



Sie sind talentiert und keine 30 Jahre alt. Dennoch kochen sie bereits wie die Altmeister. Das macht die kulinarische Szene in der Region so spannend. Wir haben die aktuellen Restaurantführer für 2015 ausgewertet. **VON MICHAEL SCHRÖDER**

# Jung, kreativ, erfolgreich

Michael Ellis war voll des Lobes. Ellis ist internationaler Direktor des renommierten Restaurantführers „Guide Michelin“. Anfang November stellte er die neue Ausgabe für Deutschland in Berlin vor. Die Gastro-Szene hierzulande sei extrem dynamisch und zähle zu den besten in Europa und weltweit, sagte Ellis. Dazu trage eine Generation junger Köche bei, die sehr talentiert, hervorragend ausgebildet, weltoffen und innovativ sei. „Von ihnen und der deutschen Gastronomie insgesamt werden wir in Zukunft noch viel hören.“

Vor einem Jahr schrieben wir an dieser Stelle über eben diesen Trend, der auch in der Rhein-Neckar-Region erfreulicherweise zu beobachten ist: „Altmeister der Kochkunst ziehen weiter oder treten ab, junge Kreative streben nach oben.“ Man musste kein Prophet sein, um diese Entwicklung ebenso für 2014 vorherzusagen. Sie schlägt sich erneut in unserer alljährlichen „Hitliste“ der 25 besten Restaurants nieder. Junge, engagierte Küchenchefs streben mit kreativen Ideen nach oben und zeigen dabei, dass sie ihr Handwerk verstehen.

## „Newcomer des Jahres“

Gleich drei von ihnen tauchen erstmals in unserem Ranking auf, das auf einer Auswertung von sieben relevanten Restaurantführern für 2015 beruht. Da wäre Daniel Schimkowsch, der im Gourmet-Restaurant „Freundstück“ des imposanten „Ketschauer Hof“ in Deidesheim am Herd steht. Schimkowsch kam aus München, wo er schon für Furore sorgte, in die Pfalz. Über die Kochkunst des 29-Jährigen schreibt der „Gault Millau“: „Subtiles Handwerk verbindet sich mit moderner Küchentechnik, aromatische Saucen spendieren den minimalistisch por-

tionierten Gerichten eine süffige Liaison.“ Und der Restaurantführer „Gusto“, dem der Purismus als „Kontrast zur sonstigen Pfälzer Üppigkeit sehr gut“ gefällt, attestiert Schimkowsch, er sei ein „Modernisierer auf klassischem Fundament“.

Zur neuen Generation von Küchenchefs zählt auch Tristan Brandt, ebenfalls 29 Jahre alt. Brandt kocht zwar erst seit einem guten Jahr im „Opus V“, dem exquisten Schlemmer-Treffpunkt im Mannheimer Modehaus Engelhorn, erhielt aber auf Anhieb den begehrten Michelin-Stern. Trotz seines jungen Alters hat Brandt bereits eine steile Karriere hinter sich: Er arbeitete schon an der Seite der renommierten Drei-Sterne-Köche Harald Wohlfahrt, Jean-Georges Klein und Christian Bau, dem er fünf Jahre lang als Souschef diente. Zuletzt vertrat Brandt, der seine Küchenmeister-Prüfung an der Heidelberger Hotelfachschule mit Bravour bestand, die Koch-Legende Dieter Müller auf dem Luxus-Kreuzfahrtschiff „MS Europa“. Der „Gault Millau“ zeichnete Brandt als „Junges Talent 2015“ aus, und auch

## Die 25 besten Lokale der Region

Rang	Restaurant	Punkte
1	(1) Amador, Mannheim	64,35
2	(3) Zur Krone, Herxheim-Hayna	60,70
3	(2) Schwarzer Hahn/Deidesheimer Hof, Deidesheim	60,15
4	(neu) Freundstück / Ketschauer Hof, Deidesheim	55,50
5	(neu) Opus V, Mannheim	55,20
6	(11) Le Gourmet/Hirschgasse, Heidelberg	55,15
7	(4) Schlossweinstube, Heidelberg	55,00
8	(neu) Urgestein, Neustadt	53,70
9	(6) Dobler's Restaurant, Mannheim	53,20
10	(8) Alte Pfarrey, Neuleiningen	52,55
11	(7) Da Gianni, Mannheim	51,90
12	(16) Axt, Mannheim	51,25
13	(9) Pfälzer Stube / Zur Krone, Herxheim-Hayna	50,85
14	(5) Steverdings Isenhof, Bellheim-Knittelsheim	45,00
15	(13) Drei Birken, Birkenau	43,75
16	(15) Zur Ente / Seehotel, Ketsch	39,50
17	(12) Goldener Pflug, Heiligkreuzsteinach-Eiterbachtal	35,85
18	(18) Kurfürstentube / Europäischer Hof, Heidelberg	35,35
19	(17) Zur Kanne, Deidesheim	32,70
20	(neu) Oben, Leimen-Lingental	30,00
21	(23) Le Corange, Mannheim	28,80
22	(22) Weinstube Brandt, Frankweiler	28,25
23	(neu) Backmulde, Ladenburg	28,20
24	(20) Mahlwerk, Wartenberg-Rohrbach	27,40
25	(24) Schneider, Dernbach	26,60

Vorjahresplatzierung in Klammern

MM-Grafik

der Gusto erkör ihn zum „Newcomer des Jahres“. Solch einen rasanten Aufstieg hat im zu Ende gehenden Jahr kaum ein anderer Koch in Deutschland geschafft.

In diese Riege der Jung-Stars gehört auch Benjamin Pfeifer aus dem „Urgestein“ im Hotel „Steinhäuser Hof“ in Neustadt an der Weinstraße. Der gebürtige Speyerer wurde in dieser Woche 28 Jahre alt. Für den „Feinschmecker“-Guide bietet er

derzeit den „aufregendsten Tisch der Südpfalz“ dank einer „Avantgarde-Küche mit asiatischem Einfluss, serviert in der Renaissancepracht eines Altstadthofs“. Der „Gusto“ schwelgt von einer „Oase der kulinarischen Hochkultur“.

Alle drei Küchenchefs kochen schon wie die Altmeister, souverän und abgeklärt. So überrascht kaum, dass sie es auf Anhieb unter die zehn besten Köchen der Region schafften.

## So wurde bewertet

Wir haben uns wieder die **Restaurantführer für 2015** angesehen und deren Beurteilungen ausgewertet.

Neben den beiden einflussreichen Gourmet-Bibeln „**Michelin**“ und „**Gault Millau**“ hat sich auch der „**Gusto**“ einen Namen gemacht. Daneben schauten wir uns auch den „**Aral Schlemmer Atlas**“, den „**Feinschmecker**“, den „**Varta**“ und den „**Großen Restaurant Guide**“ an.

Die **verschiedenen Auszeichnungen** – Sterne, Punkte, Schlemmer-Löffel, Kochmützen, Pfannen und andere Symbole – wurden in **einheitliche und vergleichbare Punkte** umgerechnet, um in der Summe ein relativ **objektives Bild** entstehen zu lassen. *ms*

An der Spitze unserer „Hitliste“ steht erneut der Deutsch-Spanier Juan Amador mit seinem gleichnamigen Drei-Sterne-Restaurant in Mannheim-Neckarau. Drei der sieben Restaurantführer verliehen ihm ihre Höchstnote. Dahinter fand ein kleiner Wechsel statt: Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ im südpfälzischen Herxheim-Hayna hat sich wieder als Nummer 2 etabliert, der „Schwarze Hahn“ im „Deidesheimer Hof“ mit Küchenchef Stefan Neugebauer muss sich diesmal mit Platz 3 begnügen. Mario Sauer, ehemals Souschef von Drei-Sterne-Koch Helmut Thielges, konnte sich mit dem „Le Gourmet“ im Heidelberger Hotel „Hirschgasse“ vom 11. auf den 6. Platz verbessern.

Axel Krüger, Sterne-Koch in der Mannheimer „Axt“, sprang ebenso nach oben, vom 16. auf den 12. Rang. Krüger steht demnach in der Finale der inoffiziellen Weltmeisterschaft der Köche, dem „Bocuse d'Or“ in Lyon. Schließlich gibt es noch einen Neuzugang in unserer Bestenliste zu vermelden: Robert Rädels aus dem „oben“ im sehenswerten Landgut Lingental bei Leimen bekam dieses Jahr seinen ersten Michelin-Stern und schaffte damit den Sprung in die „Top 25“. Auch Rädels, wie Brandt und Krüger ein Absolvent der angesehenen Heidelberger Hotelfachschule, zählt zu den jungen Aufstieglern, wengleich er die 30 bereits überschritten hat.

## Die Restaurantführer

### Guide Michelin Deutschland 2015

Hotels und Restaurants, 1404 Seiten, 29,95 Euro



### Gault Millau Deutschland 2015

Der Reiseführer für Genießer. Die besten Restaurants, neu getestet und kommentiert, 656 Seiten, 29,99 Euro



### Gusto Deutschland 2015

Der kulinarische Reiseführer (zunächst online, gedruckt ab Mitte Dezember), 24,99 Euro



### Der Feinschmecker Restaurant Guide 2015

Die 800 besten Adressen in Deutschland. Top-Küchen, Landgasthäuser, Bistros, 370 Seiten, 16,95 Euro



### Schlemmer Atlas 2015

(„Aral-Führer“) Der Wegweiser zu über 4000 Restaurants, 816 Seiten, 29,95 Euro



### Der Varta-Führer 2015

Hotels und Restaurants in Deutschland, 1512 Seiten, 29,99 Euro



### Der große Restaurant & Hotel Guide 2015

(„Bertelsmann-Führer“) 1260 Seiten, 29,95 Euro



Daniel Schimkowsch sorgt für Furore im „Ketschauer Hof“ (Deidesheim).



Tristan Brandt rührt exquisite Gerichte für das Mannheimer „Opus V“ an.



Benjamin Pfeifer glänzt im „Urgestein“ (Neustadt a.d.W.). BILDER: RINDERSPACHER/2G