

Gault Millau 2015: Christoph Rüffer ist Koch des Jahres

Das Restaurant Haerlin

im Fairmont Hotel

Vier Jahreszeiten in Hamburg hat sich eine

große Auszeichnung verdient

Die neue Ausgabe des Gourmet Guides Gault & Millau krönt Christoph Rüffer zum Koch des Jahres und hebt sein Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg auf stolze 19 Punkte und damit in den Küchenolymp.

Der 41 Jahre alte Küchenchef, der seit 2002 im Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten Regie führt, arbeitete unter anderem mit Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube und bei Claus-Peter Lumpp in Baiersbronn. Rüffer steht für eine aromenstarke kreative Küche, die Garnele mit Fichtencreme kombiniert, aber auch durch Milchferkel mit Steckrübe überzeugt. Erst vor kurzem bekam er durch den phantasievollsten Pâtissier Deutschlands, Christian Hümb, Verstärkung. Das Restaurant Haerlin wurde im letzten Jahr glanzvoll renoviert, als wollte es sich ahnungsvoll zum großen Ereignis besonders schön präsentieren. Heute wird der Gault

Millau 2015 im Hotel Vier Jahreszeiten bei einem Gala-Diner präsentiert, morgen kommt er in den Handel. Es gibt nicht nur Gewinner, einige Köche mussten auch eine Abstufung erfahren. Die ganzen Ehrungen und Bewertungen stehen am Ende des Artikels und können mit einem Klick aufgerufen werden.



Restaurant Haerlin im Vier Jahreszeiten

Der Gault Millau adelt auch **Thomas Brandt** vom Gourmetrestaurant Bareiss in Baiersbronn als **Oberkellner des Jahres**, weil er mit Humor und Fachwissen eine entspannte Genussatmosphäre zu schaffen versteht. **Anton Schmaus** vom **Storstad** in Regensburg wird wegen seines kulinarischen Unternehmergeistes als **Aufsteiger des Jahres** gefeiert, **Cedrik Schwitzer** vom Schwitzer's in Waldbronn ist für den Gourmet Guide die **Entdeckung des Jahres**, da er eine unbeschriebene Kleinstadt mit raffiniertem Geschmack und moderner Stilistik belebt. **Hotelier des Jahres** ist für den Gault Millau **Thomas Althoff**, der mit seinen Hotels (Schloss Lerbach und Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach, Fürstenhof in Celle, Überfahrt in Rottach-Egern und Am Schlossgarten in Stuttgart) zu den großen Förderern der Spitzenküche gehört. Für seinen leidenschaftlichen und wortgewandten Einsatz wird **Daniel Kiowski** vom Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig als **Sommelier des Jahres** geehrt. **Karina Appeldorn** vom First Floor in Berlin darf sich jetzt mit dem Titel **Pâtissier des Jahres** schmücken, während als **Restaurateur des Jahres** das Duo **Gerhard Retter** und **Christof Ellinghaus** vom Cordoba in Berlin gilt. Zur **Kochschule des Jahres** wurde die von **Jürgen Koch** aus dem

Laurentius in Weikersheim gekürt. Neu ist der Titel **Bester deutscher Koch im Ausland**, den nun **Heiko Nieder** vom Dolder Grand in Zürich trägt. Den Barkeeper des Jahres gibt es leider nicht mehr.

Insgesamt gibt es im neuen Gault Millau mehr Auf- als Absteiger. Zu den Verlierern gehört beispielsweise das Victorian in Düsseldorf, das nach dem plötzlichen Abgang von Volker Drkosch jetzt nur noch 16 statt 18 Punkte hat. Der Verlust von Sarah Henke, die das Restaurant Spices im Hotel A-Rosa auf Sylt nicht freiwillig verließ, wirkte sich offenbar auch negativ aus. Abgefallen sind außerdem die Lokale der Fernsehköche Frank Rosin in Dorsten und Alexander Herrmann in Wirsberg sowie das Vau in Berlin, der Schwarze Hahn in Deidesheim, Da Gianni in Mannheim und andere mehr.

Insgesamt beschreibt und bewertet der alljährlich mit Spannung erwartete Gault Millau in seiner neuen Ausgabe 927 Restaurants. Die 31 Tester, die in diesem Jahr nach Verlagsangaben 245.800 € Spesen machten, verleihen 744 Luxuslokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants die begehrten Kochmützen. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €).

Mit einem Klick

Alle besonderen Ehrungen

Die Besten in Deutschland