

Deutschland

ISBN 978-3-938662-23-6
gebundener Verkaufspreis: **24,90 EUR**

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER

Gusto



2012



PRESSEINFORMATION

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

Die besten Restaurants und Landgasthäuser

aktuell getestet und bewertet

Außerdem: Die besten kulinarischen Einkaufs-Adressen und Winzer

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

+ + + Deutschlands Top-Gastronomie wächst imposant + + + immer mehr junge, aufstrebende Küchenchefs drängen ganz nach oben + + + drei neue Restaurants mit Höchstbewertung ausgezeichnet + + + Kevin Fehling ist Koch des Jahres + + + mit neuem Prozedere zu mehr Transparenz und Qualität für die Restaurantkritik + + +

Restaurantführer Gusto Deutschland 2012 erscheint in der kommenden Woche

Ein Jahr lang waren die Tester des neuen, aufstrebenden Restaurantführers wieder anonym in der ambitionierten deutschen Gastronomie unterwegs, um interessierten Gourmets und solchen, die es werden wollen, ein möglichst detailliertes und objektives Bild der Spitzengastronomie des Landes zu zeichnen.

Erstes Resümee: Die Spitze der deutschen Top-Küchen wird immer breiter! Gerade in diesem Jahr war zu beobachten, dass zahlreiche junge, bestens ausgebildete und hochmotivierte Chefs ihre kreative, mitunter auch sehr unkonventionelle Idee von moderner Hochküche auf ganz beachtliche Art und Weise perfektionieren. Dass sich die besten Köche in Deutschland nicht mehr vor Ihren vermeintlichen Vorbildern aus Frankreich verstecken müssen, steht für Insider schon seit Jahren fest. Dass diese bislang sehr überschaubare Gruppe drauf und dran ist, deutlich zu wachsen, spiegelt den aktuellen Trend wieder. Zahlreiche intelligente, selbstbewusste Köche holen derzeit rasant auf. Sie arbeiten allesamt auf einer klassischfundierten Basis, gehen aber ansonsten immer eigenständiger und kreativer zu Werke – jedoch ohne dabei eines aus dem Auge zu verlieren: den guten Geschmack.

Kevin Fehling vom Restaurant La Belle Epoque in Travemünde ist "**Koch des Jahres**" (Laudatio siehe S. 10 der Pressemeldung), **Hans Horberth** vom La Vision in Köln ist "**Aufsteiger des Jahres**" (Laudatio siehe S. 11 der Pressemeldung), und **Philipp Liebisch** vom Gourmetrestaurant Sandak in brandenburgischen Senftenberg ist "**Newcomer des Jahres**" (Laudatio siehe S. 12 der Pressemeldung)

Entsprechend dieser rasanten Entwicklung werden von Gusto in diesem Jahr drei neue Köche erstmals mit der Höchstbewertung von **10 Pfannen** ausgezeichnet: **Peter Maria Schnurr**, Falco in Leipzig ("den Einen kocht er zu exalziert, den Anderen nicht elegant genug und wieder Andere verstehen in dem exponiert im 27. Stock des Westin-Hotels, weit über den Dächern von Leipzig gelegenen Restaurant sowieso nur Bahnhof. Manche halten Schnurr aber auch für einen der genialsten Köche in Deutschland — und da zählen wir uns eindeutig dazu, denn nur wenige hierzulande kochen so aussagekräftig, mutig, kreativ, paukenschlagartig, ausgewogen-plakativ, überraschend, spannungsgeladen wie er, ohne dabei die Harmonie der Aromen aus dem Auge zu verlieren. "), **Dirk Luther**, Restaurant Luther in Glücksburg (" Wir haben ja hier schon in der Vergangenheit äußerst gut gegessen, aber die letzte Steigerung war enorm. Was Luther hier, in dem selbstbewusst nach ihm benannten Restaurant mit sehr elegantem, dezentem Ambiente und Blick auf die Flensburger Förde, kredenzt, ist beste Klassik, aber sehr modern und kreativ interpretiert. Man findet kaum solche, vom Volksmund „molekular“ genannte, metaphorische Spielereien auf den

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

äußerst elegant und akkurat angerichteten Tellerkunstwerken – dafür aber jede Menge spannender, kontrastreicher Akzente, die bei Dirk Luther stets in auffällig eleganten, geschmacklich äußerst ästhetischen Bahnen verlaufen. ") und **Christian Jürgens**, Gourmetrestaurant Überfahrt in Rottach-Egern ("Jürgens scheint nach drei Jahren endgültig am Tegernsee angekommen zu sein. War in unseren Augen noch im letzten Jahr manche Kreation mehr krampfhaft um Originalität bemüht, als souverän – manches Gericht zwar genial überlegt, aber einfach nicht konsequent zu Ende gedacht - präsentierte sich uns bereits im Frühsommer 2011 ein völlig anderes Bild. Sicher hat Christian Jürgens nicht über die Wintermonate seinen Stil verändert, was auch Unsinn wäre, denn es ist ihm ja mittlerweile tatsächlich schon gelungen, ein sehr eigenes, persönliches Profil zu entwickeln; aber es hatte doch tatsächlich den Anschein, als ob der Knoten endlich geplatzt wäre und er nun endlich frei und unbeschwert aufkochen kann. So souverän und von leichter Hand gekocht wirkte alles, so pointiert und ausdrucksstark waren die Aromen, so brillant die erstklassigen Produkte in Szene gesetzt. Er hat zu mehr Souveränität und Gelassenheit gefunden, was sich in ausgewogenen, bis ins Letzte durchdachten Kreationen widerspiegelt, die überraschen und nachhaltig begeistern.")

Ganze drei weitere Köche gelten erstmals als **Aspiranten** für die höchste Auszeichnung: **Michael Hoffmann** vom Margaux in Berlin ("Für uns liegt Michael Hofmanns innovative Gemüse- und Kräuterküche in Berlin auch weiterhin ganz vorn. Dass der kreative Chef mit seinem individuellen Stil durchaus auch polarisiert und teils auf Unverständnis stößt, können wir nachvollziehen, verstehen es aber im Grunde als Kompliment, verdeutlicht es doch vor allem, wie eigenständig und weitab von klassischen Mustern das Küchenteam hier mittlerweile arbeitet. Lange vor dem allgemeinen Trend zur Regional- und Gemüseküche hat Michael Hofmann mit geradezu wissenschaftlicher Akribie und Intensität die Auseinandersetzung mit Kräutern, später zunehmend mit Gemüse in den Mittelpunkt seiner Küche gesetzt. Der Anbau im eigenen Garten vor den Toren Berlins war dann im Grunde nur der letzte, konsequente Schritt eines qualitätsbewussten, ganzheitlichen Ansatzes. Der enorme Aufwand bei der Produktion und Zubereitung wird tatsächlich in jedem Detail schmeckbar."), **Juan Amador** der erst kurz vor Redaktionsschluss sein neues Restaurant in Mannheim bezog ("Wir können Juan Amador nur von ganzem Herzen beglückwünschen, dass er den Umzug nach Mannheim gewagt hat, denn das spektakulär futuristische Ambiente natürlich genau das richtige Umfeld für seine innovative Küche. Kurz nach der Eröffnung bot er jedoch noch nicht ganz die Performance, wie man sie in den letzten beiden Jahren in Langen erlebt hat; es wirkte irgendwie alles noch etwas wie Amador "light", so als ob der Chef zu Beginn ganz bewusst noch ein wenig mit angezogener Handbremse gefahren wäre.") und **Kevin Fehling**, der "Koch des Jahres" ("Schon heute gehört Kevin Fehling zu den wenigen Köchen, deren Kreationen nicht nur handwerklich und qualitativ perfekt sind, sondern die darüber hinaus überraschen und sich mit ihrem Einfallsreichtum, mit ihrem Esprit und ihren geschmacklichen Pointen nachhaltig im kulinarischen Langzeitgedächtnis einprägen. Außerdem ist er in jüngster Zeit sehr erfolgreich dabei, an seinem eigenen Stil zu feilen. Einer der wesentlichen Gründe für Fehlings Erfolg ist dessen kulinarische Intelligenz. Denn während sich derzeit Land auf, Land ab viele ambitionierte Gourmetköche primär in hochartifizielle Microbasteleien vertiefen, ihren mitunter verkrampfhaften Ehrgeiz mit übertriebener handwerklicher Filigranität und künstlerischavantgardistischen Verstiegenheiten Ausdruck verleihen, und darüber nicht selten die geschmackliche Ausdruckskraft vernachlässigen, beschäftigt sich Kevin Fehling genau damit sehr akribisch, und kreiert nachhaltige Gaumenkitzel, die nicht nur optisch und haptisch effektiv sind, sondern auch Tiefe und Nachhall besitzen.").

Alle aktuellen Auszeichnungen finden Sie auf einen Blick auf ab Seite 7 dieser Pressemitteilung.

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

Gusto geht neue Wege

Die großartige Entwicklung weiter zu verfolgen und sachkompetent, sowie kritisch darüber zu berichten, muss die Aufgabe seriöser Restaurantführer sein. Leider sorgen auf diesem Feld die immer knapper werdenden Budgets der jeweiligen Redaktionen und Verlage nicht gerade zu einer Verbesserung der Recherchequalität und gipfelten - zumindest im benachbarten Ausland – bereits mit dem Einstellen eines Guides aus wirtschaftlichen Aspekten. Zweifelhafte Akquisitionsmethoden, intransparente redaktionelle Vorgehensweisen, Bewertungen ohne fundierte Begründung und natürlich die immer berechtigteren Zweifel vieler Gastronomen, ob sie denn überhaupt von jedem Führer, in dem sie gelistet sind, tatsächlich getestet wurden, nehmen von Jahr zu Jahr zu.

Um diesem Trend zeitgemäß entgegenzuwirken, hat sich Gusto nun für ein neues Prozedere entschieden, das zum einen die Wirtschaftlichkeit verbessert und zum anderen für mehr Transparenz sorgt: Jedes von der Redaktion als empfehlenswert erachtete Restaurant hat die Möglichkeit, sich mit dem Entrichten einer einheitlichen Startgebühr in Höhe von 159,00 Euro netto an den Unkosten zu beteiligen, und somit sicher zu stellen, in jedem Fall getestet und in die Buchausgabe aufgenommen zu werden. Den unumstößlichen Beweis, das auch wirklich aktuell getestet wurde, erhält künftig jeder Gastronom, der sich an dem Prozedere beteiligt, ganz automatisch nach Erscheinen der Ausgabe in Form einer Kopie des Rechnungsbelegs. Dass von Seiten der Gastronomen mit dem Entrichten der Startgebühr auch weiterhin auf Text und Bewertung keinerlei Einfluss genommen werden kann, ist ebenso selbstverständlich wie die Tatsache, dass dem Anspruch auf eine sorgfältige und fachgerechte Herangehensweise durch die Gusto-Tester Rechnung getragen wird.

Natürlich werden bei Gusto zugunsten der Vollständigkeit auch künftig Häuser getestet, bewertet und in den Guide aufgenommen, die sich nicht an dem neuen Prozedere beteiligen möchten. Diese werden ebenso objektiv und unvoreingenommen geprüft, sind künftig allerdings nur in Form eines Grundeintrags mit aufschlussreichem Kurztext und ohne Foto in der Ausgabe dargestellt. Ziel ist es, mittelfristig alle potentiellen Restaurants von dieser Idee zu überzeugen, und zu verdeutlichen, dass diese einheitliche Gebühr nicht zur Gewinnmaximierung des Verlages dient, sondern nachweislich zweckgebunden zur Verbesserung der Recherchequalität eingesetzt wird – wovon schlussendlich nicht nur die Leserinnen und Leser, sondern auch die Restaurants selbst profitieren.

Gusto Deutschland 2012 [ISBN 978-3-938662-23-6], 480 Seiten, 24,90 Euro, ab 23.12.2011 im Handel

Verlag Gusto Media
Siemensstraße 12
86899 Landsberg am Lech
www.gusto-online.de

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

Die bestbewerteten Restaurants in Deutschland



Die Spitzenköche der derzeit elf deutschen Restaurants mit Höchstbewertung:

Harald Wohlfahrt (Schwarzwaldstube), Joachim Wissler (Vendôme), Christian Bau (Schloss Berg), Helmut Thietges (Sonnora), Sven Elverfeld (Aqua), Peter-Maria Schnurr (Falco), Dirk Luther (Meierei Dirk Luther), Christian Jürgens (Überfahrt), Klaus Erfort (Gästehaus Erfort), Thomas Bühner (La Vie) und Claus-Peter Lump (Bareiss) - von links oben nach rechts unten



Aqua, Wolfsburg (NSA)
Bareiss, Baiersbrunn (BW)
Falco, Leipzig (SAC)
Gästehaus Erfort, Saarbrücken (SAR)
Meierei Dirk Luther, Glücksburg (SHS)
Schloss Berg, Perl-Nennig (SAR)
Sonnora, Dreis (RLP)
La Vie, Osnabrück (NSA)
Schwarzwaldstube, Baiersbrunn (BW)
Überfahrt, Rottach-Egern (BY)
Vendôme, Bergisch-Gladbach (NRW)



† **Amador**, Mannheim (BW)
Essigbrätlein, Nürnberg (BY)
Fischers Fritz, Berlin (BER/BRA)
Lerbach - N. Henkel, Bergisch-Gladb. (NRW)
Il Giardino, Bad Griesbach (BY)
Kastell, Wernberg-Köblitz (BY)
Königshof, München (BY)
† **La Belle Epoque**, Travemünde (SHS)
La Vision, Köln (NRW)
Le Moissonnier, Köln (NRW)
Lorenz Adlon, Berlin (BER/BRA)
† **Margaux**, Berlin (BER/BRA)

Park-Restaurant, Baden-Baden (BW)
Résidence Heinz Winkler, Aschau (BY)
Schlossberg, Baiersbrunn (BW)
Sölring Hof, Sylt (SHS)
Steinheuers, Bad Neuenahr (RLP)



Altes Rentamt, Klingenberg (BY)
† **Atelier**, München (BY)
August, Augsburg (BY)
† **Avui**, Fellbach (BW)
Bean & Beluga, Dresden (SAC)
Beckers, Trier (RLP)
Bodendorfs, Sylt (SHS)
† **Buddenbrooks**, Travemünde (SHS)
Carroussel, Dresden (SAC)
Casala, Meersburg (BW)
Colombi, Freiburg (BW)
Dallmayr, München (BY)
† **Die Quadriga**, Berlin (BER/BRA)
Fährhaus, Sylt (SHS)
Facil, Berlin (BER/BRA)
† **Francais**, Frankfurt a. M. (HES)
Friedrich Franz, Bad Doberan (MVP)
First Floor, Berlin (BER/BRA)
Freundstück, Deidesheim (RLP)
Gourm. Münchhausen, Aerzen (NSA)
Gut Laerchenhof, Pulheim (NRW)

Haerlin, Hamburg (HH)
Hirschen, Sulzburg (BW)
Hugos, Berlin (BER/BRA)
Im Schiffchen, Düsseldorf (NRW)
Jacobs Restaurant, Hamburg (HH)
Jörg Müller, Sylt (SHS)
Kai 3, Sylt (SHS)
Landgasthof Adler, Rosenberg (BW)
Lohninger, Frankfurt a. M. (HES)
Nagaya, Düsseldorf (NRW)
Navette, Rüsselsheim (HES) **NEU**
Piment, Hamburg (HH)
Reinstoff, Berlin (BER/BRA)
Résidence, Essen (NRW)
Rosin, Dorsten (NRW)
Schloss Loersfeld, Kerpen (NRW)
Schwarzer Adler, Vogtsburg (BW)
Schwarzer Hahn, Deidesheim (RLP)
Seven Seas, Hamburg (HH)
17tuffzig, Burg i. Spreewald (BRA)
Silk & Micro, Frankfurt a. Main (HES)
Stadtpfeiffer, Leipzig (SAC)
Tantris, München (BY)
Terrine, München (BY)
Tim Raue, Berlin (BER/BRA)
Tramin, München (BY)
Victorian, Düsseldorf (NRW)
† **Villa Rothschild**, Königstein (HES)
Wilder Ritter, Durbach (BW)
Zirbelstube, Bad Mergentheim (BW)
† **Zirbelstube**, Stuttgart (BW)

† = Küchenleistung tendiert in Richtung der nächst höheren Bewertung

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr



181 first, München (BY)
Acetaia, München (BY)
‡ **Acquarello**, München (BY)
Adler, Lahr (BW)
Adler, Rammingen (BW)
Alte Pfarrey, Neuleiningen (RLP)
Alte Sonne, Ludwigsburg (BW)
Ana e Bruno, Berlin (BER/BRA)
Anna Amalia, Weimar (THU)
Aumers La Vie, Nürnberg (BY)
Balthasar, Paderborn (NRW)
Barrique, Blieskastel (SAR)
Berens am Kai, Düsseldorf (NRW)
‡ **Berliner Salon**, Rügen (MEK) **NEU**
Brogssiter, Bad Neuenahr (RLP) **NEU**
Buchholz, Mainz (RLP)
‡ **Burgrest. Staufenecck**, Salach (BW)
Carmelo Greco, Frankfurt (HES) **NEU**
Castello, Donzdorf (BW)
Clara v. Krüger, Wemelskirchen (NRW) **NEU**
Délice, Stuttgart (BW)
Der Butt, Warnemünde (MVP)
Dichterstuben, Rottach-Egern (BY)
Dittrichs, Ahorn (BY)
Diva, Scharbeitz (SHS)
Eisenbahn, Schwäbisch Hall (BW)
Eisvogel, Neuenburg vorm Wald (BY)
Endtenfang, Celle (NSA)
Erdbreit, Ettlingen (BW)
Ernos Bistro, Frankfurt (HES)
ESSlibris, Zweibrücken (RLP) **NEU**
Esszimmer, Coburg (BY)
Flohrs Restaurant, Singen (BW)
Friedrich Wilhelm, Potsdam (BER/BRA)
Frühammers, Berlin (BER/BRA)
Gregors fine dining, Rötzig (BY)
Grossfeld, Friedberg (HES)
Gutshaus Stolpe, Stolpe (MVP)
Haus Stenberg, Velbert (NRW)
Halbedels Gasthaus, Bonn (NRW)
Heldmanns Rest., Remscheid (NRW)
Herrmann's Restaurant, Wirsberg (BY)
Historisches Eck, Regensburg (BY)
Horvath, Berlin (BER/BRA)
Hummerstübchen, Düsseldorf (NRW)
Husarenquartier, Erfstadt (NRW)
Joachim Kaiser, Nördlingen (BY)
‡ **Kronen-Restaurant**, Herxheim (RLP)
Kronenschlösschen, Eltville (HES)
‡ **Küchenwerkstatt**, Hamburg (HH)
Kult, Bergisch-Gladbach (NRW)
Kunz, St. Wendel (SAR)
La Becasse, Aachen (NRW)
La Fontaine, Wolfsburg (NSA)
‡ **La Mer**, Sylt (SHS)
Landhaus Feckl, Ehningen (BW)
Landhaus Scherrer, Hamburg (HH)

Landhaus St. Urban, Naurath (RLP)
Laudensacks, Bad Kissingen (BY)
Laurentius, Weikersheim (BW)
Létable, Bad Hersfeld (HES) †
Le Ciel, Berchtesgaden (BY)
Le Jardin de France, Baden-B. (BW)
Le Noir, Saarbrücken (SAR)
Le Pavillon, Bad Peterstal (BW)
Le Val d'Or, Stromberg (RLP)
‡ **Luce d'Oro**, Elmau (BY)
Luther, Freinsheim (RLP)
Maiwert's, Rottach-Egern (BY)
Marco Polo, Wilhelmshaven (NSA)
Maximilians, Oberstdorf (BY)
Merkle's Rebstock, Endingen (BW)
Mühlberger, Prien (BY)
Nixe, Rügen (MVP)
‡ **Oberländer Weinst.**, Karlsruhe (BW)
Oettingers Restaurant, Fellbach (BW)
Olivo, Stuttgart (BW)
‡ **Ophelia**, Konstanz (BW)
Orangerie, Timmendorfer Strand (SHS)
Passione Rossa, Bad Sobernheim (RLP)
‡ **Philipp**, Sommerhausen (BY)
Philipp Soldan, Frankenberg (HES) **NEU**
Prinz Frederik, Hamburg (HH)
Raub Landgasthof, Kuppenheim (BW)
‡ **Rebers Pflug**, Schwäbisch Hall (BW)
Refugium, Hornbach (RLP)
Reiterzimmer, Murnau (BY)
‡ **Rutz Weinbar**, Berlin (BER/BRA)
Sadak, Senftenberg (BER/BRA)
s'Herrehus, Freiburg (BW)
Schillingshof, Friedland (NSA)
Schlossrestaurant, Sondershausen (THU)
Schuhbeck's, München (BY)
Schwabenstube, Asperg (BW)
Schwarzenstein, Geisenheim (HES)
Seehalde, Uhltingen (BW)
‡ **Sendig**, Bad Schandau (SAC)
Show-Room, München (BY)
Stark, Dillingen (BY)
Steverdings Isenhof, Knittelsheim (RLP)
St. Jacques, Heinsberg (NRW)
Sterneck, Cuxhaven (HES)
Stolz, Plön (SHS)
Striffers Herrenk., Markgröningen (BW)
Tafelspitz 1876, Düsseldorf (NRW)
Tiger-Restaurant, Frankfurt (HES)
Titus, Hannover (NSA)
Top Air, Stuttgart (BW)
‡ **Tramin**, München (BY)
Traube, Efringen-Kirchen (BW)
VAU, Berlin (BER/BRA)
Villa Hammerschmiede, Pfinztal (BW)
Villa Leonhart, Königswinter (NRW)
‡ **Villa Merton**, Frankfurt (HES)
Villino, Lindau (BY)
‡ **Wald- & Schlosshotel**, Friedrichs. (BW)
Walk'sches Haus, Weingarten (BW)

Walters Restaurant, Augsburg (BY) **NEU**
Wein- & Tafelhaus, Tritenheim (RLP)
Weinsinn, Frankfurt a. M. (HES)
Werners Restaurant, Gernsbach (BW)
Wielandshöhe, Stuttgart (BW)
Wolfshöhle, Freiburg (BW)
Wullenwever, Lübeck (SHS)
Zehners Stube, Pfaffenweiler (BW)
Zum Alde Gott, Baden-Baden (BW)
Zum Heidkrug, Lüneburg (NSA)
Zum Löwen, Eggenstein (BW)
Zur Linde, Pleizhausen (BW)
Zur Post, Odenthal (NRW)
Zur Traube, Grevenbroich (NRW)



Abt- und Schäferstube, Amorbach (BY)
‡ **a.choice**, Berlin (BER/BRA) **NEU**
Adler, Gottenheim bei Freiburg (BW)
Adler, Häusern (BW)
Adler, Weil am Rhein (BW)
Alfredo, Köln (NRW)
‡ **Allboths i. Kaisersaal**, Erfurt (THU)
Alpenraum, München (BY)
Alt Luxemburg, Berlin (BER/BRA)
‡ **Alte Schule**, Fürstenwalde (MVP)
Ambiente, Staufen (BW)
Apicium, Bad Zwischenahn (NSA)
Baader, Heiligenberg (BW)
Bachmaier, Heilbronn (BW)
‡ **Bachofer**, Waiblingen (BW)
‡ **Backanger Stuben**, Backnang (BW) **NEU**
Berlin-Sankt Moritz, Berlin (BER/BRA)
‡ **Berlins Krone**, Bad Teinach (BW) **NEU**
Bibliothek, Balduinstein (RLP)
Bitzerhof, Köln (NRW) **NEU**
Blauer Bock, München (BY)
Blauer Engel, Aue (SAC)
‡ **Bomke**, Waldersloh (NRW)
Breitenbach, Stuttgart (BW)
Calla, Hamburg (HH)
Carmens Rest., Eichwalde (BER/BRA)
Christians Restaurant, Kirchdorf (BY)
Coquille St. Jacques, Neuwied (RLP) **NEU**
Die Insel, Hannover (NSA) **NEU**
Die Mühlenhelle, Gummersbach (NRW)
Die Schote, Essen (NRW) **NEU**
Dirk Maus, Mainz (RLP)
Doblers, Mannheim (BW)
Dorfstuben, Bayersbronn (BW)
Dorfstube, Düsseldorf (BW) **NEU**
Dukat, München (BY)
Ebbinghaus, Burgrieden (BW)
Egertal, Weißenstadt (BY)
Eickes Restaurant, Mönchengladb. (NRW)
Engel, Vöhrenbach (BW)
‡ **Ente**, Ketsch (BW)

‡ = Küchenleistung tendiert in Richtung der nächst höheren Bewertung

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

- Ente, Wiesbaden (HES)
Ess-Atelier Strauss, Oberstdorf (BY)
↑ Esszimmer, Stralsund (MVP) NEU
Falconera, Öhningen (BW)
Fallert, Sasbachwalden (BW)
Favorite, Mainz (RLP)
Fiester Hannes, Burbach (NRW)
Five 5, Stuttgart (BW) NEU
Forellenstube, Ilsenburg (SAA)
Friedrich von Schiller, Bietigheim (BW)
Fuchshöhle, Bad Säckingen (BW)
Fürstenzimmer, Landshut (BY)
Gasthaus zum Raben, Horben (BW)
Gasthof Brendel, Duisburg (NRW)
Gasthof Hirsch, Schramberg (BW)
Gasthof Widmann, Maisach (BY)
Gastwirtschaft Wichmann, Hannover (NSA)
Geisels Vinothek, München (BY)
Genießler-Stube, Friedland (NSA) NEU
Goldener Anker, Dorsten (NRW)
Goldener Hahn, Finsterwalde (BER/BRA)
Goldener Pflug, Heiligkreuzsteinach (BVA)
Gottfried, Radolfzell (BW)
Gut Apfelkam, Rohrdorf (BY)
Hannappel, Essen (NRW)
Hardthaus, Kraiburg (BY)
Harrs Langhaus, Heubach (BW)
Hartmanns, Berlin (BER/BRA)
Haus Sommerberg, Feldberg (BW)
Heises Bürgerstube, Konstanz (BW)
Hessler, Maintal (HES)
Hippocampus, München (BY)
Hirsch, Sonnenbühl (BW)
Hohenhaus, Herleshäusen (HES)
Hugenhof, Simonswald (BW)
Ich weiß e. Haus a. See, Krakow (MVP) NEU
Im Eichenwäldchen, Duisburg (NRW)
Jakobstube, Neuburg a. d. Donau (BY)
Jin, München (BY)
Josefine, Viersen (NRW)
Juliette, Potsdam (BER/BRA)
Käfer-Schänke, München (BY)
Karner, Frasdorf (BY)
Karrs Restaurant, Langenargen (BW)
Kaupers Kapellenhof, Selzen (RLP) NEU
↑ Keilings, Bad Bentheim (NSA) NEU
Kern's Pastetchen, Stuttgart (BW)
Kieler Kaufmann, Kiel (SHS) NEU
Klausers, Reit im Winkl (BY)
Kräutergarten, Bonn (NRW)
Kristinas Esszimmer, Miltenberg (BY) NEU
Krone, Escherndorf (BY) NEU
Krone, Waldenbuch (BW)
Kugelmühle, Schweinfurt (BY)
Kulinarischer Kitzbichl, Bolsterlang (BY)
Kupferpfanne, Fürth (BY)
La Forge, Bad Nenndorf (NSA)
La Grappa, Essen (NRW)
La poêle d'or, Köln (NRW) NEU
La Terrasse, Bremen (NSA)
- La Vigna, Sulzburg-Lauffen (BW)
Lago, Ulm (BW)
Lamm, Maselheim (BW)
Landgasthof Adler, Wangen (BW)
Landhaus am Scharam, Siegsdorf (BY)
Landhaus Hohenlohe, Rot am See (BW)
Landhaus Mühlenberg, Zemmer (RLP)
Landhaus Rössle, Bretzfeld-Brettach (BW)
Landhaus Tanner, Waging am See (BY)
Landhaus Weller, Dietmannsried (BY)
Le Canard nouveau, Hamburg (HH)
Le Croy, Greifswald (MVP)
Le Gourmet, Heidelberg (BW)
Le temple du gourmet, Neuheiten (RLP)
Löwen, Leingarten (BW)
Maitre i. Landhaus Kuckuck, Köln (NRW)
Malathounis, Kernen (BW)
Max on one, Frankfurt (HES) NEU
Memory, Hamburg (HH)
Menge, Arnsberg (NRW)
Monkey's West, Düsseldorf (NRW)
Nero, Essen (NRW)
Niemanns Tresor, Leipzig (SAC) NEU
Oberschwäbischer Hof, Schwendi (BW)
Ole Deele, Burgwedel (NSA)
Papageno, Augsburg (BY)
↑ Papageno, Konstanz (BW)
Parkhaus Hügel, Essen (NRW) NEU
Parioli, Berlin (BER/BRA)
Perior, Leer (NSA) NEU
Privileg, Oeversee (SHS)
Pfälzer Stube, Heixheim (RLP)
Pfauen, Schorndorf (BW)
Poisson, Köln (NRW)
Rebstock, Kappelrodeck (BW)
Rebstock-Stube, Denzlingen (BW)
Reisers, Würzburg (BY)
Restaurant 44, Berlin (BER/BRA)
Reuters, Rheda-Wiedenbrück (NRW)
Ritter-Stube, Durbach (BW)
Rotner, Nürnberg (BY)
Rübenackers Rest. Kaiser, Kelttern (BW)
↑ Sankt Benedikt, Aachen (NRW)
Schachener Hof, Lindau (BY)
Scharffs Restaurant, Wartenberg (RLP)
Schlossanger-Alp, Pfronten (BY)
Schloss Kalteneck, Schweningen (BY)
Schloss Neuweiler, Baden-Baden (BW)
Schlossrestaurant, Hohenkammer (BY)
Schlossrest. Lehen, Bad Friedrichshall (BW)
Schuster, Freyung (BY)
Schwarz, Heidelberg (BW)
Schwarzer Adler, Nürnberg (BY)
Schweinsbräu, Glonn (BY)
Seehof, Immenstaad (BW)
Sgroi, Hamburg (HH)
Silberdistel, Ofterschwang (BY)
Speisemeisteri, Stuttgart (BW)
Spielweg, Münstertal (BW)
Stadt Hamburg, Sylt (SHS)
- Poststuben, Bad Neuenahr (RLP) NEU
Steinmetz, Köln (NRW)
Storchen, Bad Krozingen (BW)
Strahlenberger Hof, Schriesheim (BW)
Töpferhaus, Alt Duvenstedt (SHS)
Torschreiberhaus, Stadthagen (NSA)
Toshi, München (BY)
Tschebull, Hamburg (HH)
Ursprung, Presseck-Wartenfels (BY) NEU
Vecchia Lanterna, Germering (BY)
Velderhof, Pulheim (NRW)
Vinothek & Markthalle, B. Mergenth. (BW)
Vollt, Berlin (BER/BRA) NEU
Waldhorn, Ravensburg (BW)
Waldhorn, Tübingen (BW)
Walram, Bad Bergzabern (RLP) NEU
Wein am Rhein, Köln (NRW)
Weinhaus Anker, Marktheidenfeld (BY) NEU
Weinhaus Stern, Bürgstadt (BY)
Weinkirche, Bad Neuenahr (RLP) NEU
Weinstube Zöllner, Forchheim (BY)
Wonka, Nürnberg (BY)
Würzhaus, Nürnberg (BY)
↑ Yosh, Stuttgart (BW)
Zum Hirsch, Remchingen (BW)
Zum Kranz, Lottstetten (BW)
Zum Krug, Eltville (HES)
Zum Ochsen, Karlsruhe (BW)
Zur Malerklaus, Bescheid (RLP)
Zur Weinsteige, Stuttgart (BW)



- 181 business, München (BY)
1806, Düsseldorf (NRW)
Adler, Ehingen (BW)
Adler, Glottertal (BW)
↑ Adler, Ratshausen (BW)
Adlerwirtschaft, Eltville (HES)
↑ Admiral, Weisenheim (RLP)
Akademie, Amtzell (BW)
Alba Trattoria, München (BY)
Alte Feuerwache, Würselen (NRW)
Alte Kanzlei, Andernach (RLP)
Alte Schule, Reichenwalde (BER/BRB)
Alte Schule, Siek (SHS)
Alte Villa, Utting (BY)
Altes Fährhaus, Bad Tölz (BY)
Altes Jagdhaus J. Stern, Hannover (NSA)
Am Bassenheimer Hof, Mainz (RLP)
Ambiance, Clou, Le Jardin, Rügen (MVP)
Ambiente, Oberstaufen (BY)
Ambiente, Ludwigslust (MVP)
Arnsptze, Mittenwald (BY)
Atelier Gourmet, München (BY)
Atlantic-Restaurant, Hamburg (HH)
Auberger Moar Alm, Sachsenkam (BY)
Aurora, Dachau (BY)

↑ = Küchenleistung tendiert in Richtung der nächst höheren Bewertung

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

- † Avus, Ingolstadt (BY)
Backmulde, Heidelberg (BW)
Badische Weinstube, Bad Grönenbach (BY)
Barnlochener, Landshut (BY)
Bernstein, Usedom (MVP)
† Bieberbau, Berlin (BER/BRA)
Binderhäusl, Inzell (BY)
Bistro d'Or, Stromberg (RLP)
Boccaccio, Ulm (BW)
Boettner, München (BY)
Bogenhauser Hof, München (BY)
Bohlenstube, Wernigerode (SAA)
Bordeaux-Stube, Lautenbach (BW)
Bo'teca die Vino, Stuttgart (BW)
Brasserie, Rostock (MVP) **NEU**
Brasserie Baumann, Fürth (BY)
Brauerei Burkarth, Amorbach (BY)
Brinkmann, Tübingen (BW)
Broeding, München (BY)
Landgasthof Forster, Taufkirchen (BY)
† Bürgerbräu, Überlingen (BW)
Bürgerspital-Weinstuben, Würzburg (BY)
Cantina Rabaja, Konstanz (BW)
Cpicorn [i] Aries Brasserie, Köln (NRW)
Carl-Eugen, Stuttgart (BW)
Cavallerie, Traben-Trarbach (RLP)
Chez Gilbert, Pforzheim (BW)
Christophorus, Stuttgart (BW)
Christofs Restaurant, Köln (NRW)
Cocoricò, Köln (NRW)
Cookies Cream, Berlin (BER/BRA)
Da Signora, Böblingen (BW)
D/abju W, Köln (NRW) **NEU**
† Das Kleine Restaurant, Marburg (HES)
Das Marktrestaurant, Mittenwald (BY)
† Der Halbe Mond, Mainz (RLP) **NEU**
Der Kaiserhof, Guldenal (RLP)
Der Pesel, Sylt (SHS)
Der Zauberlehrling, Stuttgart (BW)
Di Gennaro, Stuttgart (BW)
Die Bank, Hamburg (HH)
Die Ecke, Augsburg (BY)
Die Saison, Magdeburg (RLP)
Die Scheuer, Hofheim (HES)
Die Traube, Vallendar (RLP)
Domherrnhof, Eichstätt (BY)
† Drei Birken, Birkenau (HES)
Dos Palillos, Berlin (BER/BRA)
Dutters Stube, Endingen (BW)
Ederer, München (BY)
Edy's Restaurant, Ortenberg (BW)
Eggers, Sprockhövel (NRW)
Eichhalde, Freiburg (BW)
Elefanten, Lauffen/Neckar (BW) **NEU**
Elisabeth von Eicken, Ahrenshoop (MVP)
Emma Metzler, Frankfurt a. M. (HES)
Enoteca Il Calice, Berlin (BER/BRA)
Entenstuben, Nürnberg (BY)
Erbergricht Tauthewalde, Wilthen (SAC) **NEU**
Eucken, Husum (SHS)
Fässle, Stuttgart (BW)
Feinkost Kahn, Augsburg (BY)
Fingerprint, Herrsching (BY)
Fischereihafenrestaurant, Hamburg (HH)
Florians Esszimmer, Sylt (SHS)
† Freihardt, Heroldsberg (BY)
Gabriele, Berlin (BBR)
Galleria, München (BY)
Garden-Restaurant, München (BY) **NEU**
Gasthaus Schwanen, Stühlingen (BW)
Gasth. Stappen, Kirschenbroich (NRW)
Gasthaus Zum Hirschen, Fellbach (BW)
Gasth. Zum Kaiserstuhl, Vogtsburg (BW)
Gasthaus Zum Schwan, Castell (BY)
Gasthaus Zur Kanne, Deidesheim (RLP)
Gasthaus Zur Sonne, Tengen (BW)
Gasthof Brendel, Duisburg (NRW)
Gasthof Rauch, Ettringen (BY)
Gasthof Sommerau, Bonndorf (BW)
† Gasthof Zum Adler, Ratshausen (BW)
Gasthof zum Hirsch, Neukirch (BW)
Gasthof zum Hirschen, Blaufelden (BW)
† Geisels Wernackhof, München (BY) **NEU**
Gesellschaftsraum, München (BY)
Goldener Pflug, Chieming (BY)
Goldener Karpfen, Fulda (HES)
Goldenes Rad, Friedrichshafen (BW)
Goldner Engel, Laudenbach (BY)
Grasshoffs Bistro, Bremen (NSA)
Greifen-Post, Feuchtswangen (BY)
Grill Royal, Berlin (BER/BRA)
Grissini, Mannheim (BW)
Gutshof Itterbach, Willingen (HES)
Haus am Berg, Oberkirch (BW)
Haus am See, Nonnenhorn (BY) **NEU**
Heimat, Frankfurt (HES) **NEU**
Heine, Leipzig (SAC)
Herrenhaus, Wasserburg (BY)
Himmelstoß, Dettelbach (BY)
Holzöfele, Ihringen (BW)
Hotellerie Hubertus, Tholey (SAR)
Hoyerberg-Schlössle, Lindau (BY)
Huber, München (BY)
Hügels Dudelsack, Karlsruhe (BW)
I Fratelli, Rheinfelden (BW)
Im Güthen, Bad Kreuznach (RLP)
Irma La Duce, Stuttgart (BW)
Isenborg, Köln (NRW)
Jägerhof, Bernau (BY)
Jagdhaus, Heiligendamm (MEK) **NEU**
Johanniter-Kreuz, Überlingen (BW)
Kaiserblick, Usedom (MVP)
Kaminstube, Bad Peterstal (BW)
Kings & Queens, Schweinfurt (BY)
Kirschner Stuben, Rottach-Egern (BY)
Kleines Meer, Waren (MVP)
Klosterlehof, Bad Rippoldsau (BW)
Klostermeisterhaus, St. Blasien (BW)
Klostermühle, Alt Madlitz (BER/BRA)
Knöpfles Restaurant, Leonberg (BW)
Koch & Kellner, Nürnberg (BY)
† Köiener Hof, Essen (NRW)
Krone, Bempflingen (BW)
† Krone, Höchst (HES)
Krone, Illertissen (BY)
Krugwirtschaft, Oeversee (SHS) **NEU**
Kurfürstenstube, Heidelberg (BW)
† La cuisine, Dortmund (NRW)
La Fenice, Stuttgart (BW)
La Société, Köln (NRW)
La Toscana, Bendorf (RLP)
Lachers Restaurant, Angelbachtal (BW)
Lamm, Bad Herrenalb (BW)
Lamm im Kau, Tettnang (BW)
Landersdorfer & Innerhofer, Mün.(BY)
Landgasthof Forster, Taufkirchen (BY)
Landgasthof Zum Hirschen, Hüfingen (BW)
Landhaus Hadrys, Magdeburg (RLP)
Landhaus Nikolay, Schermberg (NRW)
† Landaus Steinbeisser,
Schalksmühle (NRW) **NEU**
Lanz, Hergensweiler (BY)
Le Barestovino, München (BY)
Le Cheval Blanc, Düsseldorf (NRW) **NEU**
Le Cochon Bourgeois, Berlin (BER/BRA)
† Le Corange, Mannheim (BW)
Le Sud, München (BY)
Lege, Burgwedel (NSA)
Lesage, Dresden (SAC) **NEU**
Limm, Münsing (BY)
Lochner, Berlin (BER/BRA)
Lohmayr Stub'n, Piding (BY)
Ludwig Bechters Lamm, Bühl (BW)
Lumperhof, Ravensburg (BW)
Magnolia, Augsburg (BY)
Marly, Ludwigshafen (RLP)
Meeresblick, Rügen (MVP)
Moarwirt, Hechenberg (BY)
Mölkckens Zollhaus, Mülheim (NRW)
Morsum Kliff, Sylt (SHS)
Mühle, Binzen (BW)
Muschitz, Bad Wörishofen (BY)
Naturküche, Deggenhausertal (BW)
Natusch, Bremerhaven (NSA) **NEU**
Nymphenburger Hof, München (BY)
Ochsen, Mundelsheim (BW) **NEU**
Obere Mühle, Hindelang (BY)
Oliveto, Bonn (NRW)
Orangerie, Wiesbaden (HES)
Osteria Enoteca, Frankfurt a. M. (HES)
Pächterhaus, Dessau (RLP)
† Paris-Moskau, Berlin (BER/BRA)
Parkrestaurant Vogelherd, Zerst (RLP)
Patrick's Seafood, Düsseldorf (NRW)
Pfistermühle, München (BY)
Polster, Erlangen (BY)
† Ponte, Frankfurt a. M. (HES)
Poppenberg, Harsewinkel (NRW)
Postpils Gasthof Krone, Bühl (BW)
Posttürmle, Oberstaufen (BY)

† = Küchenleistung tendiert in Richtung der nächst höheren Bewertung

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

- Rauchfang**, Bad Orb (HES) **NEU**
Rebleutehaus, Ravensburg (BW)
Rebstock, Bühlertal (BW)
Reindls, Garmisch-Part. (BY)
Reiner's Rosine, Heilbronn (BW)
Rindenmühle, Villingen-Schwenn. (BW)
Rive, Hamburg (HH)
Rocus, Baunach (BY)
‡ **Rose**, Bietigheim-Bissingen (BW) **NEU**
Rosenpalais, Regensburg (BY)
Rosenthal Casino, Selb (BY)
Rosis Restaurant, Hünstetten (HES)
Rosmarin, Erlangen (BY)
Rotisserie Gartner, Tuttingen (BW)
Rüen Thai, München (BY)
Sängers Rest., Bad Homburg (HES)
Säumerhof, Grafenau (BY)
Scala, Bad Waldsee (BW)
Scala, Jena (THU)
Schellers, Bad Homburg (HES) **NEU**
Schaumahl, Offenbach (HES) **NEU**
Schillerstuben, Schkeuditz (SAC)
Schlachthof Brasserie, Saarbrücken (SAR)
Schlossrestaurant, Neudrossenfeld (BY)
‡ **Schloss Neutrauchburg**, Isny (BW)
‡ **Schloss Monaise**, Trier (RLP)
Schützenhof, Glashütten (HES)
Schreiegg's Post, Thannhausen (BY)
Schwabs Landgasthof, Schwarzach (BY)
Schwarzmatz, Badenweiler (BW)
Schwögler, Bad Abbach (BY)
Seensucht, Gaienhofen (BW)
Silberne Gans, Regensburg (BY)
Simplicissimus, Heidelberg (BW)
‡ **Speckers Landh.**, Potsdam (BER/BRA)
Speisem. Burghalschänke, Vöhringen (BY)
Staaeder Fährhaus, Konstanz (BW)
Stephans-Stuben, Neu-Ulm (BY)
Sternenschanz, Ötisheim (BW) **NEU**
Storchennest, Dillingen (BY)
Spindel, Berlin (BER/BRA)
Tafelberg, Stuttgart (BW)
Tegernseh', Tegernsee (BY)
Teschners Restaurant, Wunsiedel (BY)
‡ **Tomatissimo**, Bielefeld (NRW)
Troadstadt, Penzberg (BY)
Trüffel, Erbach (BW)
Turmschänke, Eisenach (THU)
Turmstube, Neunburg v. Wald (BY) **NEU**
Uwes Tomate, Kaiserslautern (RLP)
‡ **Vieux Sinzig**, Sinzig (RLP)
Villa Esche, Chemnitz (SAC)
Villa-Restaurant, Ettlingen (BW)
Villers, Leipzig (SAC)
Vinum, Bad Saulgau (BW)
‡ **Viet**, Hamburg (HH)
Vue Maximilian, München (BY)
‡ **Waldhorn**, Auenwald (BW)
Wappensaal, Hohen Demzin (MVP)
Weinhaus Zum Ritter, Homburg a. M. (BY)
Weinstall, Castell (BY)
Weinstube Brandt, Frankweiler (RLP)
Weinstube Zur Traube, Remshalden (BW)
Weissenbeck, Dachau (BY)
Weisser Bock, Heidelberg (BW)
Zehntkeller, Iphofen (BY)
Zum Alten Fritz, Mayen (RLP)
Zum Blauen Fuchs, Oberthal (SAR)
Zum Stachel, Würzburg (BY)
Zur Fischerklause, Lütjensee (SHS)
Zur Glocke, Höchstädt/Donau (BY) **NEU**
Zur Krone, Höchst (HES)
Zur Post, Babenhausen (BY)
Zur Schwane, Volkach (BY)
Zur Tant, Köln (NRW)

‡ = Küchenleistung tendiert in Richtung der nächst höheren Bewertung

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

2012

KOCH DES JAHRES

Koch des Jahres 2012



Kevin Fehling

Restaurant La Belle Epoque
in Travemünde

Kevin Fehling gehört für uns zu den ganz großen Ausnahmetalenten in Deutschland. Er ist nicht einfach bloß ein junger Kreativer, der sein Handwerk exzellent beherrscht, sondern er besitzt genug kulinarische Intelligenz und eine gesunde Portion Ehrgeiz, um nachhaltig beeindruckende Gerichte mit einer ganz eigenen, persönlichen Note zu kreieren. Schon heute gehört er zu den wenigen Köchen, deren Kreationen nicht nur durch absolute Perfektion und höchste Produktqualität überzeugen, sondern den Gast darüber hinaus überraschen und sich mit ihrem Einfallsreichtum, viel Esprit und geschmacklichen Pointen nachhaltig im kulinarischen Langzeitgedächtnis einprägen. Kevin Fehling beherrscht die klassischen Kochtugenden aus dem Effeff, bedient sich aber oft und gerne moderner Techniken und baut somit gelungene unkonventionelle Effekte in seine wohlproportionierten Kunstwerke ein. Doch setzt er seine Akzente niemals unüberlegt oder effekthascherisch, sondern hinterfragt zunächst jedes Detail kritisch und akribisch. Man muss also kein ausgesprochener Avantgarde-Freak sein, um seine Küche großartig zu finden. Dass er in jüngster Zeit zudem sehr erfolgreich dabei ist, an seinem eigenen Stil zu feilen, macht ihn und seine Küche noch einzigartiger. Dafür zeichnen wir Kevin Fehling hochverdientermaßen zu unserem diesjährigen Koch des Jahres aus.

Aufsteiger des Jahres 2012



Hans Horberth

La Vision im Hotel im Wasserturm
in Köln

Der Hesse Hans Horberth ist aktuell ganz zweifellos einer der interessantesten Aufsteiger der deutschen Gourmetgastronomie. Hat er noch vor drei Jahren in der Frankfurter Villa Merton eher unauffällig auf sehr solidem Niveau gekocht, so machte er in den luftigen Höhen des Gourmetrestaurants La Vision im Kölner Wasserturm einen gewaltigen Schritt nach vorne und kann sich mit seinen aktuellen Kreationen deutlich vom "Sterneküchen"-Mainstream abheben. Horberths Kulinarium ist inspiriert, sein Stil modern und kreativ, aber nicht zu progressiv. Man schmeckt auf jedem Teller die solide, klassische Basis, die für Harmonie und Aromenfülle sorgt, wird aber stets durch wohlgelungene, Spannung erzeugende, meist sehr kontrastreiche Kombinationen überrascht. Dabei hält er stets souverän die Balance und überfordert niemanden mit abstrakten oder intellektuell-verkopften Ideen. Auch das handwerkliche und technische Niveau seiner stark strukturalistisch geprägten Küche konnte Horberth binnen der kurzen Zeit im La Vision enorm steigern. Für seine wohlproportionierten, sehr exakt zubereiteten Gerichte, die mit viel Kreativität und Finesse einhergehen, zeichnen wir Hans Horberth zu unserem diesjährigen Aufsteiger des Jahres aus.

Achtung: Sperrfrist bis 16.12.2011, 0.00 Uhr

2012
NEWCOMER DES JAHRES

Newcomer des Jahres 2012



Philipp Liebisch

Gourmetrestaurant Sandak
in Senftenberg

Bereits nach kurzer Einarbeitungszeit sorgt der 30-jährige, der im romantischen Wellnesshotel Seeschlösschen seit September 2011 für die Küche des Gourmetrestaurant Sandak verantwortlich zeichnet, mit einem beeindruckenden Gesamtniveau und vielen frischen Ideen für reichlich Bewegung in der Brandenburger Gastro-Szene. Angesichts der langen Liste von Lehrmeistern, bei denen der Berliner Koch Handwerk und Stil verfeinern konnte, jedoch gar nicht wirklich überraschend – allesamt große Namen von Thomas Neeser über Christian Jürgens, bis zu Stationen als Sous Chef bei Stefan Neugebauer und Sauli Kempainen im Brandenburger Hof. Vor allem die Akkuratess und technische Brillanz in den modern interpretierten Kreationen Philipp Liebigs erinnert (weitestgehend auf Augenhöhe!) an den letzten Chef. Allerdings mit einer ganz eigenen Linie, die – ohne dezidiert nordischen Einschlag – auf klassischen Kombinationen aufbaut, und diese mit viel Esprit neu in Szene setzt. Auch wenn an manchen Stellen noch die rechte Balance und der letzte Feinschliff fehlen, machen die mit Leidenschaft und hohem Aufwand umgesetzten Gerichte sehr gespannt auf die weitere Entwicklung. Philipp Liebisch hat sein Potential bei weitem noch nicht ausgereizt und wird sich mit Sicherheit noch weiter steigern!