

# Gault Millau Koch des Jahres: Daniel Achilles vom Reinstoff in Berlin

**Mit Jacqueline Amirfallah**

**ist auch endlich wieder eine**

**Frau mit an der Spitze**

Der neue Gault & Millau 2014 lobt das Weltniveau der deutschen Spitzenküche und beklagt deren mangelnde öffentliche Unterstützung. Mit dem Titel „Koch des Jahres“ wird Daniel Achilles vom Restaurant *Reinstoff* in Berlin ausgezeichnet, weil er „aus einfachen Produkten geschmacklich Funken zu schlagen versteht“. Zum „Restaurateur des Jahres“ wird Tim Raue, der in drei Restaurants drei verschiedene Küchen bietet. Weitere Aufsteiger: Bobby Bräuer in München, Volker Drkosch in Düsseldorf und Hendrik Otto in Berlin.

In diesen Minuten wird der Gourmet Guide vor Vertretern der Presse in der alten ehemaligen Bötzw-Brauerei präsentiert, wo Tim Raue das *La Soupe Populaire* bekocht.

„Die besten deutschen Köche kochen heute auf Augenhöhe mit den Stars der globalen Spitzengastronomie. Die Restaurantszene präsentiert sich weltoffen, vielfältig, kreativ und auf dem neuesten Stand“, lobt der Gault & Millau in seiner jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 und bedauert, dass „diese erfolgreiche Entwicklung an einem Aufmerksamkeitsdefizit leide. Spanien, Skandinavien und

neuerdings auch lateinamerikanische Staaten wie Peru oder Brasilien machen vor, wie man der eigenen Restaurantszene durch gezielte Förderung mit öffentlichen Mitteln zu einem ganz neuen Image verhelfen kann – das nicht zuletzt auch den Tourismus fördert. Deutsche Politiker aber sehen nach wie vor ein Wiener Schnitzel in ihrem Stammlokal als den Höhepunkt lukullischer Freuden und tun nichts dafür, dass die Kulinarik den Stellenwert erhält, den sie in Ländern wie Frankreich und Italien schon immer hat.“



Restaurant Reinstoff in  
Berlin

Über die reine Restaurantkritik hinaus beschäftigen sich die Tester auch mit allgemeinen gastronomischen Entwicklungen in Deutschland. So fragen sie: „Geht die ursprüngliche Idee von Gastlichkeit verloren? Eine neue Generation von Köchen sieht sich nicht mehr im Dienst des Gastes, sondern erwartet Bewunderung für den kreativen Genius und vor allem Fügsamkeit. Sie bieten keine Auswahl an Gerichten mehr an, sondern nur noch ein Menü, um sich Arbeit zu ersparen. Was die neuen Schmalspurköche dabei nicht in ihr Kalkül einbeziehen: Die Gäste, denen der Genuss wichtiger ist als der Hype um den Koch, bleiben weg.“

Ferner beklagen die Kritiker des Gault & Millau: „Es gibt kaum noch Produkte, die nicht erbarmungslos in Plastik gepackt, vakuumverschweißt und ins Wasserbad gesenkt werden. Man verspricht eine sanfte Garung, bei der natürliche Aromen ebenso erhalten blieben wie Nährstoffe und Vitamine. Im Idealfall mag das stimmen. Doch der ist bei diesem Sous vide-

oder Niedertemperaturverfahren leider die Ausnahme. Von Garmisch bis Sylt werden Gäste vielmehr traktiert mit labbrig gegartem Fisch und gleichförmigem, saft- und kraftlosem Fleisch.“



Aufsteiger  
Volker Drkosch

Außerdem geht der Gault & Millau den Klagen nach, dass der Kellnerberuf für junge Leute nicht mehr attraktiv zu sein scheint, und werben: „Er ist, bei Lichte besehen, alles andere als ein schlechter Job. Wer gut ist, arbeitet in attraktivem Ambiente, begegnet täglich neuen Menschen, hat Aufstiegschancen in großen Hotels und die Möglichkeit, weltweit zu arbeiten. Was also läuft falsch? Liegt es nur an den Arbeitszeiten oder auch daran, dass die Köche die Kellner zu reinen Tellerschleppern degradieren?“

**Der Koch des Jahres schlägt geschmackliche**

**Funken aus einfachen Produkten**

Als „Koch des Jahres“ kürt der Gourmet Guide den 37 Jahre alten Daniel Achilles (Bild oben rechts) vom Berliner Restaurant *Reinstoff* und proklamiert: „Wie er aus vermeintlich einfachen Produkten große Küche macht, das empfinden wir als im höchsten Maße zeitgemäß. Denn ein teuer eingekaufter Steinbutt schmeckt per se gut, doch weil ein Wels oder ein Petermännchen eher dem Budget eines jungen, selbstständigen Kochs entsprechen, wird hier der Mehrwert durch eigene Denkarbeit und hohen Aufwand in der Küche geleistet.“ Sie „bietet bei aller Präzision und Produktbesessenheit auch sinnlich-süffigen Genuss und Witz“ und „entwickelt sich gegenwärtig von allen Berliner Küchen am schnellsten voran. Um geschmackliche Funken in einem durch und durch eigenständigen Stil zu schlagen, genügen Achilles marinierter Strömling mit Äpfeln, Blüten, Zwiebel und Mini-„Smörrebröd“, ein herrlich intensives Ochsenchwanz-Curry mit Linsen und Mango, das indische Einflüsse auf höchstem Niveau interpretiert, oder gerösteter und gehobelter Kohlrabi, ein sanft-sahniger Sud mit Nudelblättern und ein Hauch Sezungen-Bottarga.“

Für solche Gerichte erhält der gebürtige Leipziger, dessen Mutter Köchin war und der sich die höheren Weihen bei den Topköchen Juan Amador und Christian Bau holte, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.



Bobby Breuers Ess Zimmer in München

Wie der Workaholic Achilles, der in seiner Freizeit gern

elektronische Musik hört, steigern sich auch Volker Drkosch vom „Victorian“ in **Düsseldorf** und Hendrik Otto vom *Lorenz Adlon Esszimmer* in **Berlin** auf 18 Punkte. Drkosch serviert unter Titeln wie *5716 Kilometer bis nach Timbuktu* oder *Vamos a la Playa 2.0* kühne Kombinationen der genüsslichen Mondäne“. Otto „brilliert durch extremen technischen Schwierigkeitsgrad und klassische Luxusprodukte. Was da schlicht ‚Gänseleber/Briochecreme‘ heißt, ist ein komplizierter, geschichteter Aufbau aus zahlreichen Elementen, die geschmacklich hochpräzise ineinandergreifen: die Gänseleber auf drei Arten, dazwischen Polenta, Aromen von Orangenschale, Kaffee, Zwetschgen, Trüffel, Brioche, ein wenig weiße Geleespaghetti“. Auf Anhieb bekam die 18 Punkte Bobby Bräuer im letzten März eröffneten **Münchner Ess.Zimmer** für „seine souveräne Beschränkung auf wenige Produkte in stets überzeugenden Aromen-Kombinationen. Optisch wie geschmacklich hinreißend war Langustine in spannungsreicher Symbiose mit Spanferkel, dazu Gemüse-Papaya-Salat und Salzzitrone“.

17 Punkte erreichten erstmals 9 Köche, unter ihnen Jacqueline Amirfallah

vom Restaurant *Gauß* in **Göttingen**, die damit neben Douce Steiner vom *Hirschen* in **Sulzburg** (Südbaden) höchstbewertete Köchin in Deutschland ist. Für ihre „durch fein austarierte Aromatik und orientalische Töne aus der Heimat ihres iranischen Vaters begeisternde Küche“ wird die studierte Soziologin „Aufsteiger des Jahres“. Dieselbe Note schaffte auf Anhieb auch „Die Entdeckung des Jahres“ Tohru Nakamura, seit April Küchenchef von *Geisels Werneckhof* in **München**. Der in München aufgewachsene und bei besten Köchen Europas und Tokios geschulte Deutsch-Japaner brilliert mit „einer einzigartigen Mischung aus uralter japanischer Küchentradition und zeitgemäßer europäischer Avantgarde“. Die anderen 7: Sören Anders vom *Anders Superior* in **Karlsruhe**, Benjamin Biedlingmaier vom *Caroussel* in **Dresden**, André Münch vom *Gutshaus Stolpe* in **Stolpe** bei Greifswald, Yoshizumi Nagaya vom

Nagaya in **Düsseldorf**, Hubert Obendorfer vom *Eisvogel* in **Neunburg vorm Wald** (Oberpfalz), Paul Stradner von *Brenners Park-Restaurant* in **Baden-Baden** und Peter Wirbel vom *Le Noir* in **Saarbrücken**.



Aufsteigerin des  
Jahres Jaqueline  
Amirfallah

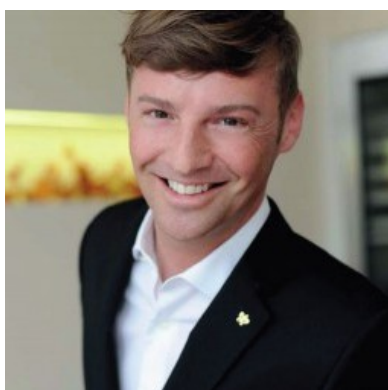
An der Spitze der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau stehen mit 19,5 Punkten:

Harald Wohlfahrt in der *Schwarzwaldstube* in **Baiersbronn**, „der das Repertoire der Lebensmittel mit all ihren Aromen und Konsistenzen einzigartig in Deutschland immer wieder neu und zeitgemäß zu interpretieren versteht, ohne je der Verführung modischer Äußerlichkeiten zu erliegen“.

Joachim Wissler vom *Vendôme* in **Bergisch Gladbach**: „Allzeit neugierig und auf der Suche nach Herausforderungen, gilt er hierzulande als Vordenker seiner Zunft und prägt Trends, an denen sich jüngere Köche orientieren.“

Klaus Erfort vom *GästeHaus* in **Saarbrücken** „hat verstanden, dass große Küche unkompliziert daherkommen muss, wenn sie auch für die jüngere Generation noch Zukunft haben soll. Im Zeitalter verkünstelter Tellergerichte ist man nur noch selten so nah am Wesen einer Speise.“

Helmut Thieltges vom *Waldhotel Sonnora* in **Dreis** bei Wittlich in der Südeifel, der „nichts dekonstruiert und manipuliert, nichts verfremdet und verfälscht und eine Opulenz bietet, als fielen die teuersten Zutaten wie Manna vom Himmel“.



Oberkellner des  
Jahres Jérôme  
Pourchère

Diesem Quartett folgen mit je 19 Punkten für außergewöhnliche Gerichte

Tim Raue vom Restaurant *Tim Raue* in **Berlin**: „Als Gipfel unter seinen kulinarischen Achttausendern empfanden wir das makellose Steinbuttfilet mit Dashi und Bonitoflocken, begleitet von einer kleinen Spur aus Ingwer, Erbsen und Melone, saftig umrundet von einem Püree aus Erbsen und Zwiebeln mit Melonensaft.“

Christian Bau vom *Schloss Berg* im saarländischen **Perl-Nennig**: „Die Gelbflossenmakrele, halbkreisförmig als farbenfrohes Tellerbild arrangiert, deckt mit den vielen begleitenden Elementen alle Konsistenzen von weich über bissfest bis knusprig und alle Aromen von dezent bis kräftig, von säuerlich bis süßlich, von mild bis pikant ab.“

Hans Stefan Steinheuer von *Steinheuers Restaurant zur alten Post* in **Bad Neuenahr**: Kreativer Koch mit untrüglichen Gespür

für spannende Aromen und deutlichen Geschmack, der ihm wichtiger ist als waghalsige Experimente und modernistische Stil- und Spielarten.“

Thomas Bühner vom *La Vie* in **Osnabrück**: „Kühl kalkulierte und ansprechend arrangierte Tellerlandschaften mit bis zu zwei Dutzend Komponenten pro Gang.“

Christian Jürgens von der *Überfahrt* in **Rottach-Egern** am Tegernsee: „Im spielerisch-kreativen Geist bringt er vom geschmacklichen Spaziergang durch die heimische Natur ‚Seerosen‘, ‚Gemüsegarten‘ oder ‚verschneiten Tegernsee‘ mit.“

Claus-Peter Lumpf vom Restaurant *Bareiss* in **Baiersbrunn**: „Gebratener Loup de Mer, dessen Haut kross und knusprig wie Blätterteig ist, mit einem ganzen Strauß an Zitrusnuancen.“

Nils Henkel vom *Schloss Lerbach* in Bergisch Gladbach: „In seinem Konzept der ‚Pure nature Cuisine‘ steht auf jedem Teller ein Produkt im Vordergrund, dem gleichsam aromatisch zugearbeitet wird.“

Heinz Winkler von der *Residenz Heinz Winkler* im oberbayerischen **Aschau**: „Bewahrt den Reiz der große Klassik mit all ihrer Eleganz auf der Höhe der Zeit.“

Sven Elverfeld vom Restaurant *Aqua* in **Wolfsburg**: „Beim Kabeljau unter leicht geschmolzener Kalbskopfsülze mit brauner Butter und Perlzwiebeln beeindruckt Blumenkohl in Texturen: Kleine Röschen, roh marinierte dünne Scheiben, mit Nussbutter angereichertes Püree und ‚Asche‘ aus getrockneten Blumenkohlblättern, die über den Fisch gestreut ist.“

Von den 36 deutschen Topköchen, die 18 bis 19,5 Punkte bekommen, stehen 7 in Bayern, 5 in Rheinland-Pfalz und je 4 in Baden-Württemberg, Berlin, NRW und Schleswig-Holstein am Herd. Neben hochkarätigen Restaurants und bemerkenswerten Lokalen werden im neuen Gault & Millau auch ein Dutzend Wirtshäuser sowie ein Burger-Grill aufgeführt.





Entdeckung des Jahres, Tohru Nakamura (m) mit Team

Außer dem Koch, dem Aufsteiger und der Entdeckung des Jahres zeichnet der Guide noch weitere kulinarische und gastronomische Leistungen aus:

Oberkellner des Jahres: Jérôme Pourchère vom „GästeHaus“ in Saarbrücken.

Sommelier des Jahres: Markus Berlinghof vom *Jacobs* in Hamburg.

Restaurateur des Jahres: Tim Raue, der in Berlin drei Restaurants mit unterschiedlichen kulinarischen Konzepten führt; sein asiatisch inspiriertes „*Tim Raue*“, das thailändische *Sra Bua* im Hotel Adlon und das neo-bürgerliche *La Soupe Populaire* im Stadtteil Prenzlauer Berg.

Kochschule des Jahres: Franz Feckl vom *Landhaus Feckl* in Ehningen bei Stuttgart.

Hotelier des Jahres: Dietmar Müller-Elmau vom *Schloss Elmau* in Elmau (Oberbayern).



Sommelier des  
Jahres Markus  
Berlinghof vom  
Louis C. Jacob in  
Hamburg

Insgesamt bewertet der Gault & Millau in seiner neuen Ausgabe 1001 Restaurants. Die 27 Tester, die stets anonym auftreten und dieses Jahr 266.000 € Spesen machten, verleihen 858 Luxuslokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants die begehrten Kochmützen. Dazu müssen die Köche mindestens 13 von 20 Punkten erreichen.

Da auch die Welt der Gourmandise im ständigen Wandel ist und die Plätze im Feinschmeckerparadies immer wieder neu gerührt und erkocht werden, serviert der Gault & Millau im Vergleich zur Vorjahrsausgabe 131 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 110 inspirierte Küchen neu auf, darunter ein Burger-Grill in **Köln** und ein Dutzend Wirtshäuser. 121 Köche werden höher, 104 niedriger als im letzten Guide bewertet. Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (736 Seiten, 29.99 €) 250 Hotels.

[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)

**Die Bestenliste auf einen Blick mit  
einem Klick**

**[Gault & Millau Bestenliste 2014](#)**