

Gault & Millau ^{.DE}

Restaurantguide

Deutschland



2021

Die **500**
besten Restaurants
Deutschlands

500 weitere
ausgezeichnete
Empfehlungen

200 Top-Adressen
im benachbarten
Ausland

Gault&Millau
Restaurantguide



2021

Deutschland

Die 500 besten Restaurants und 500 ausgezeichnete Empfehlungen

INHALTSVERZEICHNIS

- 4** Editorial
- APERITIF**
- 6** Der Kellner als Künstler
von Vincent Klink
- 10** Kauft Spitzenware!
von Bert Gamerschlag
- 14** Vom Wirtshausglück
von Wolfgang Abel
- AUSZEICHNUNGEN**
- 17** Koch des Jahres
- 19** Gastronom des Jahres
- 21** Gastgeber des Jahres
- 23** Aufsteiger des Jahres
- 25** Entdeckung des Jahres
- 27** Sommelière des Jahres
- 29** Patissier des Jahres
- 31** Lebenswerk
- 32** Die besten Restaurants Deutschlands
- 44** Kriterien für die Benotung der Küche
- 45** Unser Credo
- 46** Fakten, Legenden, Zeichenerklärungen
- RESTAURANTS 2021**
- 50** Aachen
- 104** Berlin
- 224** Düsseldorf
- 256** Ruhrgebiet
- 280** Frankfurt
- 332** Hamburg
- 422** Köln
- 498** München
- 658** Stuttgart
- 746** Top-Adressen im Ausland
- ÜBERSICHTSKARTEN DER ORTE**
- 768** Deutschland Nord
- 770** Deutschland West
- 772** Deutschland Süd
- 774** Deutschland Ost
- 778** Register Personen
- 788** Register Restaurants
- 796** Notizen
- 819** Bildnachweis
- 820** Impressum

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

eine Auswahl der 500 besten Restaurants Deutschlands kann immer nur eine Momentaufnahme sein. Kein Restaurantführer, egal, wie gut er aufgestellt ist, kann einen lückenlosen, tagesaktuellen Überblick über alle Restaurants zwischen Kiel und Garmisch bieten. Keine Redaktion, egal, wie ernst sie ihre Aufgabe nimmt, kann verhindern, dass die Ergebnisse ihrer Tests von subjektiven Eindrücken und von der Tagesform geprägt sind – der Tagesform der Köchinnen und Köche wie der Testerinnen und Tester. Und nicht zuletzt: Jeder Trennungsstrich – ob nach dem fünfhundertsten oder dem tausendsten Platz – hat in kulturellen Fragen immer etwas Willkürliches.

Was wir mit diesem Buch wollen, ist, Ihnen, unseren Leserinnen und Lesern, **einen fundierten Überblick** zu vermitteln. Eine begründete Einschätzung der Restaurants, die in unseren Augen aktuell zu den besten im Land zählen. Wir haben es uns dabei nicht leicht gemacht – in diesem für die Gastronomie besonders schwierigen Jahr schon gar nicht. Die vorliegenden Ergebnisse wurden nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt, wir haben uns bemüht, die aktuellen Herausforderungen angemessen zu berücksichtigen. Niemandem sollte aufgrund geänderter Öffnungszeiten, unvermeidlicher Einbußen in der Servicequalität oder eines vorübergehend reduzierten Angebots Nachteile entstehen. Denn eines lässt sich, auch wenn die Krise längst noch nicht überstanden ist, heute schon festhalten: Gerade im Augenblick zeigt sich, welch großartige gastronomische Qualität und Vielfalt in Deutschland inzwischen gewachsen ist – und wie sehr die Menschen sie als **bereichernden Teil ihres Lebens** schätzen.

Neben den 500 Spitzenrestaurants haben wir daher auf den folgenden Seiten 500 weitere Adressen zusammengestellt, die wir keinem direkten Vergleich unterziehen wollen, die wir aber aus den unterschiedlichsten Gründen für **besonders empfehlenswert** halten. Lieblingsadressen, die – vom kleinen Bistro bis zum traditionsreichen Landgasthof, von der unkomplizierten Osteria bis zur schnörkellosen Dim-Sum-Bude – **den kulinarischen Alltag verlässlich bereichern**. In jedes der hier empfohlenen Restaurants können Sie ohne Zögern einkehren, Sie werden nicht enttäuscht sein!

Als Henri Gault und Christian Millau Ende der Sechzigerjahre in Paris den Gault & Millau ins Leben riefen, war Deutschland ein gastronomisches Niemandsland. Das Tantris war noch eine Baugrube im Münchner Norden und das kulinarische Hauptmedium „Dr. Oetkers Schulkochbuch“. Seither hat sich Unglaubliches entwickelt – und doch bleibt noch viel zu tun. Ich habe daher zur Einleitung in diesen Guide drei unabhängige Köpfe gebeten, jeweils einen gastronomischen Aspekt zu beleuchten, der ihnen besonders am Herzen liegt. Vincent Klink, unser Gastronom des Jahres, schreibt über die Notwendigkeit, den Service-Beruf endlich als das zu begreifen, was er ist: eine Kunstform. Bert Gamerschlag, der seine Leser durch seine wöchentliche Kolumne im Stern zum Kochen verführt – stilistisch elegant wie vor ihm nur Siebeck –, feiert deutsche Spitzenprodukte. Und Wolfgang Abel, Autor und Verleger aus dem südbadischen Markgräflerland, erinnert schließlich an die weithin vergessene Bedeutung des Wirtshauses als kulturelle Institution.



Dr. Christoph Wirtz
Chefredakteur



Rom, 1937: „Frutti di mare“

DER KELLNER ALS KÜNSTLER

Von Vincent Klink

In der Gastronomie wie in der Liebe beginnt alles mit Euphorie, dann kommt irgendwann der Verdross. Da muss man durch – und wie in vielen guten Ehen wird es anschließend immer schöner. Das ist nicht nur beim Kochen so, sondern besonders auch beim schwereren Teil meiner Branche, dem Service. Der souveräne Umgang mit dem Gast erfordert langes Lernen und Geduld, man muss sich mentales Rüstzeug aneignen. Für Köche sind solche Anforderungen geringer, während gleichzeitig der Hype ums Herdfeuer mittlerweile beängstigende Obszönität annimmt. Gute Köche gibt es genügend, was fehlt, das sind gute Leute an der Front: Wirte, Könner im Service! Daran mangelt es heute erheblich.

Es geht gar nicht darum, ob einer gut tranchieren kann, ob er die Teller elegant durch die Tische schaukelt. Es geht um die Kunst, den Gast aus seinem Alltag zu heben. Das muss gelernt sein, das verlangt nicht nur Nettigkeit oder ein schönes Dekolleté, sondern vor allem Einfühlungsvermögen, Geschicklichkeit, Organisationstalent, Urteilsvermögen, Entschlusskraft, Fantasie, einen schnellen Kopf – und die Fähigkeit, den Mund zu halten, wenn man nix weiß. Das klingt anstrengend und ist es auch. Leider findet mehrheitlich ein peinliches Bemühen statt. Mangels rudimentärer Bildung des Personals (manchmal auch der Gäste) kann der Genuss eines

Essens erheblich geschmälert werden. Man kennt es zur Genüge: Ein zweiundzwanzigjähriger, hübscher Milchbub will mir die Weinwelt erklären. Es ist schön, dass er überhaupt diesen Beruf ergriffen hat, aber warum muss er lehren, bevor er richtig gelernt hat? Der Kellnerberuf ist kompliziert, es erfordert Jahre, wenn nicht Jahrzehnte, bis man Weltläufigkeit im Umgang mit Menschen intus hat.

So weit kommt es nur ganz selten, und das liegt nicht daran, dass wir Deutschen nicht gerne dienen wollen. Wäre es so, dann gäbe es bei uns auch keine Ärzte. Uns umgibt eine Unmenge von Berufen, in denen bei ungünstigen Arbeitszeiten anderen etwas angedient wird, man denke nur an die Musiker. Alle reden von der Härte des Gastronomieberufs, aber das ist eine Plattitüde – im Vergleich zur Gastronomie ist der Schauspielerberuf der reinste Untertagebau. In künstlerischen Berufen wird häufig noch schlechter bezahlt als in der Gastronomie. Der Unterschied: Sie transportieren ein gehobenes Image! Selbst als leidlicher und nachlässiger Künstler hat man ein großes Ansehen. Und als Kellner?

Hierzulande ist fortwährend die Rede vom Gast als König. Es stellt sich die Frage: Wenn der Gast König ist, was ist dann der Service? Nicht selten sucht sich der Gast zur Sanierung seines wackeligen Egos ein Restaurant aus, in dem devoter Service auf der eige-

nen Schleimspur ausrutscht. Das Selbstwertdefizit nährt sich am wohlsten, wenn man seine Umgebung unter dem Daumen hat. Man zahlt im Restaurant auch, um sich einen besonderen Status zu erträumen. Das ist sehr in Ordnung und auch ein wichtiger Aspekt der Gastronomie – ein erfahrener Service-spezialist muss dafür sorgen, dass seinem Gegenüber eine solche Bühne, wenigstens in Maßen, geboten wird. Das schafft nachhaltig aber nur der Könner, der auf Augenhöhe mit seinem Kunden agiert, es diesen aber nicht allzu sehr spüren lässt.

Nur Könner können großzügig sein und solche Leute müssen gut bezahlt werden. Andauernd hält man in Deutschland das Fähnlein „Preis-Leistungs-Verhältnis“ hoch. Ein Essen sollte möglichst preiswert sein, also seinen Preis wert. Richtig. Aber wird dabei auch an das hohe Glück des Bedientwerdens gedacht? Es gab mal eine Zeit, da wurde Essen noch billiger serviert als heute, es herrschten Nettopreise und unten auf der Rechnung stand „plus 15 % Bedienung“. Die Mehrwertsteuer kam noch obendrauf. Damals wurde man als Gast mit dem Schädel drauf gestoßen, dass das Personal, das Bedientwerden, etwas kostet. Damals gab es noch Herren und Damen im Service, die in würdigem Alter, mit ihrer Lebenserfahrung nicht als Diener, sondern als Partner des Gastes arbeiteten. Respektspersonen, die allerdings auch lebenslang an sich und an diesem Prädikat ge-

arbeitet haben. Zu solchen Verhältnissen müssen wir wieder kommen! Der Beruf muss an Ansehen gewinnen. Ein guter Kellner, eine versierte Servicefachfrau benötigt für vollendete Virtuosität ungefähr zehn Jahre und in dieser Zeit möchten diese Leute bitte ein bisschen besser leben als südspanische Erntehelfer. Sie sollten so viel verdienen, dass sie eine Familie gut ernähren können und die Achtung des Publikums erlangen. Davon sind wir noch weit entfernt.



Entenpresse, 1910

VINCENT KLINK ist Patron des Restaurants Wielandshöhe in Stuttgart, außerdem Autor, Jazzmusiker und Verleger.



RESTAURANT GUIDE 2021

Berlin: Ausschank im Cafe Europa



Bäckerei Erbel,
Birnbauts Fischzucht,
Hofgut Silva

KAUFT SPITZENWARE!

Von Bert Gamerschlag

Kurz vor Weihnachten auf die Place Victor Hugo, den Markt von Toulouse, zu gehen? Davon rate ich ab! Die Fülle der Produkte begeistert – und sie frustriert. Nach nur fünf Minuten schwillt der Kamm. All die Wildwachteln, Bekassinen und Schnepfen, die Haus- und die Wildenten, die Perlhühner und die Gänse, die Ringel- und Étouffée-Tauben, die buttergelb behauteten Bauern- und die leinenweiß eingenähten Bresse-Hühner (um jetzt nur einmal an die Geflügelstände zu denken), sie bereiten Schnappatmung und lassen den hassen, der weiß: Diese Fülle gibt es nur in Frankreich und nur dort! Wir aber müssen zurück über den Rhein, wo ...

Stopp. Kulinarisches Flagellantentum ist in Deutschland zwar nie völlig falsch, aber die Lage bessert sich. Ja wirklich, sie wird besser! Schauen wir in die Auslage ... Da ist etwa der Gott unter den Räucherern von Aalen, Saiblingen und Lachsen – Gerd Eberwein. Ein DDR-Fischwirt, der sich nach der Wende selbstständig gemacht hat und dessen Fischereihof Mueß, versteckt am Schweriner See gelegen, heute so gut ist, dass sich ihm die Leute mit quasi gefalteten Händen nähern und ihm einen Jahresumsatz von 1 Mio. Euro bescheren. Der Mann bewirtschaftet ein Drittel des Schweriner Sees und bietet neben seinen Räucherfischen auch Barsche, kleine und große Maränen (in den Alpen Felchen genannt), Zander, Schleien und Süßwasserdorsche; im Winter sind seine Wildkarpfen nicht zu vergessen, im Anschnitt so rot wie Rindfleisch.

Oder nehmen wir Arnd Erbel. Der Mann ist Bäcker im fränkischen Dachsbach, fernab jeder Großstadt. Sollte es jemanden geben, der nicht versteht, was an Panettone so toll sein soll, diesem furztrockenen Kuchen? Der bestelle bitte einmal Arnd Erbels „Daubla“ (der Mann versendet auch): ein duftiges luftiges, buttriges Kunstwerk in Taubenform, nur mit gewaschenem Sauerteig getrieben und beladen mit Orangeade und Mandeln gebacken. Das also ist ein Panettone! So kann er also schmecken!

Kameraschwenk nach Baden: Kartoffelbauern wie Christa und Otmar Binder vom Lindenbrunnenhof am Kaiserstuhl mögen selten sein, doch es gibt sie. Ihre Knollen sind Demeter-zertifiziert, aber auch ohne hagiografische Erhöhung sieht man sämtlichen Erzeugnissen der beiden – in ihrem Forchheimer Hofladen wie auf dem Freiburger Wochenmarkt – umgehend an: Das Zeug ist Spitze, die Quadratur aus gesund und lecker. Saatknollen ohne Gentechnik, ohne synthetische Düngung, dafür mit Unkrautbekämpfung durch Hacken und Jäten und mit der Wirkung von bodenverbessernden Mikroorganismen ... Das zahlt sich aus. Und das kostet. Natürlich hat eine Qualität wie die der Binders einen anderen Preis als eine Brandenburger Kolchosen-Kartoffel.

Sie kennen keinen Anbieter wie die Binders in Ihrer Gegend? Suchen Sie! Gerade haben Archäologen in Hackpfüffel, Sachsen-Anhalt, ein jungfräuliches

Gräberfeld aus dem 4. Jahrhundert entdeckt. Es sollte eine Mastanlage für Hühner gebaut werden – so hat Massentierhaltung am Ende ihr Gutes. Und warum sollte auch rings um Hackpfüffel, auf besten Böden, ein Landmann nicht ähnlich gute Hackfrüchte anbieten wie die Binders am Kaiserstuhl? Man muss sie nur finden. Oder den Landmann ermutigen. Suchen muss man und darf nicht nur klagen.

Denn so wichtig die Anbieter bester Produkte sind: Der Konsument ist Teil der Versorgung. Anbieter brauchen Käufer. Gute Waren gibt es nur dann, wenn wir, die Konsumenten, sie auch bezahlen. Jeder Schritt zu Aldi und Lidl ist dem ein Tritt in die Eier, der Freilandhühner aufzieht wie der junge Lars Odefey in Mehre bei Uelzen. Muskulöse Würmerkiller brüten und wüten bei ihm, Bodenzerstörer und Mistkratzer, denen kein Käfer entkommt und die er mit mobilen Ställen von Jagdrevier zu Jagdrevier setzt. Das ist Hühnerfleisch! Das sind Schenke!

Ähnlich auf dem Schweinehofgut Silva von Ursula Wohlfahrt ... Berkshire- und Tamworth-Schweine leben in Oberkirch am Schwarzwaldrand und lieben ihr Leben. Sie stehen nicht in Kunstluftbunkern herum, quälen einander und erwarten ihr Ende. So wie die Tiere des unlängst verstorbenen Karl Ludwig Schweisfurth in Hermannsdorf bei München – er war ein spät konvertierter Pionier der artgerechten Tierhaltung, ein Schweine-Paulus – wühlen sie sich durch die Wiesen des Schwarzwalds, verpassen keine Gelegenheit für einen Schweinsgalopp. Solch ein Fleisch will man essen! Darauf will man kauen – und nicht auf der Schande aus Rheda-Wiedenbrück.

In Postmünster in Niederbayern zieht die fünfte Generation der Familie Riederer Freiherr von Paar fleischige Schafe auf extensiv bewirtschafteten Weiden. Zugleich baut sie auf ihrem Land auch die Futtererbsen an, mit denen sie die Schafherden durch den Winter bringt. Genauso wichtig ist aber: Das Lamm- und Schaffleisch der Riederers ist nicht allein für die Spitzengastronomie, der Laden versendet deutschlandweit auch an Endabnehmer. Derselbe Spitzenware gibt es also auch für zu Hause, für

die, die sich das gönnen. Wer mehr tun will, als in Toulouse zu staunen und in frustrierte Wut zu geraten, bestelle sich eine niederbayerische Lammkeule (sie kommt per Kühlpost), siede sie in toto in einem sanft köchelnden Sud und serviere sie seinen Freunden in Kapernsauce.

Selbst wenn man nicht in den Hochalpen lebt, nicht auf dem Balkan oder im Kaukasus, braucht man auf Bachforellen nicht zu verzichten. Es gibt ja Birnbaums Fischzucht im bayerischen Epfenhausen, südlich von Augsburg gelegen. Dort speist klares Bergwasser die Becken für Bach-, Lachs-, See- und Goldforellen. Auch Stör, Saibling und Huchen gibt es. Huchen? Das ist der seltene Donaulachs *hucho hucho*, dem man wild ein langes Leben wünscht, den man aus Birnbaums vorzüglicher Zucht aber guten Gewissens verzehren kann. Und damit zugleich bewirkt, dass es Huchen noch länger gibt.

Am Ende ist es doch so: Der industriellen Landwirtschaft darf man zugutehalten, dass sie die Unterernährung in Europa beseitigt hat. Doch um den Preis der Qualität. Dass es die jetzt mehr und mehr wieder gibt, dazu bedarf es nicht nur der Bauern, es bedarf auch einer geschmacksbewussten Kundschaft. Kurz: Käufer, die das Wort „mündig“ vom Begriff „Mund“ herleiten – von Zunge und Gaumen!

SPITZENADRESSEN

www.fischereihof-muess.de
www.arnderbel.de
www.lindenbrunnenhof.de
www.odefeyundtoechter.de
www.hofgut-silva.de
www.fischzucht-birnbaum.de
www.gutshof-polting.de

BERT GAMERSCHLAG ist Kolumnist und Autor – und seit 2001 beim *stern* und zuständig für alles, was man essen und trinken kann.



VOM WIRTSCHAUSGLÜCK

Von Wolfgang Abel

Das Wirtshaus gehört zu jenen sozialen Erregenschaften, die zu alt und zu wichtig sind, um modern zu werden. Im Idealfall führen drei Steinstufen hinauf zum Podest vor dem Eingang, auf dem sich der Gast noch kurz sammeln und straffen kann. Eine gut abgehangene Holztür unterstreicht die Gewissheit, dass ein Wirtshaus kein Pop-up-Unternehmen ist, sondern eine Institution zur Stärkung von Körper und Geist. Das Ideal-Wirtshaus wirkt stofflich wie atmosphärisch, es bietet den Rahmen für gesellige und Tische für einsame Stunden. Spotifys Mehrzwecksauce, Zugluft und manche Zumutung der Landstraße müssen draußen bleiben. Ein Wirtshaus nährt und schützt.

Der selbstbewusste Kapellmeister des Ganzen heißt Wirt, nicht selten sorgt eine lebenskluge Wirtin für jenen emotionalen Schmelz, der das Wohlbefinden befördert wie das Markklößchen die klare Fleischbrühe. Nose to Tail, Flower to Root, Farm to Table, Sous-vide-Garen und mit Hochdruck moralisieren – schön und gut, oft aber wenig mehr als eine Masche. Wer seit Generationen eine anständig geklärte Fleischbrühe in weißem Porzellan zu Tisch bringt, wer einen gemischten Braten aus dem gemauerten Ofen pflegt, der kann den Reigen auf dem Schwebebalken der Trendgastronomie mit Gelassenheit betrachten. Kochen hat viel mit Vertrauen zu tun, im Wirtshaus bleibt der Wechselkurs stabil. Dekonstruktion in tiefen Tellern zu hohen Preisen gibt es anderswo, Ausstellungen aquarellierender Gattinnen ebenso. Auch

Unverträglichkeitsprofis und Dauerempörte werden vom Wirtshaus zuverlässig abgehalten.

Es ist schon etwas länger her, da bekamen Gelegenheitsraucher im Wirtshaus mit Vollausrüstung ihre Zigaretten noch einzeln aus der Thekenschublade; wenn es sein musste, auch ein Aspirin am Tag danach. Heute ist es eher so: Keine Glut im Ofen, aber Kerzen auf jedem Tisch, crispy Toppings, aber keine kultivierten Pommes frites, sinnfreie Applikationen und heimatvertriebene Sprossen auf Grünschnittdeponien, die jetzt Bowls heißen – auch daran erkennt man den Gang der Dinge. Oft genügt ein Blick in den Brotkorb, um die Spreu vom Weizen zu trennen, und stets gilt: Wo gutes Brot statt zweierlei Aufbackware zu Tisch kommt, da lass dich ruhig nieder. Brot und Butter, Essig und Öl, Schinken und Käse – noch nie habe ich schlecht gegessen, wo die Basisprodukte erstklassig waren. Wer kein Schinkenbrot kann, wird auch am Fermentieren scheitern.

Genug der Theorie? Zwei Beispiele: Weit im Südwesten, mitten im heiteren Gehügel des Markgräflerlandes, liegt der Hirschen in Britzingen. Eine Fachwerkfassade direkt an der Badischen Weinstraße, die Treppe hoch zum Glück. Unseren Grundnahrungswein Gutedel gibt es dort vom Fass und in der Flasche, auch in der Terrine als Gutedel-Rahmsuppe. Hirschenwirt Martin Schumacher kultiviert Kalbfleischküchle, Cordon bleu, regionales Wild und Schäufele mit glänzendem Kartoffelsalat. Seine



Hirschen



Krone

kurzgebratenen und geschmorten Regionalia sind von jener unaufgeregt-soliden Gediegenheit, die früher gutbürgerlich hieß und längst eine Rarität ist. Der Stammtisch ist rund, die Bratkartoffeln heißen gut badisch Brägele, sie kommen mit Crunch und Rechaud und stehen als Ensemble für eine Erdung von Küche und Gasthaus, die kein Rote-Bete-Chip je bieten wird.

Oder die Krone in Freiamt-Mußbach, auch sie ist ein Urmeter, wenn es um einen in sich ruhenden, inhaergeprägten Landgasthof geht, dessen kulinarische Leidenschaft sich hinter einer rustikalen Fassade verbirgt – mittlerweile in der neunten Generation. Die aufrichtige Saisonküche von Familie Kern ist immer gut, tellerweise delikate. Es gibt fulminante Wild-, Fasan- und Gansessen auf großer Platte, natürlich auch Schlachtplatte im Winter, im Februar wird ein Hummermenü zum Sozialtarif serviert, auch die voll befriedigende Weinkarte ist ein Exempel an Understatement und Preiswürdigkeit. In Summe ist das Wirtshaus von Manfred Kern ein so kostbares wie freisinniges kulinarisches Unikat, gerahmt von den weitläufigen Höhen des nördlichen Breisgaus. Eine Küche ohne Reue, Auslauf ohne Ende, Gästezimmer vorhanden – als Zuflucht empfohlen!

WOLFGANG ABEL schreibt seit über 30 Jahren über das Ausgehen und Einkehren, seine Kolumnen vom guten Leben und kulinarische Reisebücher erscheinen im Oase Verlag: www.oaseverlag.de

Kochen, Genuss & Lifestyle in einem Pay-TV Sender.

Bon *Gusto*

BonGusto rund um die Uhr über digitales Kabel (alle großen Anbieter),
Video on Demand sowie IPTV empfangen.





Koch des Jahres 2021

THOMAS SCHANZ

schanz. restaurant., Piesport



19

Zu Füßen weltberühmter Weinlagen, weitab von den Metropolen, hat der ruhige, bescheiden-zurückhaltende Thomas Schanz den elterlichen Betrieb in aller Stille in **eines der besten Restaurants der Republik** verwandelt. Ohne Sponsoren, ohne geölte PR-Windmaschine, dafür durch akribische Arbeit und eine zeitgemäß-komplexe Stilistik auf Basis der klassischen französischen Produktküche. Eine Küche der ausgereiften Geschmacksbilder, von **altmeisterlicher Handwerkskunst und souveräner Eigenständigkeit.**

2020 T. Nakamura 2019 J. Berner und J. King 2018 C. Bau 2017 A. Krolik 2016 P. M. Schnurr 2015 C. Rüfer
 2014 D. Achilles 2013 C. Jürgens 2012 A. Köthe und Y. Ollech 2011 M. Lohninger 2010 W. Nouri 2009 N. Henkel
 2008 K. Erfort 2007 T. Raue 2006 T. Bühner 2005 C. Scharrer 2004 S. Elverfeld 2003 J. Wissler
 2002 T. Martin 2001 M. Buchholz 2000 H.S. Steinheuer 1999 G. Scherrer 1998 H. Thieltges 1997 J. Lafer
 1996 F. Schilling 1995 H. Haas 1994 D. Kaufmann 1993 S. Rockendorf 1992 J. Viehhauser 1991 H. Wohlfahrt
 1990 A. Bouley 1989 A. Schuhbeck 1988 D. Müller



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE





Gastronom des Jahres 2021

VINCENT KLINK

Wielandshöhe, Stuttgart



16

Seit bald einem halben Jahrhundert ist Vincent Klink als Gastronom selbstständig. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth und Tochter Eva prägt er – **multibegabt als Musiker, Maler, Verleger, Autor** – eines der schönsten und eigensinnigsten Restaurants der Republik durch seine Persönlichkeit. Die Wielandshöhe ist ein gastronomischer Solitär, **ein Magnet für Freigeister und Genussmenschen**, ein leidenschaftlich betriebener Kulturort auf traditionsreichen Fundamenten ohne Scheuklappen. Motto: „**Am Herd immer – mit der Herde nie!**“

2020 G. Jauch 2019 F. Marrenbach 2018 B. Radczun und S. Landwehr 2017 S. Hermann 2016 A. Güngörmüş
 2015 G. Retter und C. Ellinghaus 2014 T. Raue 2013 M. Käfer 2012 K. Winzer 2011 F. Keller 2010 E. Schäfer
 2009 H. Seckler 2008 K. P. Kofler 2007 O. Geisel 2006 K. Kaiser 2005 R. Kowalke 2004 P. Hesseler
 2003 A. v. Skepsgardh 2002 J. Werner 2001 E. Huber 2000 M. Semmler 1999 M. Bischoff 1998 V. Moissonnier
 1997 E. Scherrer 1996 M. Gamba 1995 H. Winkler 1994 J. Kokjé 1993 K. Ederer 1992 M. Schwarz
 1991 D. Burneleit 1990 M. Bacher 1988 E. Andresen

gourmondo

Schön, dass Sie
wieder bei uns sind!

Jetzt zum newsletter anmelden
und 10 € Gutschein sichern:

gourmondo.de/gault-millau



Gutschein gültig bis 31.12.2020.

Gutschein gilt in Verbindung mit einem Mindestbestellwert in Höhe von 90 €.



Gastgeberin des Jahres 2021

ILONA SCHOLL

Tulus Lotrek, Berlin



17

Ilona Scholl ist ein Musterbeispiel einer Gastgeberin. Während ihr Partner Max seine Vision einer furchtlosen Küche umsetzt, sorgt sie im designermöbelfreien Berliner Altbauwohnzimmer dafür, dass sich **ihre Gäste umsorgt und willkommen fühlen**, wie kaum irgendwo sonst. Warmherzig, ein bisschen schrill, von ansteckender Fröhlichkeit und ohne Anbiederung. **Mit spürbarer Liebe zu ihrer Berufung** wie ihren Gästen. Ihre Wahl zur Gastgeberin des Jahres ist überfällig – nach ihrer Erfindung der Graswurzelbewegung „**Kochen für Helden**“ sowieso!

2020 D. Breuer 2019 N. Blümke 2018 C. Grainer 2017 A. Macionga 2016 K. Feix 2015 T. Brandt 2014 J. Pourchère
2013 A. Kirsch 2012 E. Spannenkrebs 2011 A. Fischer 2010 M. Friedel 2009 M.-A. Raue 2008 A. Simon
2007 S. Fischer 2006 G. Retter 2005 M. A. Calero Novello 2004 S. Holland 2003 T. Kanagaratnam 2002 D. Metzger
2001 D. Hahn 2000 C. Simon 1999 M. Friedel 1998 M. Dupuis 1997 F. Kieffer 1996 J. Fuchs 1995 L. Jope
1994 A. Bub-Schilling 1993 M. Lebek 1992 L. Lender 1991 E. Kaufmann 1990 H. Valentin

„Gerade jetzt brauchen wir Unternehmen, die **mutig vorangehen** und die Welt von morgen gestalten.“

Jens Spahn, Bundesgesundheitsminister, in FOCUS.

Deutschland ist es gelungen, die gesundheitlichen Aspekte der Corona-Pandemie zu meistern wie kaum einem anderen Land der Welt. Nachhaltig. Besonnen. Diszipliniert. Und immer hoffnungsvoll. Jetzt stehen wir ökonomisch vor einer Jahrhundertaufgabe: jene, das engmaschige Gefüge aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kraftvoll in die Zukunft zu bewegen. Neues Denken ist gefragt. Dafür haben wir die Initiative **#AufbruchZukunft** ins Leben gerufen, die auf eine konstruktive Aufbruchsstimmung in Deutschland setzt.

**#Aufbruch
Zukunft** 
Eine Initiative von Hubert Burda Media



Aufsteiger des Jahres 2021

MATTEO FERRANTINO

bianc, Hamburg



18

Ein Apulier im Norden! Einer, der mit seiner **brennenden Leidenschaft für seine Interpretation einer mediterran geprägten klassischen Küche** die komplette kühle HafenCity auf Temperatur bringen könnte. Nach Stationen an der Seite von Dieter Koschina an der Algarve sowie von Roland Trettl und Eckart Witzigmann auf Mallorca und in Salzburg kocht Matteo Ferrantino heute in heiter-elegantem Rahmen so **geschmacksstark und filigran, so süffig und präzise zugleich**, wie man das ganz selten findet.

2020 C. Eckhardt 2019 D. Schimkowitsch 2018 D. Hoberg 2017 T. Schanz 2016 P. Stradner 2015 A. Schmaus
 2014 J. Amirfallah 2013 S. Henke 2012 D. Steiner 2011 C. Alboth 2010 J. Stüttgen 2009 J. Glauben 2008 M. Kempf
 2007 C. Ruggiero 2006 J. Sackmann 2005 T. Raue 2004 O. Heilmeyer 2003 A. Herrmann 2002 S. Elverfeld
 2001 T. Bühner 2000 C. Lohse 1999 H.S. Steinheuer 1998 J. King 1997 M. Bräuer 1996 R.J. Kutzner 1995 P. Levallois
 1994 A. Köthe 1993 H. Stern 1992 L. Bechter 1991 W. Staudenmaier 1990 D. Kaufmann
 1989 H. Haas 1988 A. Bouley



Die besten Adressen für Wein und Genuss. Der Gault&Millau Weinguide geht in die Regionen.

Sieben-teilige Reihe von Weinguides mit den besten, bewerteten und beschriebenen Weinen und kuratierten Reisetipps, Veröffentlichungen im Laufe von 2021.

Mehr Informationen unter: www.gaultmillau.de



Entdeckung des Jahres 2021

MAX GOLDBERG

Restaurant Oxalis, Schluchsee



16

Fernöstliche Inspirationen, regionale Traditionen, ein enger Austausch mit lokalen Erzeugern und eine klare Vision: Das Restaurant von Küchenchef Maximilian Goldberg, Maitre-Sommelière Kerstin Bauer und Gastgeber Marius Tröndle zeigt, wie die beeindruckende Natur des südlichen Hochschwarzwaldes und die Tiefe der kulinarischen Philosophie Japans in Einklang gebracht werden können. Statt oberflächlich austauschbarem Fusion-Populismus: **durchdachte Individualität und eine beeindruckende Gradlinigkeit** in der Umsetzung.

2020 D. Dankelmann 2019 T. Schuster 2018 R. Klages 2017 F. Schneider 2016 J. Busch 2015 C. Schwitzer
 2014 T. Nakamura 2013 O. Röder 2012 K. Unser 2011 S. Zier 2010 D. Achilles 2009 A. Schütz 2008 M. Striffler
 2007 D. Feix 2006 P.M. Schnurr 2005 M. Löhninger 2004 A. Güngörmüs 2003 H. Nieder 2002 R. Bobzin
 2001 M. Rathe 2000 V. Drkosch 1999 J. Beriker 1998 F. Oehler 1997 U. Herzog, C. Schulte-Vieting, E. Simon
 1996 M. Heissig, D. Lässig, A. Schwarzmann 1995 C. Loisl 1994 H. Rüssel 1993 C. Terhoeven
 1992 J. Köpp 1991 W. Eickes 1990 M. Debus 1988 W. Raub



Kellerei
Cantina **Terlan**



Wir lassen
Weine reifen.

Bezugsquelle
Weinland Ariane Abayan GmbH
www.abayan.de



Kellerei Terlan - Silberleitenweg 7 - I-39018 Terlan (BZ) - Tel. +39 0471 257135

www.kellerei-terlan.com



Sommelière des Jahres 2021

NANCY GROSSMANN

Rutz, Berlin



18

So unscheinbar und entspannt sich das Restaurant Rutz nach außen gibt, so substanzstark und ambitioniert ist seine Küche. Für Nancy Grossmann gilt Ähnliches. Ohne eitle Selbstdarstellung gelingt es ihr, **die komplexen Teller von Marco Müller kongenial zu begleiten**. Aus ihrem fabelhaften Fundus präsentiert sie sensibel und klug klassische Größen sowie spannende Innovation und stellt sich dabei lieber auf ihre Gäste ein, statt eine önologische Doktrin durchzuziehen.

2020 N. Mann 2019 S. Hehn 2018 C. Wilhelm 2017 M. Franzelin 2016 F. Glüer 2015 D. Kiowski 2014 M. Berlinghof
2013 T. Sommer 2012 M. Brandstätter 2011 G. Tietz 2010 M. Wagner 2009 H. Hoppenstedt 2008 S. Thuriot
2007 E. Pattas 2006 S. Weise 2005 C. Göbel 2004 S. Spies 2003 K. Schattner 2002 R. Zhouleh 2001 C. Fischer
2000 J. Fendt 1999 H. Thoma 1998 M.-H. Krebs 1997 S. Gass 1996 A. Voigt 1995 S. Juchems
1994 D. Canova 1993 B. Kreis 1992 M. del Monego 1991 C. Schlegel 1990 P. Sandvoss 1989 J. Payne 1988 P. Bosch



Buchnas Landhotel SAARSCHLEIFE

★ ★ ★ ★

www.hotel-saarschleife.de

land leben!

Landidyll
HOTELS & RESTAURANTS

Buchnas Dorfküche

Bodenständige Küche, herzlicher Service und ein modernes, ländliches Ambiente erwartet Sie in unserer Dorfküche.

Buchnas DORFKÜCHE

bodenständig & lecker

Buchnas LANDKÜCHE

feines Essen

Buchnas Landküche

Kreative, moderne und feine Küche. Nachhaltig gedacht, mit frischen Zutaten von besten regionalen Erzeugern, zu fairen Preisen.

Christians Küchentisch

Von 18.00 bis 21.00 Uhr nehmen Sie am Küchentisch Platz und genießen viele Gänge und Köstlichkeiten, direkt von unseren Köchen angereicht.



Patissier des Jahres 2021

HANNES RADECK

Ox & Klee, Köln



17

Mit gerade einmal 28 Jahren beherrscht Hannes Radeck die Kunst, die **komplexe Menüreise durch die Geschmackssinne**, für die das Ox & Klee steht, erinnerungswürdig abzurunden. Er nimmt das Konzept in seiner ganzen Breite auf, interpretiert es so sensibel wie spannungsreich – und präsentiert auf den ersten Blick fast schlichte Desserts von **hoher Präzision, großer geschmacklicher Kraft und Finesse**. Und zwar völlig ohne fermentiertes Gemüse, ausgelassenen Speck oder vordergründige Effekte.

2020 Marco D'Andrea 2019 Tatsuya Shimizu 2018 Matthias Spurk 2017 Stefan Leitner 2016 Thomas Yoshida
2015 Karina Appeldorn 2013 René Frank 2012 Oliver Näve 2011 Nadja Hartl 2010 Ronny Bolz 2009 Matthias Ludwigs
2008 Frédéric Guillon 2005 Sabine Pauly 2004 Pierre Lingelser 2003 Stephan Franz 2002 Barbara Teuwen
1989 Marion Schweigart

Gault&Millau



– GaultMillau – – Schweiz –

Der Reiseführer für Gourmets!

Entdecken Sie jetzt im
«GaultMillau Guide 2021»
die besten Restaurants,
Hotels & Winzer der Schweiz.



Jetzt bestellen:

shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau,
buchshop@ringieraxelspringer.ch, Telefon: +41 (0)58 269 25 03



www.gaultmillau.ch