

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Barbecue asiatisch

Thailand, Korea, Japan, Vietnam:
Fernöstliche Rezepte mit viel Aroma

SOMMER
Outdoorküchen
und Grills für
die Gartensaison

MÜNCHEN
Gute Wirtshäuser:
Die Tradition lebt!

WEIN IM WANDEL
Wie das Klima eine ganze
Branche auf den Kopf stellt

TOP 30 RESTAURANTS

Die Konzepte der Zukunft: Diese deutschen
Lokale werden die Gastronomie verändern

F

Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

Spitzenküche zum Anfassen: Chefkoch Jan-Philipp Berner
in der offenen Küche des „Söl'ring Hof's“ in Rantum auf Sylt

Die Spitzengastronomie ist im Umbruch: Gäste haben heute andere Ansprüche an gute Restaurants. Küche, Atmosphäre, Philosophie – das Gesamterlebnis muss stimmen. Köche, die in der Krise gute Ideen hatten und Haltung zeigten, werden auch weiterhin Maßstäbe setzen. Hier sind 30 Lokale, die viel bewegen

TOP 30 RESTAURANTS

Die Konzepte der Zukunft

TEXT DEBORAH GOTTLIEB



Die Frau fürs Finale im „einsunternull“: Chef-Pâtissière Marie Mang ist in Berlin gemeinsam mit Jonathan Pichler für die Desserts verantwortlich



Beerenstark: Hier sind Brombeere mit Malz und Pumpernickel ein furioser Abschluss des Menüs im „einsunternull“

FOTOS: ANN SMITH, HIROSHI TOYODA

D

Der Gedanke, dass Gäste vier Stunden an einem Tisch bei einem Menü verbringen, erschien ihm heute schwer vorstellbar und „veraltet“, sagte René Redzepi, Mit-eigentümer des Kopenhagener „Noma“ und Pionier der New Nordic Cuisine, in einem Interview vier Wochen nach Beginn der Corona-Krise. Man müsse die Zeit der Schließung nutzen, um Dinge zu verbessern, erklärte er und zog sich in sein leeres Restaurant zurück, um die entscheidende Frage zu beantworten: Wie sieht die Top-Gastronomie der Zukunft aus?

JOHN F. KENNEDY

Die Spitzenküche war schon vor der Pandemie im Umbruch, und eine Krise hat immer auch die Wirkung eines Katalysators. Fine Dining wird sich verändern – müssen. Doch wie sollten die Konzepte künftig gestaltet sein, damit sie Gäste jenseits kurzfristiger Trends und effektvoller Inszenierungen nachhaltig begeistern? Welche deutschen Restaurants werden Maßstäbe setzen, weil die richtigen Lehren aus der Krise ihr Wegweiser waren?

Das Konsumverhalten wird sich ändern, glauben führende Köpfe der Branche. Reisen würden weniger, auch solche zu besonders angesagten Restaurants. Und das nicht nur wegen geschlossener Grenzen, sondern weil sich die Prioritäten und Bedürfnisse der Gäste weiter wandeln werden. Das Gute wird man zunächst wieder öfter in der Nähe suchen. Bei Entscheidungen, wo wir essen und was wir einkaufen, geht es in Zukunft weit stärker als bisher auch um Werte wie Nachhaltigkeit, Ökologie und Verantwortung. Ein Trend, den Corona nicht begründet, aber verstärkt hat. Auf Genuss werden wir deshalb natürlich nicht verzichten, im Gegenteil. Aber die Frage, was der Gast darunter versteht, müssen die Protagonisten neu beantworten – und ihre Konzepte danach noch besser ausrichten.

Das Soziale sei das Wesen der Gastronomie, ein Restaurantbesuch bedeute immer auch zwei, drei Stunden Urlaub vom Alltag, sagt Ex-Spitzenkoch und Gastroberater und -experte Christian Rach. Und im besten Fall ein unvergessliches Erlebnis. Das soll schweigerisch sein, gern überraschend und kreativ, aber ohne Erklärungen verständlich; eben unbeschwert, doch nicht unbekümmert. Gäste wollen die Gewissheit haben, dass ihr Gastgeber am Herd verantwortungsbewusst zu Werke geht. Wer das in der Krise vorgelebt hat, indem er kleine

FOTOS: MARKUS BASSLER, ENRICO MARKX (2)

„Das Wort **Krise** setzt sich im Chinesischen aus zwei Schriftzeichen zusammen – das eine bedeutet **Gefahr** und das andere **Gelegenheit**.“



Omakase auf Pfälzer Art: japanischer Eierstich mit Erbsen, und Morcheln im „Intense“



Kreativer Kopf in der Küche: Benjamin Peifer (o.) verbindet in seinem „Intense“ die Pfalz mit Asien – etwa bei Johannisbeere mit Pfefferbaiser



Neue Perspektiven:
Im Hamburger
„100/200 Kitchen“
vermittelte Thomas
Imbusch die
Produkte seiner
Erzeuger an die
Gäste weiter

FOTO: RENE FLINDT



Reduktion auf die geschmackvolle Art: Im „Atelier“ (oben) serviert Jan Hartwig Kalbsbries in Wirsing mit Rieslingkraut

New Generation: Jan Hartwig ist in seinem „Atelier“ in München ein virtuoser Dirigent der Aromen – ganz ohne Dogma



Erzeuger mit Lieferkonzepten oder seine Mitarbeiter in Kurzarbeit mit Gehaltsaufstockungen unterstützt hat, der gewinnt auch das Vertrauen der Gäste.

Damit die kleinen Produzenten wegen der Gastropause nicht auf ihren Erzeugnissen sitzen blieben, übernahmen Köche Verantwortung und eine Vermittlerfunktion. Thomas Imbusch verschickte aus seinem „100/200 Kitchen“ in Hamburg Wochenkisten mit vorgekochten Gerichten und Grundprodukten seiner Lieferanten: bestes Hühnerfleisch vom Hof Odefey & Töchter aus Uelzen (neben Brust und Keule auch Flügel und mehr) oder Manufaktur-Käse vom Hof Backensholz in Schleswig-Holstein. Das sicherte den Produzenten die Existenz und gewährleistete dem Koch den Fortbestand der eigenen Versorgung. Gäste mussten selbst bei eingeschränkten Einkaufsmöglichkeiten nicht auf gute Lebensmittel verzichten. Und das verbindet alle drei.

Gastgeber zu sein bedeutet, Menschen zu umsorgen, die Gastronomie ist eine Branche des „Caring“. Wie stark Gemeinschaftssinn und soziale Verantwortung an vielen Stellen verankert sind, wurde schon nach wenigen Tagen Zwangsschließung eindrucksvoll demonstriert. Eine Welle der Solidarität rollte von Berlin durch die Republik: Mit „Kochen für Helden“ initiierten Max Strohe und Ilona Schöll vom Restaurant „Tulus Lotrek“ spontan eine Aktion, bei der Restaurants die Ärzte, Pfleger, Mitarbeiter in Apotheken und Supermärkten und andere bundesweit mit Mahlzeiten versorgten.

Andere wie Jan-Philipp Berner im „Söl'ring Hof“ auf Sylt wollen improvisierte Konzepte aus der Krise auch während des reduzierten Neustarts zunächst weiterführen, um das Kurzarbeitergeld für die Mitarbeiter aufzustocken. Mit „JP's Kantine“ versorgt er die Sylter täglich mit einem bodenständigen Take-away-Hauptgang wie einer perfekten Roulade. Die Gäste bringen eigene Behälter mit.

Engagement für Region und Nachhaltigkeit sind Werte, die bereits viele Lokale leiten und die künftig noch stärker gefragt sein werden. Restaurants wie das „eins-unternull“ in Berlin mit seinem konsequent lokalen Konzept, vom Gemüse aus dem eigenen Garten bis zum handgemachten Geschirr aus Prenzlauer Berg, sind glaubwürdige Beispiele für eine moderne Regionalküche, die das Beste in der Nähe suchen, ohne selbst der Mittelpunkt der Welt sein zu wollen. Felix Schneider verfolgt im „Sosein“ in Heroldsberg Saisonalität und Respekt vor den Produkten und Erzeugern Frankens so kompromisslos wie kaum ein anderer; selbst seine Sojasauce

„Die Spitzengastronomie muss nicht der Vorreiter in Sachen Umweltschutz sein. Aber sie muss in der Debatte über die Bedeutung von Genuss wieder die Führung übernehmen.“

CHRISTIAN RACH, EX-SPITZENKOCH UND GASTROBERATER



Das „Waidwerk“ in Nürnberg wird als eigenes kleines Restaurant im Traditionsgasthaus „Rottner“ von Junior Valentin geführt

Modern angerichtet im „Waidwerk“:
Taschenkrebbs,
Avocado, Yuzu,
Ringelblume und
Joghurt



Jäger mit Respekt
vor der Natur:
Valentin Rottner
(Mitte) kocht mit
Stefanie Kneißl
und Andreas
Kröckel kreativ und
heimatverbunden



FOTOS: CHRISTIAN HÖHN, ROMAN KNIIE, ROOMFORTYTWO



Brathendl mit Gurke und Kräutern im „Klassenzimmer“ in der Feldberger Seenlandschaft

„Die Gäste wollen bei Außer-Haus-Gerichten keine Pinzetten-Perfektion. Das wird auch in Restaurants wichtiger werden: **Qualität und Ideen**, aber mit weniger spürbarem Aufwand.“

SASCHA STEMBERG, „HAUS STEMBERG“, VELBERT

kommt aus biologisch-baden-württembergischem Versuchsanbau. Benjamin Peifer serviert in seinem Kallstädter „Intense“ ein freches Omakase-Menü im weinumrankten Fachwerkhäus: eine so humorvolle wie global unterlegte Liebeserklärung an die Heimat mit fast ausschließlich Pfälzer Zutaten. Und Marco Müller entwickelte für sein „Rutz“ in Berlin mit Landwirten sogar eigene Bepflanzungspläne für seine hochinnovative Spitzenküche. Sie alle leben Konzepte, denen ein neues Verständnis von Genuss zugrundeliegt.

Die Krise hat außerdem ein Band geknüpft: Solidarität nicht nur mit Helfern und Erzeugern, sondern auch untereinander wurde in der Zwangspause gefördert. In der Not hat sich die Branche der Einzelkämpfer zumindest in Teilen vereint. Die Initiative #restartgastro, die in einem offenen Brief zum verantwortungsvollen Neustart der Betriebe aufrief, zeigte ebenso eindrucksvoll wie die bundesweite „Aktion Leere Stühle“, was ein Schulterschluss bewirken kann. Stars wie Tim Raue vereinten sich mit Granden wie Heinz Winkler aus Aschau und Szene-Gastronomen wie The Duc Ngo aus Berlin sowie Produzenten und Großhändlern zu einer Allianz. Leere Stühle auf öffentlichen Plätzen demonstrierten die dramatische wirtschaftliche Situation in den geschlossenen Betrieben. Erstmals hatte die Branche eine Stimme. Wer es schafft, den Schulterschluss auch künftig zu leben, hat ein Netzwerk, das nicht nur in der Krise hilft.

Vor allem muss aber das Gesamtkonzept stimmen. „Ich koche, was mir schmeckt“, ist eine Sichtweise, aber kein Konzept. Reduktion wird ein Gebot der Stunde werden, nicht von Qualität und Raffinesse, aber von dem für den Gast spürbaren Aufwand.

Die Besten wie Christian Bau in Nennig, Sven Elverfeld im Wolfsburger „Aqua“ oder Jan Hartwig im Münchner „Atelier“ werden die deutsche Spitzenküche weiter prägen. Die Weiterentwicklung vorantreiben werden aber jene, die jetzt mit neuen Ideen auch neue Gäste gewinnen und nachhaltig begeistern. Im „Haus Stemberg“ beweist Sascha Stemberg souverän und lässig, wie der Spagat zwischen Wirtshaus und Spitzenküche gelingt. Im Nürnberger „Waidwerk“ verfolgt Valentin Rottner im eigenen Gourmetbereich des elterlichen Traditionsgasthauses sein Vision einer modernen deutschen Kreativküche mit Respekt vor der Natur. Und im „Storstad“ interpretiert Anton Schmaus mit einem urbanen Gastrokonzept in Regensburg die Heimat mit Weltläufigkeit neu. Das alles sind authentische Konzepte, die Zukunft gestalten werden.

FOTOS: AMIN AKHTAR, EMMANUELE CONTINI



Das Potenzial des Berliner Umlands schöpft Marco Müller im „Rutz“ aus: durch enge Kooperationen mit Landwirten



„Rutz“: Tatar vom Allgäuer Weide-oxen mit Gurke, Speckstaub und Forellenkaviar



Konsequent geht Felix Schneider im „Sosein“ in Heroldsberg seinen Weg: für maximalen Genuss und mit Wertschätzung für die Ressourcen

SPITZENKÖCHE MÜSSEN WIEDER VORBILD SEIN

Christian Rach kennt als Koch, Autor und Gastroberater die Restaurantszene gut. Was sich ändern muss, erklärt er hier

Die Krise hat gezeigt, wie viele Ideen in Köchen und Gastronomen stecken. Was bedeutet das für die Zukunft?

Die Gastrobranche war schon immer unglaublich kreativ und ein Treiber für gesellschaftliche Trends. Sie hat schon immer versucht, neue Ideen umzusetzen. Nach den fetten Jahren, die nur Personal-mangel prägte, ist diese Kreativität wieder gefragt.

Wie werden Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung Restaurants künftig prägen?

Auf mehrere Arten. Als Gast muss ich lernen, dass gute Produktqualität nicht für kleines Geld zu haben ist und sie eines der wichtigsten Ziele unserer Gesellschaft sein sollte. Und als Gastronomen müssen wir kreativer mit einfachen, aber hochwertigen Produkten arbeiten, um wirtschaftlicher zu sein. Man sollte den Einsatz von Fleisch und Fisch reduzieren, mehr auf Gemüse und selbst hergestellte Produkte setzen. Gute Gastronomie darf nicht nur etwas für Wohlhabende sein. Als Arbeitgeber muss ich außerdem eine Wertschätzung für die Mitarbeiter entwickeln, die über ein Gehalt, das auch noch das Trinkgeld als Basisleistung einkalkuliert, hinausgeht. Ich kann nicht nur ein Minimalgehalt zahlen. Von so geringen Gehältern kann kaum einer vernünftig leben – und von den 60 Prozent, die dann bei Kurzarbeit bleiben, schon gar nicht. Das war ein böses Erwachen bei Corona.

Was sollten Gastronomen ändern?

Die Gastronomen ließen sich diktieren, was die Kunden bereit waren auszugeben, sie sind ein Stück weit mit Schuld z. B. an der Massentierhaltung. Viele Konsumenten wollen das Beste ohne die Bereitschaft, auch dafür zu bezahlen. Die Bilder von der Massentierhaltung will zwar keiner sehen, aber 75 Prozent der Deutschen sind andererseits nicht bereit, an der Fleischtheke zwei Euro mehr pro Kilo für Schweinefleisch von Tieren aus artgerechter Haltung auszugeben, ergab eine Umfrage. Das muss aufhören. Wir brauchen einen Zusammenschluss vom Erzeuger bis zum Gast. Und die Gastronomie kann durch Transparenz das Bindeglied sein.

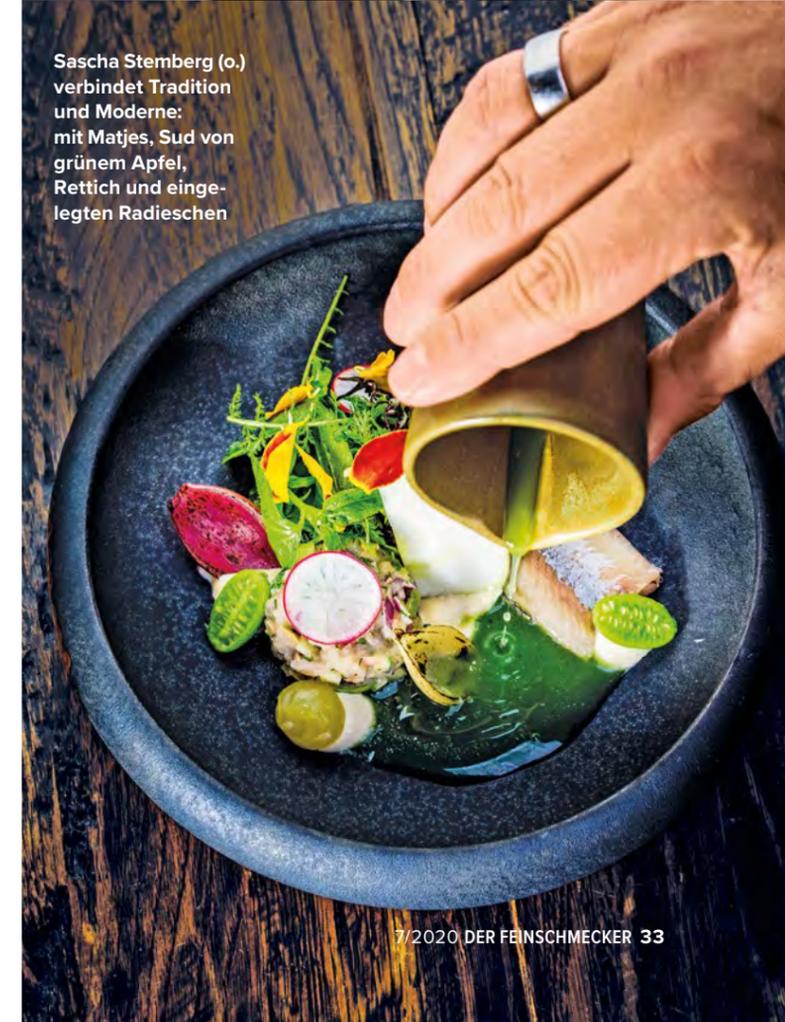
In der Krise gab es plötzlich eine große Solidarität unter den Köchen. Wie kann die bewahrt werden?

Bisher war Solidarität untereinander nicht vorhanden, die Gastronomie mit ihren 2,3 Millionen Beschäftigten war keine gesellschaftliche Macht. Zum

FOTOS: LUKAS KIRCHGASSER, MARCUS-SCHUEERMANN, FRANK PETER WARTENBERG



Sascha Stemberg (o.) verbindet Tradition und Moderne: mit Matjes, Sud von grünem Apfel, Rettich und eingelegten Radieschen





Anton Schmaus überzeugt im „Storstad“ über den Dächern von Regensburg mit kreativer, lässiger Küche in modernem Ambiente



Mehr Frische als bei diesem Kopfsalat mit Zitrone und grünem Pfeffer in der „Villa Kellermann“ in Potsdam geht nicht. Großartig!

ersten Mal gibt es in der großen Herausforderung einen Schulterchluss. Wenn wir jetzt unsere Interessen gemeinsam weiter formulieren und ihnen eine Stimme geben, können wir sie nutzen, um in Zukunft für die Branche und auch gesellschaftlich Relevantes zu bewirken. Das geht nicht von heute auf morgen, braucht neue Strukturen. Die können jetzt gefunden werden. Das kann die größte Lehre aus Corona sein. **Mit Kochboxen und Lieferdiensten entstand auch eine neue Kommunikation zwischen Koch und Gast. Da rief schon mal einer an und fragte: „Wie bereite ich das denn nun zu?“ Ist die Runde eines Spitzenkochs am Ende des Abends durch sein Restaurant noch zeitgemäß?**

Es wird mit Sicherheit eine neue Form der Kommunikation zwischen Gast und Gastronom geben. Früher wurde die Runde von den Gästen gefordert. Aber heute möchten die Gäste eine neue Form der Kommunikation. Die Digitalisierung wird die Zukunft bestimmen. Das bedeutet nicht nur ein Onlinereservierungssystem, sondern auch die digitale Kommunikation mit dem Gast auf allen möglichen Portalen.

Welche Konzepte werden künftig Bestand haben?

30 bis 35 Prozent der Betriebe werden mittelfristig nicht überleben. Und die bittere Wahrheit ist: Viele Gäste sehen das gelassen. Im Rahmen einer Diskussion mit jungen Leuten antworteten die: „Na, und? Dann kommt eben ein neues Restaurant dorthin, wo mein Italiener geschlossen hat. Und vielleicht ist das sogar noch besser?“ Unsere Spitzengastronomie ist auch international auf einem enorm hohen Niveau, aber zuletzt war sie etwas zum Stillstand gekommen. Viele Läden sehen gleich aus, bieten ähnliches Essen an. Die Topgastronomie muss Vorreiter in Sachen Produktqualität sein und damit auch bei Umweltschutz, Tierhaltung und Landwirtschaft. Dadurch bekommt sie gesellschaftliche Relevanz und Akzeptanz und kann auch in der Debatte über zeitgemäßen Genuss und Schwelgen wieder die Führung übernehmen. Sie muss sich fragen, was für den Gast sinnvoll ist und weniger auf die Konkurrenz schauen. Die Kollegen können dann Vorbilder und Antrieb für eine tolle gastronomische Zukunft sein.



Christian Rach wollte immer auch Dinge bewegen: mit seinem „Tafelhaus“, als „Restauranttester“ im TV, mit Kochbüchern und heute als Gastronomieberater

FOTOS: FLORIAN HAMMERICH, JOERG LEHMANN, SVEN SIMON/IMAGO IMAGES

30 RESTAURANTS, die mit ihren Konzepten die Zukunft prägen

1 EINSUNTERNULL, BERLIN ●●●

Konsequent lokales Konzept, vom Gemüse aus dem eigenen Garten bis zum handgemachten Geschirr aus Prenzlauer Berg.

2 NOBELHART & SCHMUTZIG, BERLIN ●●●

Urbane Regio-Pionier, Motto: Brutal lokal. Erzeuger und die Lebensmittelkette stehen im Fokus.

3 RUTZ, BERLIN ●●●●●

Marco Müller entwickelte mit Landwirten Bepflanzungspläne. Hochinnovative Spitzenküche aus bodenständigen heimischen Produkten.

4 TULUS LOTREK, BERLIN ●●●

Ilona Scholl und Max Strohe bewiesen mit ihrer Initiative „Kochen für Helden“ in der Corona-Krise Verantwortungsgefühl.

5 WILD X BERG, BIRKENAU ●●●

Verantwortungsbewusster Umgang mit Rohstoffen: Bisons, Galloway und Wild aus eigener Zucht.

6 KLASSENZIMMER, FELDBERGER SEENLANDSCHAFT ●●●

Daniel Schmidthaler macht die Seenlandschaft schmeckbar und sammelt Kräuter und Pilze selbst.

7 EMMA METZLER, FRANKFURT ●●

Neo-Bistro, das Esskultur im Museum mit vielen regionalen Bioprodukten nachhaltig lebt.

8 100/200 KITCHEN, HAMBURG ●●●

Thomas Imbusch zieht Tiere mit Erzeugern gemeinsam auf und verwendet sie ganz.

9 JANTE, HANNOVER ●●●

Tony Hohlfeld bringt die Region auf den Teller und die Gerichte persönlich an die Tische der Gäste.

10 LA VALLÉE VERTE, HERLESHAUSEN ●●●

Nachhaltig selbst erzeugte Zutaten und modernisierte Traditionen, etwa mit selbst erlegten Krähen.

11 SOSEIN, HEROLDSBERG ●●●●

Felix Schneider verfolgt Saisonalität und Respekt vor Produkten und Erzeugern Frankens kompromisslos.

12 INTENSE, KALLSTADT ●●●●

Benjamin Peifer serviert ein freches Omakase-Menü mit fast ausschließlich Pfälzer Zutaten.

13 MAXIMILIAN LORENZ, KÖLN ●●●

Radikale deutsche Hochküche, die mit Konventionen bricht und konsequent eigene Wege geht.

14 URSPRUNG, KÖNIGSBRONN ●●●

Alles aus eigenem Anbau oder nachhaltiger Landwirtschaft der Region – sogar Teller aus dem Ort.

15 ALOIS – DALLMAYR FINE DINING, MÜNCHEN ●●●●

Christoph Kunz demokratisiert Spitzenküche mit zeitgemäßem und kreativem Regionalitätsbezug.

16 MURAL & BAR MURAL, MÜNCHEN ●●●

„Eat local, drink natural“ ist das Motto für die kreativ-urbane Topküche im Street-Art-Museum MUCA.

17 TIAN, MÜNCHEN ●●●

Vergessene Obst-, Gemüse- und Getreidesorten: vegetarische und sinnliche Topküche ohne Dogma.

18 SPIELWEG, MÜNSTERTAL ●●●

Viktoria Fuchs modernisiert das Schwarzwälder Traditionshaus mit frischen Ideen und verantwortungsbewusstem Umgang mit Ressourcen und der Region.

19 FORSTHAUS STRELITZ, NEUSTRELITZ ●●

Farm oder ein Gasthof? Beides und zwar mit überzeugend viel Herzblut und Sinn für Werthaltigkeit.

20 Waidwerk, NÜRNBERG ●●●

Valentin Rottner setzt konsequent und mit Respekt vor der Natur auf moderne deutsche Kreativküche.

21 IKO, OSNABRÜCK ●●●

Innovativer Dreiklang aus Restaurant, Blumenmanufaktur und Atelier mit nachhaltigen Produkten. Küchenchef Tom Elstermeyer töpft selbst.

22 RESTAURANT 1797, PANKER ●●●

Moderne deutsche Küche mit authentischer Ostholsteiner Bodenständigkeit und Nachhaltigkeitsfokus.

23 ROBERT STOLZ, PLÖN ●●●

Am Eichentisch in der Privatküche von Robert Stolz erleben zwölf Gäste persönliche Spitzenküche.

24 VILLA KELLERMANN, POTSDAM ●●●

Tim Raue und Günther Jauch lassen gute Küche für alle servieren – Comeback für Traditionsrezepte.

25 STORSTAD, REGENSBURG ●●●

Anton Schmaus schafft moderne urbane Gastrokonzepte und interpretiert Heimat neu.

26 HEIMAT, REIT IM WINKL ●●●

Moderne Heimatküche mit nachhaltig erzeugten Zutaten aus der Region und dem eigenen Wald.

27 SÖL'RING HOF, SYLT ●●●●●

Der Geschmack der Nordsee auf dem Teller, mit Zutaten aus nachhaltiger und teils eigener Erzeugung – alles auf absolutem Topniveau.

28 HAUS STEMBERG, VELBERT ●●●●

Sascha Stemberg beweist, wie der Spagat zwischen Gasthaus und Spitzenküche mit souveräner Lässigkeit ganz selbstverständlich gelingt.

29 SCHWARZER ADLER, VOGTSBURG ●●●●

Klassisches Handwerk und großer Geschmack – das gibt es immer seltener, und deshalb ist es wichtiger denn je: hier in Perfektion zu finden.

30 ZEITWERK, WERNIGERODE ●●●

Robin Pietsch etablierte im Harz gleich zwei Restaurants mit kreativer Regionalküche erfolgreich.