

Koch des Jahres

Christian Bau, „Victor's Fine Dining by Christian Bau“, Perl-Nennig

Den Dreisternekoch Christian Bau, 53, könnte man auch schon für sein Lebenswerk ehren. Der Schüler von Kochlegende Harald Wohlfahrt machte sich 1998 in Perl selbstständig und bekam 2005 seinen dritten Stern. Danach legte er richtig los. Inspiriert von einer Japanreise entwickelte er eine europäisch-japanische Küche, die man bis dato noch nie irgendwo gesehen hatte und die zu den einflussreichsten, am häufigsten kopierten Küchen Deutschlands wurde. Sein „Japanisches Meer“ etwa wurde in immer neuen Varianten ein Emblem-Gericht für das Beste aus zwei Welten. Nicht umsonst hat sein Degustationsmenü mit zwölf feinsten Gängen den Titel „Paris – Tokyo“. Bau verwendet kompromisslos die allerbesten Produkte und schafft große kulinarische Kunst in Handwerk sowie visueller und aromatischer Gestaltung. Für die Gala der „Lieblinge“ im Januar kündigt er sein „Japanisches Rind mit Unagi, Kaviar und Vinaigrette von Seaweed und Pilzen“ an – mit einem virtuoseren Verständnis, das wohl nur er besitzt.

Restaurant des Jahres

Stefan Neugebauer, „Sankt Urban“ und „Schwarzer Hahn“ im „Deidesheimer Hof“, Deidesheim

Ja, der „Deidesheimer Hof“ ist untrennbar mit Helmut Kohl und dem Pfälzer Saumagen verbunden. Beide Aspekte werden oft missverstanden. Helmut Kohl war vor allem ganz allgemein ein Freund guter Küche und hat sich bei seinen Staatsessen in bemerkenswerter Weise für die Regionalküche eingesetzt. Und der Saumagen – das beweist Stefan Neugebauer in den zwei Restaurants mit ganz verschiedenen Varianten vom Klassiker über ein Carpaccio bis zu einer Fassung mit Foie gras und Trüffel – ist eine wunderbar vielseitige Grundidee. Der „Deidesheimer Hof“ ist nach wie vor eine der großen Institutionen für eine souveränen inszenierte und variierte Regionalküche.

KULINARISCHE „LIEBLINGE DES JAHRES“

Die Besten in Küche und Keller

Jedes Jahr ziehen unsere Genussskolumnisten Jürgen Dollase und Stephan Reinhardt Bilanz: Wer sind die herausragenden Köche und Winzer? Deren Spitzenleistungen zu genießen, dazu ist bei unserer Gala Gelegenheit.



Genuss: Gala mit den Preisträgern 2023

Foto Wonge Bergmann

EINE GALA MIT DEN „LIEBLINGEN“

Wer sich von der besonderen Qualität unserer Preisträger selbst überzeugen will, kann das bei einer Gala im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach bei Köln am 25. Januar 2025 tun. An diesem Abend kochen fünf prämierte Köche ein gemeinsames Fünf-Gänge-Menü. Dazu werden Weine von prämierten Gütern verkostet. Durch den Abend führen unsere Hauskritiker Jürgen Dollase und Stephan Reinhardt, die sich im „Leben“ als Kolumnisten abwechseln („Hier spricht der Gast“ bzw. „Reiner Wein“). Der Preis

der Veranstaltung pro Person beträgt 375 Euro für Menü und Getränke. Beginn ist um 18 Uhr. Gäste haben die Möglichkeit, zu speziellen Konditionen zu übernachten. Info und Buchung unter <https://shop.faz.net/selection> oder unter 069/7591-1010 unter dem Stichwort „Unsere Lieblinge“. Bereits am 24. Januar 2025 erwarten Sie in Bensberg erstklassige Sekte mit korrespondierenden Speisen als Flying Dinner für 195 Euro pro Person. Info/Buchung unter „Raumland meets Bensberg“ auch über die obigen Kontakte.

Sektzerzeuger des Jahres

Griesel & Compagnie, Bensheim, Hess. Bergstraße

Als Niko Brandner von der Hochschule weg verpflichtet wurde, ein Sektgut aufzubauen, war nur der Betrieb jünger als er selbst. Das Ehepaar Streit hatte 2013 die Kellergewölbe der Hessischen Staatsweingüter in Bensheim an der Bergstraße erworben; Ziel der Compagnie war es, Sekte zu erzeugen, die einmal zu den besten in Deutschland zählen sollen. Die ersten nach traditionellem Flaschengärverfahren erzeugten Schaumweine kamen 2015 auf den Markt, und seitdem arbeitet sich das Haus Jahr um Jahr weiter nach oben. Mit vier Sekten der „Granite parcellaire“-Linie klopft man bereits an der Himmelspforte an. Es sind dichte und komplexe und doch so frische wie fitnessreiche und elegante Pinot-noir- und Pinot-blanc-Sekte von alten, im Granitboden wurzelnden Reben der beiden Auerbacher Lagen Fürstenlager und Höllberg. Drei Weine kommen aus dem Jahrgang 2019, nur der Pinot Noir Fürstenlager stammt aus 2018. Das schäumende Quartett ist von außergewöhnlicher Klasse, auch im Preis. Die limitierte Holzkiste mit allen vieren kostet 345 Euro.

Aufsteiger des Jahres

Weingut Lenhardt, Mebring, Mosel

Erst unlängst hatten wir hier das 6-Hektar-Weingut der Familie Lenhardt in Mehrling an der Mosel vorgestellt, das die Geschwister Eva und Christian seit nunmehr sieben Jahren zu neuen Ufern führen. Ging es damals vor allem um die grandiosen Prädikatsweine, so sollen mit dieser Auszeichnung auch die würzigen, nachhaltig strukturierten trockenen Rieslinge des Guts gewürdigt werden, die in den Mehrlinger Lagen Blattenberg und Zellerberg wachsen. Insbesondere aber ehrt die F.A.S. den Mut der jungen Generation, das Erbe der Eltern und Großeltern fortzuführen: nicht im ewig sonnigen, oft lässigen Flachland Rheinland, sondern in den herausfordernd steilen Lagen des Moseltals, die zusehends verwildern.

Der Besondere

2023 Franken Sylvaner Creutz ***, Zebthof Luckert, Sulzfeld am Main

Die Tragödie des Silvaners heißt Riesling. Während diese Sorte bei Konsumenten *en vogue* ist und insbesondere von Weiß- und Grauburgunder flankiert wird, gehen die Silvaner-Rebflächen überall dort zurück, wo es die vor 50 Jahren weitverbreitete Sorte überhaupt noch gibt: im Rhein- und Schweizer Rhône-Tal, wo der Silvaner als Johannisberger bekannt ist. In Deutschland halten dem Silvaner vor allem die Franken die Treue, auch deswegen, weil der Riesling steile, warme Flusslagen bevorzugt, mit denen Franken bekanntlich nicht reich gesegnet sind. Andererseits passt der Silvaner bestens zum fränkischen Weinstil, der sich eine betörende Frucht versagt, um seine Verwurzelung mit den Böden der Germanischen Trias zu betonen. Es ist der Familie Luckert in Sulzfeld am Main hoch anzurechnen, dass sie alte Silvaner-Reben vor dem sicheren Bulldozer-Tod retten konnte. Wie sich herausstellen sollte, sind die Reben etwa 150 Jahre alt und ein bunt gemischter, genetisch hochinteressanter Satz von unterschiedlich gefärbten Silvanern. Diesen Schatz überführen die Luckerts in ihren Sylvaner Creutz ***. Der 2023er zeigt ein raffiniertes, zart aromatisches Bouquet von kleinen gelben Früchten, ist am Gaumen elegant und verspielt und offenbart einen einzigartigen Fruchtgeschmack. Er ist bemerkenswert filigran, fast schon wie Riesling.

Weißwein des Jahres

2018 Wehlener Sonnenubr Kabinett, Zacharias Bergweiler-Prüm Erben – Dr. Loosen

Unter dem Namen Zacharias Bergweiler-Prüm ehrt Ernst Loosen das Erbe seines Urgroßvaters und einen noch bis in die Fünfzigerjahre gängigen Weinstil. Der 1861 geborene Bergweiler hatte sein Wehlener Weingut während der Hochzeit des deutschen Rieslings zu einiger Bedeutung aufgebaut. Noch immer stehen die von ihm gepflanzten Reben in einer nur 5500 Quadratmeter großen Parzelle der berühmten Wehlener Sonnenubr, mittlerweile seit rund 130 Jahren. Dieses Erbe nahm Loosen zum Anlass, den Stil seiner Ahnen in die Gegenwart zu überführen. Bewirtschaftet wird das Stück ohne Chemie und ausschließlich per Hand. Vom ersten Jahrgang 2018 werden gerade drei Rieslinge vermarktet: ein Kabinett, eine Auslese und ein trockenes Grosses Gewächs. Dafür wurden die händisch gelesenen Trauben auf einer über hundertjährigen Korbkelter gepresst, über Nacht mazeriert und im frisch restaurierten Gewölbekeller des alten Weinguts in neuen 1000-Liter-Fudern auf der Hefe ausgebaut, 24 Monate lang. Gefüllt wurden die Prädikate mit bedeutend weniger Restzucker und Schwefel als heute üblich. Noch dazu durften sie – wie auch das „GG“ – vier weitere Jahre auf der Flasche reifen. Der Kabinett ist ein hinreißend leichtfüßiger Festtagswein: vielschichtig, mit eleganter, mundfüllender Frucht bei filigraner Struktur und seriöser, feinwürziger Länge.

Winzer und Rotwein des Jahres

Sebastian (Foto) u. Paul Fürst, Bürgstadt, mit dem 2022 Franken Spätburgunder „Tradition“

Der Gutswein gilt als die Wein gewordene Visitenkarte eines Guts. Wer schon mit seinem Gruß aus dem Keller Appetit auf mehr macht, wird mit den Weinen mit kleinerer geographischer Bezeichnung kaum enttäuscht. Die Individualität der Herkunft wird bei Fürst mit jeder kleineren geographischen Angabe geschmacklich immer deutlicher. Daher ist Fürsts 2022er Hundsrück Pinot Noir der größte deutsche Rotwein des Jahres, aber er kostet auch einen Feiertagspreis. Doch auch der Gutswein „Tradition“ (17,50 Euro bei pinard.de) ist auf bemerkenswert hohem Niveau und repräsentiert den phantastischen Jahrgang wie die Essenz des Weinguts vortrefflich. Niedrige Erträge fahren die Fürsten auch für diesen Wein, nur kommen die Trauben nicht aus den besten Stücken des Weinguts. Sondern größtenteils aus einem 60 Jahre alten Weingarten unterhalb des Centgrafenberges sowie von den jüngsten Reben der Grand-Cru-Lagen Centgrafenberg, Hundsrück und Schlossberg, in denen Fürst 2022 Spätburgunder der absoluten Weltklasse erzeugt hat. Der „Tradition“ ist verführerisch in seiner an reife rote und dunkle Beeren erinnernden Frucht, sanft, frisch und saftig am Gaumen, der so seidig wie elegant ausgekleidet wird. Das will man jeden Tag und überhaupt immer! Weil alle folgenden Rotweine noch kraftvoller, konzentrierter, würziger und auch feiner und auch die 2022er Chardonnays und 2023er Rieslinge auf höchstem Niveau sind, ist Fürst Winzer des Jahres!

Gemüse Koch des Jahres

Nils Henkel, „Bootsbau“ im Hotel „Papa Rhein“, Bingen

Nils Henkel ist auch deshalb eine feste Größe in der deutschen Spitzenküche, weil er als Chef diverser Restaurants bis hin zum Dreisternetempel „Schloss Lerbach“ sein enormes Gefühl für gutes Essen in ganz verschiedenen Formaten bewiesen hat. Bei der Arbeit mit Gemüse gehört er zu den Pionieren der Szene. Er hat geschafft, worauf viele Freunde der Gemüseküche schon lange warten: Gerichte voller Glanz und Überzeugungskraft, prächtig anzusehen und mit einem Geschmack, den man nie für möglich gehalten hätte – zum Beispiel bei der „Mit Miso geschmorten Aubergine mit Teriyaki-Bouillon, Meerrettich, Kräutern und Limone“ oder seinem „Chawanmushi mit Erbsencreme, Haselnüssen und Algensalat“. So spannend kann man Vegetarisches inszenieren.

Gastgeber des Jahres

Ingo Sperling, „Verve 5“/„KRasserie“, Krefeld

„Ich habe alles von meinem Vater“, sagt Ingo Sperling. „Er hat mich schon ganz früh dafür sensibilisiert, wie schön Essen und Wein und überhaupt die Gastronomie sein kann.“ Genau das merkt man dem Sommelier und herausragenden Gastgeber an. Sein Weg führte ihn schon in Michael Hoffmanns legendäres „Margaux“ in Berlin, ins spektakuläre „Falco“ in Leipzig, ins „Landhaus Stricker“ auf Sylt, zu Nelson Müller nach Essen und nun nach Krefeld, wo er in seinem Veranstaltungszentrum „Verve 5“ in der „KRasserie“ auf bestechende Weise sein eigenes Konzept realisiert: zugängliche Küche von hohem Niveau, entspannte Atmosphäre und dazu einen echten, zugewandten Gastgeber voller Esprit.

Newcomer des Jahres

Christian Stabl, „Winzerhof Stabl“, Simmershofen

Ein unbekannter Name ist Christian Stabl eigentlich nicht, weil er im Hauptberuf vor allem als hochklassiger Winzer bekannt ist. Um so größer waren Jubel und Überraschung, als er im Frühjahr für sein Gourmetrestaurant einen Michelin-Stern bekam, und das völlig zu Recht. „Ich habe als Winzer immer viele Restaurants besucht“, sagt Stabl dazu, „und da lernt man viel. Wir haben gekocht, und es wurde immer besser.“ Heute besticht der kulinarisch hochbegabte Seiteneinsteiger mit einem klar produktbezogenen, handwerklich auffällig guten Stil, mit Leichtigkeit und Eleganz und einem Menü, bei dem jedes Gericht zu einem anderen Wein des Hauses konzipiert wurde.