

Gault & Millau Deutschland 2021: Thomas Schanz von der Mosel wird Koch des Jahres

Ehrung für das Lebenswerk von Hans Haas

Alle Bewertungen in ganz Deutschland auf einen Blick

Ein Restaurantführer, der mitten in der Corona-Krise erscheint, bei der viele Gastronomen ums überleben kämpfen und Gäste vor verschlossenen Restauranttüren stehen, mutet gespenstisch an. Der Corona-Spuk ist noch lange nicht vorbei, man weiß nicht, welche der Adressen im Gourmet Guide überhaupt noch weiter existieren werden. Ein Restaurantführer mag also in diesen Tagen einige als überflüssig erscheinen, er kann aber auch ein Signal der Hoffnung geben und Lust auf Lokale machen, die es auch weiter noch geben wird.

Die Auszeichnungen konnten nur virtuell online vorgenommen werden und nicht wie sonst gemütlich im Hotel oder Restaurant. Höhepunkt dabei war der Auftritt von Hans Haas, der für sein Lebenswerk geehrt wurde und als einziger vor Ort war. Er wird künftig mehr Zeit für seine künstlerischen Arbeiten haben, so fertigte er beispielsweise aus dem Unterkiefer eines Kalbskopfs eine Skulptur an. Herrlich!



Koch des Jahres Thomas Schanz

Die Auszeichnungen

In die Spitzengruppe der 19-Punkte-Köche aufgenommen wurden **Hendrik Otto** (**Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin**) und **Andreas Krolik** (**Lafleur, Frankfurt**). Thomas Schanz, der sich mit seinem Restaurant **Schanz in Piesport an der Mosel** (Team im Bild oben) ebenfalls auf 19 Punkte verbessert, wird von der **Gault&Millau**-Redaktion zum **Koch des Jahres 2021** gekürt: „Weitab von den Metropolen hat der bescheidene, zurückhaltende Thomas Schanz den elterlichen Betrieb in aller Stille in eines der besten Restaurants der Republik verwandelt. Ohne Sponsoren, dafür durch akribische Arbeit und eine zeitgemäß-komplexe Stilistik auf Basis der klassischen französischen Produktküche“, begründet die **Gault&Millau**-Redaktion die Ehrung. Thomas Schanz arbeitete übrigens einst unweit von Piesport beim großen Helmut Thieltges im Waldhotel Sonnora.

Zum **Gastronom des Jahres 2021** ernennt die Redaktion **Vincent Klink von der Wielandshöhe in Stuttgart**. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth und Tochter Eva prägt der Musiker, Maler, Verleger und Autor das Restaurant durch seine Persönlichkeit: „Die Wielandshöhe ist ein gastronomischer Solitär, ein Magnet für Freigeister und Genussmenschen, ein leidenschaftlich betriebener Kulturort auf traditionsreichen Fundamenten ohne Scheuklappen“, so die G&M-Redaktion.

Weitere Auszeichnungen des Guides gehen an:

- **Ilona Scholl (Tulus Lotrek, Berlin)** als **Gastgeberin des Jahres**
- **Matteo Ferrantino (bianc, Hamburg)** als **Aufsteiger des Jahres**
- **Max Goldberg (Oxalis, Schluchsee)** als **Entdeckung des Jahres**
- **Nancy Grossmann (Rutz, Berlin)** als **Sommelière des Jahres**
- **Hannes Radeck (Ox & Klee, Köln)** als **Patissier des Jahres**

Außerdem verleiht der *Gault&Millau* in diesem Jahr eine Auszeichnung für das **Lebenswerk** an **Hans Haas** zum Abschluss seiner dreißigjährigen Ära im Restaurant **Tantris in München**. „Durch die Vielzahl seiner Schüler und seine klassischen Prinzipien wird er die Küche in Deutschland noch auf lange Jahre prägen“, heißt es in der Begründung.

Christian Jürgens gehört nicht mehr zur kleinen Elitegruppe der absoluten Spitzenköche, sein Restaurants Überfahrt am Tegernsee verliert etwas an Höhe und fällt von 19,5 auf 19 Punkte. Nicht mehr aufgelistet ist das Restaurant Schwarzenstein in Geisenheim im Rheingau, wo man sich im Frühjahr aus wirtschaftlichen Gründen von Spitzenkoch Nils Henkel getrennt hatte. Das Restaurant hatte 18 Punkte im Gourmet Guide.

Der Gault&Millau Restaurant Guide 2021 (erstmals verlegt von Burda) ist ab dem 30. November 2020 im Handel erhältlich.

Photokredit: Weinhaus Schanz, im Bild oben Thomas Schanz & Partnerin Adrienn Pasztusics mit Crew.

Alle Wertungen auf einen Blick & Klick:

Gault & Millau Restaurant Guide 2021