

tower und im Bremer Restaurant L'Orchidée im Ratskeller, wo er den Michelin-Stern mit großem Einsatz verteidigte. Bei 3-Sterne-Koch Juan Amador im Restaurant Amador in Langen sowie im Fährhaus Munkmarsch auf Sylt und im Schlosshotel Weyberhöfe in Sailauf sammelte er weitere Erfahrungen.

Gegen den Strich

Erfolg konnte Christian Mittermeier mit seinem neuen Konzept im Restaurant Mittermeier in der Villa Mittermeier in Rothenburg ob der Tauber feiern. Zwei Jahre, nachdem dem Restaurant der Stern aberkannt wurde, holte ihn nun der neue Küchenchef Mathias Apelt wieder zurück. Mit Apelt änderte Mittermeier die Ausrichtung seiner Küche, die bisher mehr auf Traditionellem fußte. Apelt bindet dort avantgardistische Elemente ein, wo er es für richtig hält. Seinen Stil definiert der 33-Jährige selbst als „gegen den Strich gebürstet“. Auch Mathias Apelt kochte schon im Schlosshotel Weyberhöfe in Sailauf, arbeitete unter anderem im InterContinental Berlin, in der Burg Schwarzenstein in Johannesburg und in Fredrick's Hotel and Restaurant in Maidenhead/England. Und auch er mischte in Juan Amadors Ideenküche mit, allerdings im Restaurant Tasca in Wiesbaden.

Ein erster Stern strahlt außerdem über den Kochtöpfen von Erika Bergheim im Restaurant Nero im Hotel Schloss Hugenpoet in Essen. Sie ist damit die erste Sterneköchin des Landes Nordrhein-Westfalen. Mit einer Gesamtzahl von 63 Punkten teilt sie sich den 71. Platz im Ranking mit Kai Klinkel, der im Restaurant Apicius im Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenahn den Michelin-Stern des verstorbenen Chefkochs Hartmut Bittlingmaier erfolgreich verteidigte.

Neu ist auch der erste Stern für Gunter Ehinger im DiVa im Grandhotel BelVeder in Scharbeutz. Der ehemalige Dieter-Müller-Mitarbeiter kochte zuvor in der Oberländer Weinstube in Karlsruhe.

Zu den Aufsteigern zählt auch Holger Bodendorf, Restaurant Bodendorf's im Landhaus Stricker auf Sylt. Der Gault Millau bescheinigt ihm „großes Gaumenkino“ und stuft ihn auf 18 Punkte hoch. Auch Patrick Bittner, Küchenchef im Gourmetrestaurant Français im Steigenberger Frankfurter Hof, bleibt auf dem aufsteigenden Ast. Würdigte ihn der Michelin im vergangenen Jahr mit dem ersten Stern, konnte er dieses Mal bei den Kritikern von Gault Millau (18 Punkte) und Feinschmecker (4 F) punkten. „Seine Gerichte wirken heuer durchdachter und

■ Fortsetzung auf Seite 4



Stern fürs Olivo zurückerobert: Marc Rennhack, Steigenberger Graf Zeppelin Stuttgart



Sie haben das perfekte Timing.
Und wir den pünktlichen Lieferservice.

Einer unserer 300 LKWs beliefert Sie zuverlässig zum vereinbarten Termin. Unser dichtes Netz von Lager- und Logistikstandorten sorgt für zufriedene Gäste, weil der Chef in jeder Hinsicht mit uns rechnen kann.
REWE-Großverbraucher-Service - ganz groß bis ins Detail.

REWE-Großverbraucher-Service
Wilhelm-Theodor-Römhild-Str. 18 · 55130 Mainz
Tel. 0 61 31/5 02-0 · kontakt@rewe-gvs.de
Info und Online-Bestellung: www.rewe-gvs.de

REWE
GROSSVERBRAUCHER-SERVICE
Stöver
Frische-Team

AHGZ-Ranking der 80 besten Hotelrestaurants

Rang 2009	Restaurant Küchenchef, Hotel, Ort	Michelin	Varta	Gault Millau	Aral	Feinschmecker	Punkte
36	Gourmetrestaurant Achim Schwekendiek, Schlosshotel Münchhausen, Aerzen	1	3	17	4	3,5	71
36	Burgrestaurant Staufeneck Rolf Straubinger, Burghotel Staufeneck, Salach	1	4	17	3+	3	71
36	Friedrich Franz Ronny Siewert, Grand Hotel Heiligendamm, Bad Doberan	1	5	17	3	2,5	71
40	Hugos Thomas Kammeier, InterContinental Berlin, Berlin	1	3	17	4	3	69
40	Herrmann's Restaurant Alexander Herrmann, Tobias Bätz, Herrmann's Romantik Posthotel & Restaurant, Wirsberg	1	3	17	3+	3,5	69
40	Orangerie Lutz Niemann, Maritim Seehotel Timmendorfer Strand, Timmendorfer Strand	1	3	17	3+	3,5	69
40	Feckl Franz Feckl, Landhaus Feckl, Ehningen	1	3	17	4	3	69
40	Reiterzimmer Thilo Bischoff, Alpenhof Murnau, Murnau	1	4	15	3+	3	69
40	Ente Michael Kammermeier, Nassauer Hof, Wiesbaden	1	4	15	3+	3	69
40	La Forge Ernst-August Gehrke, Schmiedegasthof Gehrke, Bad Nenndorf	1	4	15	3+	3	69
47	Passione Rossa Renato Manzi, Romantik Hotel BollAnt's im Park, Bad Sobernheim	1	3	16	4	3	68
47	Sterneck Markus Kebschull, Badhotel Sternhagen, Cuxhaven	1	3	16	4	3	68
49	Anna Amalia Marcello Fabbri, Hotel Elephant, Weimar	1	3	17	3	3,5	67
49	Zirbelstube Hubert Retzbach, Victoria, Bad Mergentheim	1	3	17	4	2,5	67
49	Buddenbrooks Christian Scharrer, Grand Spa Resort A-Rosa Travemünde, Lübeck	1	3	17	3+	3	67
52	MA Tim Raue Tim Raue, Hotel Adlon Kempinski Berlin, Berlin	1	3	18	3	3	66
52	Bomke Jens Bomke, Hotel Bomke, Wadersloh	1	3	16	3+	3	66
52	Schwinghackl's Ess-Kunst Erich Schwinghackl, Reblinger Hof, Bernried	1	3	16	3+	3	66
52	Le Ciel Ulrich Heimann, InterContinental Resort Berchtesgaden, Berchtesgaden	1	3	16	3+	3	66
52	Dichterstub'n Achim Hack, Matthias Beck, Park-Hotel Egerner Höfe, Rottach-Egern	1	3	14	3+	3,5	66
57	Restaurant in Laudensacks Parkhotel Hermann Laudensack, Joachim Räder, Manfred Werner, Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen	1	3	17	3	3	65
57	Eisenbahn Josef Wolf, Hotel Wolf, Schwäbisch Hall	1	3	17	3	3	65
57	Der Butt Tillmann Hahn, Yachthafen Residenz Hohe Düne, Rostock	1	3	17	3+	2,5	65
57	Villa Hammerschmiede Patrick Spies, Hotel Villa Hammerschmiede, Pfinztal	1	3	17	3	3	65
57	Villino Reiner Fischer, Villino, Lindau	1	3	17	3	3	65
57	La Vision Hans Horberth, Hotel Im Wasserturm, Köln	1	3	17	3	3	65
57	Il Giardino Denis Feix, Columbia Hotel Bad Griesbach, Bad Griesbach	1	3	17	3+	2,5	65
57	Die Quadriga Sauli Kempainen, Brandenburger Hof Berlin, Berlin	1	3	15	3+	3	65
65	17 fuffzig Oliver Heilmeyer, Zur Bleiche Resort & Spa, Burg	1	3	18	3	2,5	64
65	Töpferhaus Matthias Diether, Seehotel Töpferhaus, Alt Duvenstedt	1	3	16	3	3	64
65	Mittermeier Mathias Apelt, Villa Mittermeier, Rothenburg ob der Tauber	1	3	16	3	3	64
65	Adler Otto und Daniel Fehrenbacher, Hotel Restaurant Adler, Lahr	1	3	16	3+	2,5	64
65	Ernst Karl Ernst Karl Schassberger, Schassberger Ebnisee, Kaisersbach	1	3	16	3	3	64
65	Hohenhaus Ingo Bockler, Hotel Hohenhaus, Herleshausen	1	3	14	3+	3	64
71	Apicius Kai Klinkel ²⁾ , Jagdhaus Eiden, Bad Zwischenahn	1	3	15	3+	2,5	63
71	Nero Erika Bergheim, Hotel Schloss Hugenpoet, Essen	1	3	15	3	3	63
73	La Fontaine Hartmut Leimeister, Ludwig im Park, Wolfsburg	1	3	16	3	2,5	62
73	La Belle Epoque Kevin Fehling, Columbia Hotel Casino Travemünde, Lübeck	1	3	16	3	2,5	62
75	Luther Dieter Luther, Hotel Luther, Freinsheim	1	3	16	3	2	60
75	Adler Winfried Zumkeller, Schwarzwald Hotel, Häusern	1	3	14	3+	2	60
77	Schwabenstube Harald Derfuss, Adler, Asperg	1	3	15	3+	1,5	59
77	L'étable Benedikt Faust, Hotel zum Stern, Bad Hersfeld	1	2	17	3+	2	59
77	Friedrich Wilhelm Alexander Dressel, Bayerisches Haus, Potsdam	-	4	17	3+	3	59
77	Forellenstube Axel Kammerl, Landhaus Zu den Rothen Forellen, Ilsenburg	1	3	15	3+	1,5	59
77	Olivo Marc Rennhack, Steigenberger Graf Zeppelin, Stuttgart	1	3	15	3+	1,5	59
77	DiVa Gunter Ehinger, Grandhotel BelVeder, Scharbeutz	1	3	15	3	2	59
77	Eisvogel Hubert Obendorfer, Landhotel Birkenhof, Neunburg v. Wald	1	3	15	3	2	59
77	Abt- und Schäferstube Achim Krutsch, Der Schafhof, Amorbach	1	3	15	3	2	59

■ Fortsetzung von Seite 3

Bestnoten ...

sorgfältiger konzipiert, ohne an überraschenden Produkt- und Aromenverbindungen einzubüßen“, heißt es bei Gault Millau. In der Top-80-Liste macht er vier Plätze gut und landet wie Bodendorf auf Rang 21.

Deutlich verbessert hat sich erneut Wolfgang Becker, Chef des Becker's Weinhaus in Trier. Im vergangenen Jahr sahnte er den zweiten Stern ab. Dieses Mal schindete er mit seinem Können Eindruck bei den Testern von Varta, Aral und Feinschmecker. Insgesamt verbesserte er sich um 10 Punkte und nimmt den 29. Platz im Ranking (Vorjahr: 66) ein.

Neu in der Liste sind das Villino mit Reiner Fischer im Villino in Lindau (Zimmeranzahl gestiegen), die Schwabenstube mit Harald Derfuss im Hotel Adler in Asperg, das L'étable mit Benedikt Faust im Hotel zum Stern in Bad Hersfeld sowie der Eisvogel mit Hubert Obendorfer im Landhotel Birkenhof in Neunburg.

Punkteverlust

Zu den Absteigern der Top-80-Liste gehört das Jacobs Restaurant im Louis C. Jacob in Hamburg. Küchenchef Thomas Martin verliert im Varta-Führer einen Diamanten und rutscht vom 10. Rang im vergangenen Jahr auf Platz 18 in der aktuellen Liste.

“Den zweiten Stern hätte ich nicht erwartet. Ich bin sprachlos, aber glücklich“

Martin Herrmann
Le Pavillon, Hotel Dollenberg

Nachgelassen hat aus Sicht der Tester von Gault Millau und Feinschmecker auch die Leistung von Thomas Kammeier im Hugos, InterContinental Berlin. Die Tester vom Gault Millau beobachten „eine deutliche Ermüdung“. Sie vermischen den alten Esprit, die neuen Ideen, die Produktvielfalt. 69 statt 72 Punkte ist das Endergebnis im AHGZ-Ranking. Kammeier rutscht damit auf Rang 40.

Gleich zwei Punkte im Gault Millau verlor Michael Kammermeier, Restaurant Ente im Nassauer Hof in Wiesbaden. Auch hier vermischen die Tester neue Ideen, zu langweilig sei die Küche. Nicht mehr so phantasievoll geht es laut Gault Millau auch bei Ernst-August Gehrke im Restaurant La Forge, Schmiedegasthof Gehrke im Bad Nenndorf zu. Er verliert einen Punkt.

Für das Restaurant Friedrich Wilhelm von Alexander Dressel im Bayerischen Haus in Potsdam stehen die Sterne schlecht. Während der Gault Millau Dressels Doppelfunktion als Hotelchef und Koch würdigt und ihn von 16 auf 17 Punkte hochstufte, werten die Michelin-Tester seine Leistung ab und nehmen ihm den Stern weg. Im Ranking rutscht er von Platz 44 im vergangenen Jahr auf Rang 77.



Hofft auf zweiten Stern: Kevin Fehling, La Belle Epoque, Columbia Casino Travemünde

¹⁾ seit 01/2010 Gourmetrestaurant Lerbach unter der alleinigen Leitung von Nils Henkel

²⁾ Kai Klinkel ersetzt den 2008 verstorbenen Chefkoch Hartmut Bittlingmaier

Gut gelauntes Erfolgsduo:

Christian Jürgens (links), Küchenchef im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, und Thomas Althoff, Inhaber der Althoff Hotel Collection, freuen sich über den Erfolg des frisch renovierten Gourmetrestaurants

Fotos: Hotels



Rausgefallen aus der Liste ist das Gourmetrestaurant im Wald- und Schosshotel Friedrichsruhe (Vorjahr: Rang 25). Lothar Eiermanns Nachfolger, Boris Benecke, wurde vom Varta-Führer nicht bewertet. Der Guide Michelin zeichnet den gebürtigen Flensburger mit einem Stern aus, im Gault Millau wird Benecke mit 15 Punkten bewertet. „Die Küche der Zukunft erkannten wir nicht, keinen innovativen Schub, keine persönliche Handschrift“, so das Urteil.

Einen Stern verloren hat das Restaurant Alpenstube im Alpenhof in Bayrischzell (Vorjahr: Rang 57). Der Grund: Das Ehepaar Urchs hat das Hotel verlassen. Es ist nicht mehr in der Liste vertreten. Das gilt auch für das Vitrum im Ritz-Carlton Berlin (Vorjahr: Platz 61). Das Restaurant wurde im Mai vergangenen Jahres nach starken finanziellen Einbußen geschlossen. Mit neuem Konzept öffnete es zwar wieder nach der Sommerpause. Aber Küchenchef Hendrik Otto ist mittlerweile ins neue Grand Spa Resort Arosa Sylt gewechselt.

Zukunftsmusik

Im Vorjahr ebenfalls auf Rang 61, fällt die Villa Rothschild aus dem diesjährigen Ranking raus. Christoph Rainer kocht nicht mehr, sondern ist nur noch als Küchendirektor tätig. Deswegen hat der Feinschmecker ihn nicht bewertet. Vermisst wird außerdem das Casala in der Residenz am See in Meersburg (Vorjahr: 71. Rang). Der Varta-Führer vergibt keine Note. Auch das Restaurant Pattis im Hotel Pattis, im vergangenen Jahr auf Rang 71, wurde nicht durchgehend von allen Testern bewertet.

Nicht geschafft unter die Top 80 hat es Michael Hüsken im Luce d'Oro, Schloss Elmau, der seinen ersten Stern erkocht hat. Die Gesamtpunktzahl von 54 hat für die Aufnahme im Ranking nicht gereicht. Gut gestartet ist das Marco Polo im Columbia Hotel Wilhelmshaven. Küchenchef Andre Stolle ist Anwärter auf einen Stern im Michelin und hat gute Chancen, im nächsten Jahr unter den 80 besten Hotelrestaurants zu sein.

Was aus den großen Küchenkünstlern wird, ist Zukunftsmusik. Hoffen wir, dass sie ihrem eigenen Stil treu bleiben und diesen weiterentwickeln, anstatt Moden hinterherzulaufen.

Bewertungsschlüssel

Die AHGZ-Restaurantliste führt die 80 höchstbewerteten Hotelrestaurants auf. Für das Ranking 2010 wurden die Noten von fünf Restaurantführern ausgewertet: Michelin, Gault Millau, Aral Schlemmer Atlas, Varta-Führer und Feinschmecker Guide. Erfasst sind ausschließlich Restaurants in Hotels mit mindestens 20 Zimmern.

Als Höchstnote vergaben der Michelin-Führer drei Sterne, der Varta-Führer fünf Diamanten, der Aral Schlemmer Atlas fünf Kochlöffel, der Feinschmecker Guide fünf „F“ und der Gault Millau 20 Punkte. Auch der Hinweis des Aral Schlemmer Atlas auf „aufsteigende Tendenzen, unmittelbar vor der nächsthöheren Bewertung“, geht mit 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 bestimmt die Rangfolge. Die einzelnen Plätze können bei gleicher Gesamtpunktzahl von mehreren Hotelrestaurants belegt sein. Die Plätze werden dann entsprechend weitergezählt.

Anzeige

A perfect match

Besuchen Sie uns: INTERNORGA Hamburg, Halle B5 Stand 409, 12. – 17. März 2010

HOTEL & RESTAURANT SERVICE

Rosenthal GmbH | Philip-Rosenthal-Platz 1 | D - 95100 Selb | Telefon 09287 / 72-377 | Telefax 09287 / 72-385 | hrs@rosenthal.de
www.hotel.rosenthal.de