

Mit 17 Punkten bei deutschen Spitzen-Köchen

Bad Teinach-Zavelstein. Wer im Gault Millau 17 von 20 möglichen Punkten erreicht, zählt zu den Spitzen-Köchen in Deutschland. Im Südwesten gibt es mit 24 Restaurants in dieser Kategorie so viele wie in keinem anderen Bundesland. Ganz neu dabei: »Berlin's Krone« in Zavelstein. Küchenchef Franz Berlin (28 Jahre) darf sich erstmals mit 17 Gault-Millau-Punkten schmücken. Er hat sich in einen exklusiven Kreis eingereiht, in dem sich so renommierte Häuser wie die Schwarzwaldstube in Baiersbronn-Tonbach (19,5 Punkte), das Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal, das Amador in Mannheim, das Waldhorn in Ravensburg, der Landgasthof Adler in Rosenberg bei Crailsheim und die Zirbelstube in Stuttgart mit je 18 Punkten befinden. »Wir sind total happy«, sagte gestern Franz Berlin im Gespräch mit unserer Zeitung. Auf das »Wir« legte er dabei besonderen Wert. Ohne seinen ein Jahr jüngeren Bruder Roland wäre es zu dieser Bewertung nicht gekommen, betonte er. Zusammen hätten sie gastronomisch in der »Krone« das Sagen. Er als Küchenchef und sein Bruder als Sommelier. Von den Testern, die im Juni da waren, haben die beiden Berlins nichts mitbekommen. Um so größer ist jetzt die Freude über die Bewertung.

► Unterhaltung

»Gault Millau« kürt die Senkrechtstarterin unter den deutschen Köchen

Douce Steiner punktet im Restaurantführer für 2012 / Koch des Jahres kommt aus Nürnberg / Kritiker bemängeln zu viel Service

Von Christian Volbracht,
Marc Herwig
und Verena Schickle

München. Die südbadische Köchin Douce Steiner ist vom Gourmetführer Gault Millau zur »Aufsteigerin des Jahres« gekürt worden. Die Tester verliehen ihr 17 von 20 möglichen Punkten. Steiner, die den »Hirschen« in Sulzburg (Breisgau-Hochschwarzwald) leitet, ist zugleich die beste Köchin in der männlich dominierten Spitzgastronomie im Land. »Koch des Jahres 2012« ist Andree Köthe (47). Er führt das Restaurant »Essigbrätlein« in Nürnberg.

In der gestern in München vorgestellten neuen Ausgabe des Gourmetführers rückt zudem der Berliner Tim Raue in die Gruppe der »weltbesten« Restaurants auf, von denen es zwölf in Deutschland gibt.

Und Harald Wohlfahrt verteidigt mit seiner »Schwarzwaldstube« in Baiersbrunn (Kreis Freudenstadt) seine 19,5 Punkte. Er zählt für den Gault Millau weiterhin zu den allerbesten Köchen im Land. Wohlfahrt sieht die Spitzenbewertung als »Bestätigung für ein tolles Jahr«, aber auch als »Riesenherausforderung«. Dass die Schwarzwaldstube schon lange so hohe Bewertungszahlen beim Gault Millau bekomme, ist für den Küchenchef auch »persönlich befriedigend«, sagte er unserer Zeitung.

Neben Wohlfahrt sind auch die anderen »üblichen Verdächtigen« aus Baiersbrunn vertreten. Claus-Peter Lumpp, Sternekoch im Hotel Bareiss im Ortsteil Mittelal, erhält 18 Punkte und meint: »Ernst gemeintes Lob freut immer. Ernst zu nehmende Kritik



Gault Millaus neue Lieblinge (von links): Douce Steiner, Andree Köthe und Tim Raue
Fotos: Haid/Karmann/Kappeler

hilft immer weiter.« Und für Sternekoch Jörg Sackmann vom Hotel Sackmann in Baiersbrunn-Schwarzenberg steht fest, dass sein Restaurant Schlossberg mit 17 Punkten »gut dabei ist«. Insgesamt ver-

gibt der Gault Millau an 24 Köche im Südwesten mindestens 17 Punkte – damit behauptet Baden-Württemberg seine Position vor Nordrhein-Westfalen mit 23 und Berlin mit zwölf Spitzenköchen.

Wie Steiner erkochten sich vier weitere Küchenchefs im Südwesten erstmals 17 Punkte, darunter auch zwei sehr junge: Franz Berlin (28) von »Berlin's Krone« in Bad Teinach-Zavelstein (Kreis Calw) und Dirk Hoberg (30) vom »Ophelia« in Konstanz. Auch der »Adler« in Lahr-Reichenbach (Ortenaukreis) und die »Traube« in Blansingen (Kreis Lörrach) dürfen sich erstmals mit 17 Gault-Millau-Punkten schmücken.

Franz Berlin hat die gute Nachricht gestern völlig überrascht. »Gigantisch«, meinte er zu seiner Bewertung. Auch Daniel Fehrenbacher, Küchenchef im »Adler« in Lahr, freut sich »natürlich« über den zusätzlichen Punkt. Der »Adler« sei seit Jahren mit 16 Zählern dabei. Auch in Blansingen wird gefeiert: »Das ist ganz großartig. Ich denke,

wenn man konsequent gut und viel arbeitet, ist das auch das verdiente Ergebnis«, freut sich Nikolai Weisser. Als »Restaurateur des Jahres« (also Gastwirt) ehrte der Gourmetführer Konrad Winzer vom »Drei König« in Lörrach. Winzers Reaktion: »Unglaublich! Ich freue mich natürlich riesig, obwohl ich mit solchen Ehrungen eigentlich gar nicht so viel am Hut habe.«

So zufrieden die Gault-Millau-Kritiker mit der Küche waren, so unzufrieden äußerten sie sich oft über die Bedienung. 40 Mal pro Stunde werde man an einem Vierertisch inzwischen gestört, weil Service-Kräfte etwas ankündigen, fragen oder nachschenken müssten. »Man fühlt sich mittlerweile in den meisten Top-restaurants wie in einem Überwachungsstaat«, schreiben die Kritiker.