

Kurz notiert



KONSTANZ. Seit Oktober ist Ina Brand (57) Chefin des Fast-Good-Restaurants Suppengrün in Konstanz. Die Erfinderin und Betreiberin des Erfolgskonzepts, Angela



Mössle, ist im April dieses Jahres gestorben. Die gelernte Hotelkauffrau Ina Brand aus Hamburg hat gute Chance, an den Erfolg ihrer Vorgängerin anzuknüpfen. Sie ist der Branche auch familiär verbunden: Ihr Mann ist Herbert Brand, Küchenchef auf der Bodensee-Blumeninsel Mainau. fsf

STUTTGART. Es tut sich viel derzeit in der landeshauptstädtischen Gastro- und Hotelszene: Nur ein paar Schritte entfernt vom neuen Motel One ist soeben das Brauhaus Stuttgart an den Start gegangen. Dahinter steckt die Schönbuch Brau-manufaktur in Böblingen, die dort ein ähnliches Objekt betreibt. Das Motel der neuen Lokalität: Zeitgenössische Architektur trifft auf Altbau-

Anzeige

MEGA
Große Hausmesse
Die Trendmesse für
erfolgreiche Gastro-Betriebe
So., 20.11. + Mo., 21.11.
Tägl. von 8 bis 18 Uhr
MEGA Stuttgart, Schlachthofstr. 6
B 10 S-Ost, gegenüber Gaskessel

währtes. Es gibt 320 Sitzplätze innen und 200 außen. Serviert werden regionale Spezialitäten, saisonale Gerichte und hausgebrautes Bier. Der Anspruch lautet, Bierkultur zeitgemäß zu interpretieren und gastronomisch sowohl technisch als auch konzeptionell auf dem neuesten Stand zu sein (www.brauhausstuttgart.de). hz

STUTTGART. Zu einem adventlichen Abendgottesdienst am Montag, 28. November um 18 Uhr, laden der Stuttgarter DEHOGA, der Kochverein und der Missionarische Dienst im Hotel- und Gaststättengewerbe gemeinsam ein. Ort: die Stuttgarter Stiftskirche. Im Anschluss ist ein Empfang in der Unterkirche vorgesehen. hz

► Baden-Württemberg / Bayern

Viel Lorbeer für den Süden

Gault Millau: „Aufsteiger des Jahres“ aus Baden, „Koch des Jahres“ aus Franken / Michelin: 2 Sterne für Thomas Kellermann

STUTTGART/MÜNCHEN. Es ist wieder soweit: Die beiden einflussreichsten Gourmet-Guides, Michelin und Gault Millau, sind erschienen. Die Spannung ist jedes Mal groß. Wer sind die Auf- oder Absteiger?

In Baden-Württemberg ging es in den oberen Michelin-Etage ziemlich ruhig zu: Harald Wohlfahrt und Claus-Peter Lumppp ziehen als 3-Sterne-Köche in Baiersbronn ihre Kreise. Und durch einen Umzug gibt es jetzt ein drittes 3-Sterne-Restaurant im Land: das Amador in Mannheim. Juan Amador hat sein Domizil im hessischen Langen verlassen und residiert nun am Ort seines einstigen Zweitrestaurants Amesa.

Keine Veränderungen gab es bei den 2-Sterne-Restaurants im Land. Allerdings sind vier 1-Sterne-Restaurants neu hinzugekommen: Die Backnanger Stuben in Backnang. Hier kocht Sascha Wolter. Das Ophelia in Konstanz, wo Dirk Hoberg am Herd steht. Das Gourmetrestaurant Walk'sches Haus in Weingarten mit dem Küchenchef Jörg Lawrenz und die Ente in Ketsch. Dort ist Tommy Möbius für die Küche verantwortlich.

Armin Karrer, Zum Hirschen in Fellbach, der sein Gourmetrestaurant vor einiger Zeit verkleinert und in Awui umbenannt hat, darf auf den zweiten Stern hoffen. Die Michelin-Inspektoren haben ihn auf die Liste der Fuhungsträger gesetzt, ebenso wie Boris Benecke vom Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen. Ein großer Ansporn für die ehrgeizigen Köche. Benecke hatte sich übrigens in der Schweiz bereits zwei Sterne erkocht. Große Freude herrscht im Markgräflerland: Der neue Gault Mil-



Gut gelaufen: (von links) Gregor Hauer freut sich über seinen ersten Stern, den hat Boris Benecke bereits; er darf auf den zweiten hoffen, und Douce Steiner ist glücklich über die Gault-Millau-Auszeichnung „Aufsteiger des Jahres“



Fotos: Hotel (2), picture-alliance/dpa

lau vergibt gleich zwei Ehrungen in den Südwestzipfel des Landes: Douce Steiner vom Hirschen in Sulzburg ist die „Aufsteigerin des Jahres“ und nach Gault-Millau-Urteil die „Beste deutsche Köchin“. Sie hat jetzt 17 Punkte und drei Kochmützen. „Restaurateur des Jahres“ ist der quirlige Quereinsteiger Konrad Winzer. Von Haus aus Bildhauer hat er das Lörracher Traditionsgasthaus Drei König wiederbelebt. Als Edelgasthaus mit hausmannsköstlichen Gerichten, wie der Gault Millau schreibt.

Bayern kann nach wie vor nicht in der allerhöchsten Köche-Liga mitspielen. Im südlichsten Bundesland gibt es nach wie vor kein 3-Sterne-Restaurant. Über einen 2. Stern freuen sich in diesem Jahr erstmals Erich Schwingshackl, Schwingshackl Esskultur in

Bernried und Thomas Kellermann, Restaurant Kastell auf Burg Wernberg in Köblitz. Über 1 Michelin-Stern sind seit Kurzem auch Daniel Schimkowitz im Tramin in München, Peter Strauss im Ess Atelier Strauss in Oberstdorf sowie Gregor Hauer zusammen mit Sebastian André in Gregor's in Rötz glücklich.

Eine höchste Bewertung des Gault Millau blieb der bayerischen Koch-Elite ebenfalls versagt. Die zweithöchste Bewertung des Gault Millau mit je 19 Punkten haben Christian Jürgens von der Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee und Heinz Winkler von der Residenz Heinz Winkler in Aschau erreicht.

Große Freude herrscht vor allem in Nürnberg. Andree Köthe vom Essigbrätlein, einem der ältesten Gasthäuser

der Stadt, ist „Koch des Jahres 2012“. Für seine „intellektuelle, aber unprätentöse Küche“ erhielt der „Pionier der deutschen Gewürz- und derzeit so modischen Gemüseküche“ 18 Punkte. Der 47-Jährige sagte gegenüber der AHGZ: „Mir ist es wichtig, niemanden zu kopieren.“ Köthe teilt sich den Titel mit seinem Partner am Herd Yves Ollech, mit dem er seit 1997 eng zusammenarbeitet.

Eine weitere Auszeichnung des Gault Millau, und zwar für seine gastronomische Leistung, erhielt Enrico Spannenknecht vom Sternerestaurant Atelier im Bayerischen Hof in München. Er trägt nun den Titel „Oberkellner des Jahres“.

Holger Zwink/Alexandra Leibfried
► www.michelin.de
► www.gaultmillau.de

► Baden-Württemberg

Preiskampf wird härter

Fretz fordert bessere Rahmendingungen für Gastronomen

KARLSRUHE. Bei der Versammlung des DEHOGA-Kreisverbands Karlsruhe sprach der Vorsitzende Waldemar Fretz brennende Branchenthemen deutlich an: Zu den gestiegenen Energiepreisen stellte er fest: „Als Folge daraus schrumpfen nicht nur die Konsum-Budgets unserer Gäste, auch unser Wareneinsatz verteuert sich“, so Fretz, der auch Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie im Bundes- und Landesverband ist.

Kopferbrechen bereite der Gastronomie in der Region zudem die immer schwieriger werdende Suche nach qualifizierten Mitarbeitern. Dazu komme der Preiswettbewerb, der vor allem die traditionell arbeitende Gastronomie heftig unter Druck setze. Aus diesem Grunde sei die Aufgabe des Verbandes, die Mitglieder zu unterstützen, wichtiger denn je. „Wir kämpfen an vielen Fronten für unternehmerische Freiheit und günstige wirtschaftspolitische

Rahmenbedingungen“, sagte Fretz. Zum Thema „Hygieneampel“, sagte der Chef des Hoepfner-Burghof: „Wir stehen im DEHOGA hundertprozentig zum Verbraucherschutz und zur bestmöglichen Hygiene.“ Doch gegen „ungerechtfertigte Diskriminierung unserer Branche wehren wir uns“, gab er sich kämpferisch.

Und weil die Hygienefrage in der Gastronomie derzeit so nachhaltig diskutiert wird, war Amtstierärztin Janine Frech vom Veterinäramt zu einem Vortrag eingeladen. Sie zeigte in Bildern, wie schlimm es in manchen Küchen zugeht. „Das muss ein Ende haben“, forderte energisch Karl Brüggenmann, Chef des Schlosshotels und Vorsitzender des Ausschusses für Auszubildende. „Wer sich in der Gastronomie selbstständig macht, soll entweder eine Ausbildung oder eine anständige Schulung mit Hygienevorschrift durchlaufen.“ mjo

► Bayern

Der Gemüsemeister

Aufstieg: Thomas Kellermann erhält zweiten Michelin-Stern

WERNBERG-KÖBLITZ. Von dieser Karriere träumt jeder. Thomas Kellermann ist ein Wirtshauskind, der die Liebe zur Gastronomie früh spürt, hart arbeitet und mit 41 Jahren im Restaurant Kastell auf Burg Wernberg seinen 2. Michelin-Stern erhält. „Ich bin superstolz“, sagt er glücklich. Er gibt aber auch zu, damit gerechnet zu haben. Vor allem von Stammgästen bekam er im vergangenen Jahr viel positives

Feedback. Kellermann interpretiert Fleisch und Fisch als Beilagen und hält sie in der Zubereitung sehr einfach. Gemüse aller Art inspirieren ihn, mit Aromen und Gewürzen zu experimentieren. So entstehen seine ungewöhnlichen, raffinierten Kompositionen und Geschmacks erlebnisse.

Den Familienvater hat der Ehrgeiz jetzt so richtig gepackt. Bereits im vergangenen Jahr sei das Ambiente im Restaurant Kastell verschönert und auch das Personal aufgestockt worden. Eine gute Ausgangsbasis, um auf den 3. Stern hinzuarbeiten. Den strebt Kellermann als nächstes an. Aber vorher wird „noch ein wenig gefeiert“. Die Stammgäste werden „als Dankeschön“ eingeladen. Mit seinem Team hat Kellermann schon gefeiert, eine Küchenparty, von der er am nächsten Tag deutliche Nachwirkungen spürte. „Das darf schon einmal sein“, meint er lachend. Alexandra Leibfried



Thomas Kellermann: Er zählt nun zur Kochelite Bayerns Foto: Hotel

Anzeige

igeHO

19.–23. November 2011 | Basel | www.igeHO.ch
Internationale Fachmesse für Hotellerie,
Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum

DIE IGEHO IST INTERNATIONAL UND DOCH SO NAH!

Über 800 Aussteller aus 20 Ländern.

23.11.2011
Baden-Württemberg-Tag mit Spezialprogramm

Powered by



Medienpartner Deutschland

