Jürgen Dollase

Lieblinge 2025

Koch des Jahres: Thomas Schanz, Restaurant „Schanz“, Piesport
Auf den ersten Blick sieht die Geschichte von Thomas Schanz wie das traditionelle, aber nicht sehr häufig zu erlebende kulinarische Märchen aus: der Sohn des Hauses lernt ebenfalls Koch, lernt bei Drei Sterne-Größen wie Harald Wohlfahrt, Klaus Erfort und Helmut Thieltges, übernimmt den Familienbetrieb und schafft ebenfalls in kurzer Zeit die höchste Ehrung der Zunft. Tatsächlich steckt Schanz auch weiter voller Energie. Seinen Weg zieren schon Klassiker wie der Trüffelschaum im Ei, potentielle Klassiker wie ein äußerst differenzierter Pot-au-Feu vom Kaninchen, eine geniale „Wilddorade rosé mit Sauerampfer und Kaviar“ und immer wieder neue Wege wie der „Kohlenfisch mit Radieschen, Kardamom, Schwarzteeessenz und Rosmarinwasser“. Das ist dann schon eine Reise wert – wie man bei Michelin sagt.

Aufsteiger des Jahres: Christoph Kunz, Restaurant „Komu“, München
Christoph Kunz ist eigentlich eher eine Rakete als ein Aufsteiger. Im Sommer 2023 hat er sein „Komu“ in der Münchner Innenstadt eröffnet. Im Frühjahr 2024 gab es schon den zweiten Michelin-Stern. Und - bei unserem Aufsteiger geht es nicht nur um die Qualität, sondern auch um das, was er uns für die Zukunft mitteilt. Und das ist bei Kunz das Kunststück von Intensität und Leichtigkeit. Die Titel der Gerichte haben meist nur drei Elemente. Was man aber bekommt, ist faszinierend und schillernd in seiner Vielfalt, wie bei der „Rotbarbe mit Erbsen und Chipotle“, dem „Lamm mit gelbe Bete und Kalbskopf“ oder der „Artischocke mit Bienenwachs und Buttermilch“. Statt Überwältigung gibt es hier Esprit und die seltene Fähigkeit, genau auf den Punkt zu kommen.

Gemüsekoch des Jahres: Timo Fritsche, „La Vie by Thomas Bühner“, Düsseldorf
Timo Fritsche war schon früher Küchenchef des damaligen Drei Sterne-Kochs Thomas Bühner im plötzlich geschlossenen „La Vie“ in Osnabrück. Während danach Bühner zum Beispiel in Taipeh ein Restaurant aufmachte, arbeitete Fritsche u.a. bei Andreas Caminada in der Schweiz, einem der sensibelsten Köche überhaupt. Nun glänzt man im neuen „La Vie“ überraschend auch mit vielen neuen Ideen, u.a. rund ums Gemüse – wieder mit Fritsche als Küchenchef und Bühner als Patron. Es geht dabei nicht mehr um demonstrativ Vegetarisches, sondern um großes kulinarisches Vergnügen der emanzipierten Art, von Spargel bis Brennnessel, von Vorspeisen bis zu Desserts - inszeniert mit einer neuen Selbstverständlichkeit und viel Virtuosität.

Wildkoch des Jahres: Frederik und Harald Rüssel, „Rüssels Landhaus“, Naurath
In diesem Jahr haben die „Lieblinge“ viel mit Generationswechsel zu tun. Und das selbst beim Wild, dem vielleicht traditionellsten Fach der Kochkunst, das heute wieder zu neuen Ehren kommt. Der Jäger und vielfach ausgezeichnete Koch Harald Rüssel hat den Stab in der Küche an seinen Sohn, den Jäger und Koch Frederik weitergegeben. Und auch hier zeigt sich, wie das Wissen so delegiert werden kann, dass sich neue Höhen ergeben. Der Umgang mit Wild ist hier so substantiell, präzise und wohlschmeckend, dass das Bio-Produkt Wild eine

neue Finesse bekommt, ein Edelprodukt wird. Reh, Wildschwein, Fasan gibt es in großartigen Variationen, auf einer Stufe mit dem besten Fleisch. Selbstverständlich – werden die Rüssels sagen.

Restaurant des Jahres: „Schwarzer Adler“ und Winzerhaus Rebstock“ in Vogtsburg/Oberbergen, Konstantin und Fritz Keller

Der „Schwarze Adler“ ist eine Legende der deutschen Gastronomie. Das ebenso klassisch wie entspannt wirkende Restaurant ist schon seit dem Ende des 19. Jahrhunderts in Familienbesitz, und schon 1969 bekam Irma Keller, die Mutter von Fritz, einen Michelin-Stern. Wie kein anderes Restaurant in Deutschland pflegt man hier eine klassische Gastronomie, die mit edlen Produkten, souveränen Zubereitungen, bestem, ebenfalls klassischen Service, einer unglaublichen Weinauswahl und im „Winzerhaus Rebstock“ mit bodenständiger Regionalküche glänzt. Seit Juni ist nun mit Konstantin Keller auch noch der Sohn des Hauses Küchenchef und überzeugt mit Klassikern wie neuen, kreativen Impulsen. Die Legende lebt und geht weiter.