

KOCH DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Guido Leifheim

CHRISTOPH RÜFFER

Haerlin in Hamburg

19 🍷🍷🍷🍷

Im traditionsreichen Haus entfachte der bekennende Teamarbeiter den Aufbruch zu einer facettenreich-modernen europäischen Küche, die ihren Hamburger Wurzeln treu bleibt.

2014 D. Achilles 2013: Ch. 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. Thielges 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

OBERKELLNER DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Hotel Bareiss

THOMAS BRANDT

Bareiss in Baiersbronn

19 🍷🍷🍷🍷

Er ist ein Fels in der Brandung einer wechselhaften Branche:
Seit 20 Jahren schafft er mit seiner zugewandten Art, Humor und
Fachwissen an jedem Tisch entspannte Genussatmosphäre.

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: Th. 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

AUFSTEIGER DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Florian Hammerich

ANTON SCHMAUS

Storstad in Regensburg

17 🍴🍴🍴

Mit kulinarischem Unternehmergeist macht er vor, wie man
in einer Weltkulturerbe-Stadt neue Wege geht:
Zeitgemäße Küche braucht kein Chichi, sondern Mut zu starken Aromen.

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

ENTDECKUNG DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Schwitzer's

CEDRIC SCHWITZER

Schwitzer's in Waldbronn

17 🍷🍷🍷

Der gebürtige Lothringer wagte mit seiner Frau in einer Kleinstadt den Schritt in die Selbstständigkeit und verführt die Gäste mit raffiniertem Geschmack und moderner Stilistik.

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. Lohninger 2004: A. Güngörmüs 2003: H. Nieder
2002: R. Bobzin 2001: M. Rathe 2000: V. Drkosch 1999: J. Beriker 1998: F. Oehler
1997: 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

SOMMELIER DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Armin Faber

DANIEL KIOWSKI

Schloss Berg in Perl-Nennig

19,5 🍷🍷🍷🍷

Als leidenschaftlichem Repräsentanten und wortgewandtem Herold der Region Mosel/Saar/Ruwer gelingen ihm perfekte Allianzen zwischen Asiens Aromen und gereiften Rieslingen.

2014: M. Berlinghof 2013: Th. Sommer 2012: M. Brandstätter 2011: Gunnar Tietz 2010: M. Wagner
2009: H. Hoppenstedt 2008: S. Thuriot 2007: E. Pattas 2006: S. Weise 2005: Ch. Göbel 2004: S. Spies
2003: K. Schattner 2002: R. Zhouleh 2001: Ch. 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

PATISSIER DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Annette Koroll

KARINA APPELDORN

First Floor in Berlin

17 🍪🍪🍪

Mit offenem Geist und ohne dogmatischen Eifer entwickelte sie im trendigen Berlin leichte, ideenreiche Desserts mit reduzierter Süße und voller Kräuterfrische.

2013: René Frank 2012: Oliver Näge 2011: Nadja Hartl 2010: Ronny Bolz 2009: Matthias Ludwigs
2008: Frédéric Guillon 2005: Sabine Pauly 2004: Pierre Lingelser 2003: Stephan Franz 2002: Barbara Teuwen

RESTAURATEUR DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Manfred Klimek

GERHARD RETTER und CHRISTOF ELLINGHAUS

Cordobar in Berlin

13 🍷

Sie träumten von einem Ort, der ihre Passion für gute Weine vermittelt. Unprätentiös, aber mit guter Küche.
Und schenkten Berlin ein Lokal, das neue Maßstäbe setzt.

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

BESTER DEUTSCHER KOCH IM AUSLAND

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Pablo Faccinotto

HEIKO NIEDER

The Restaurant im The Dolder Grand in Zürich

18 🍳🍳🍳

Als virtuoser Jongleur mit den Aromen aus aller Welt und Meister moderner Leichtigkeit wurde der Hamburger bester Koch seiner Wahlheimat Zürich.

HOTELIER DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© www.marekbeier.de

THOMAS ALTHOFF

Schloss Lerbach und Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach, Fürstenhof in Celle,
Überfahrt in Rottach-Egern und Am Schlossgarten in Stuttgart



Er zählt seit langem zu den größten Förderern von Spitzenküche
in Deutschland und lässt in seinen Luxushotels
auf Weltniveau kochen, setzt aber auch auf Casual Dining.

2014: Dietmar Müller-Elmau 2009: Ralf J. Kutzner 2008: Roland Burtsche
2007: Sir Rocco Forte 2006: Christine und Michael Clausing 2005: Jost Deitmar
2004: Frank Marrenbach 2003: Jean K. van Daalen 2002: Manfred Brennfleck
2001: Ingo C. Peters 2000: Innegrit Volkhardt 1999: Stefan Simkovics

KOCHSCHULE DES JAHRES

Gewählt von der Test-Equipe des Gault&Millau



© Hotel Laurentius / Frank Respondek

JÜRGEN KOCH

Laurentius in Weikersheim

16 🍳🍳

Im idyllischen Taubertal vermittelt er seinen Kochschülern,
wie sich die traditionelle Küche der Region
aufs Genussvollste mit internationalen Trends verbinden lässt.

2014: Franz Feckl 2013: Ingo Holland 2012: Stefan Hermann
2011: Alexander Herrmann 2010: Otto Fehrenbacher 2009: Otto Koch 2008: Alfons Schuhbeck
2007: Alexander Tschebull 2006: Frank Buchholz