

Der neue Michelin 2013

Alle Gewinner und Verlierer

2 Sterne für die Villa Merton in Frankfurt

Noch nie gab es in Deutschland so viele Sterne-Köche: Der am 9. November erscheinende Michelin zeichnet insgesamt 255 Meisterköche aus, sechs mehr als im Vorjahr. Das Bundesland mit den meisten Spitzen ist wieder Baden-Württemberg. Kevin Fehling vom La Belle Epoque im Columbia Hotel Casino Travemünde erhielt den dritten Stern, die Villa Merton in Frankfurt und Tim Raue in Berlin den zweiten. André Rickert vom Restaurant Weinsinn in Frankfurt erhielt erstmals einen Stern.

Der avantgardistische Tüftler Kevin Fehling ist seit 2005 Küchenchef im Casino Lübeck-Travemünde. Zuvor arbeitete der 35 Jahre alte und in Delmenhorst geborene Koch bei Harald Wohlfahrt in Baiersbronn und im Hamburger Restaurant Piment bei Whabi Nouri.



Tim Raue

Der gebürtige Berliner Tim Raue hat sich in den vergangenen Jahren Schritt für Schritt an die Spitze der deutschen Kochelite gearbeitet. Im Restaurant Tim Raue präsentiert er eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Seine Gerichte sollen Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten. Der 38-jährige verzichtet daher auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker und Gluten. Darüber hinaus verwendet er ausschließlich laktosefreie Milchprodukte. Diese Küchenphilosophie spiegelt sich auch auf der Speisekarte wider, auf der unter anderem Raue-Klassiker wie Rote Garnelen mit Rosenschnaps und Shiso, Pekingente Interpretation und Diamond Label Beef mit Roter Bete und Madagaskarpfeffer zu finden sind.

Die vielleicht größte Überraschung ist die Auszeichnung von Matthias Schmidt von der Villa Merton in Frankfurt (Bild oben rechts). Keineswegs, weil er den zweiten Stern nicht verdient hätte, sondern weil der konservative Michelin ja grundsätzlich nicht zu mutigen Entscheidungen neigt. Doch so konsequent und stringent setzt kaum jemand die Idee einer Regionalküche um, wie Matthias Schmidt. Er arbeitet nur noch mit heimischen

Produkten, durchpflügt Wälder und Wiesen, um auch unbekannte Beeren, Blüten und Kräuter zu entdecken, die er für seine ungewöhnliche Landschaftsküche einsetzt. Matthias Schmidts Abkehr von der modernen Hochküche ist mutig und so archaisch, dass dies weit mehr unserer Zeit und der Zukunft entspricht als es jede molekulare Küche zu sein schien.



Matthias Schmidt

In der Villa Merton werden sehr feinfühlig und effektiv Fichtensprossen, Bucheckern oder Hundsrosen eingesetzt. Charakteristisch sind die delikaten marinierten Flusskrebse mit leicht gerösteten Bucheckern, Gelee mit Schmand und hagebuttenähnlichen Hundsrosen. Das zarte Röstaroma und die fleischigen und in Bucheckernöl geschwenkten Keimblätter von der Rotbuche geben den saftig-knackigen Flusskrebsen einen enormen Schub an Ausdruckskraft, ohne deren Zartheit zu stören. Die selten gewordenen Bucheckern stammen von einem Förster aus Hanau und kosten das Kilo soviel wie Gänseleber.

Die Wertungen des neuen Michelin

mit einem Klick:

Neue Sterne

Bib Gourmand