

Gault & Millau ^{.DE}

RESTAURANTGUIDE DEUTSCHLAND



DIE BESTEN RESTAURANTS 2022

OFFIZIELLER
PARTNER



Jetzt neu
+ digitale Version

Dylan Watson-Brawn

KOCH DES JAHRES

ernst, Berlin · 🍷🍷🍷



Im fünften Jahr seines Bestehens hat das ernst im Berliner Wedding zu **einer handwerklichen wie konzeptionellen Reife gefunden, zu einer konsequent durchdachten Individualität**, wie sie nicht nur hierzulande höchst selten ist. Im Zentrum stehen Mikrosaisonalität, japanische Techniken wie Geschmacksbilder, kompromisslose Sorgfalt bei der Produktqualität, eine reduzierte Ästhetik und konstante Dynamik. Dylan Watson-Brawns Küche ist von aquarellartiger Zartheit und zugleich großer Substanz, von wegweisender Eigenständigkeit und technischer Souveränität. Sie besitzt, was in der Spitzenküche nach wie vor eine Rarität ist: **eine klare, unverwechselbare Vision.**

RESTAURANTGUIDE 2022

2021 T. Schanz · 2020 T. Nakamura · 2019 J. Berner und J. King · 2018 C. Bau · 2017 A. Krolik · 2016 P. M. Schnurr · 2015 C. Rüffer · 2014 D. Achilles · 2013 C. Jürgens · 2012 A. Köthe und Y. Ollech · 2011 M. Lohninger · 2010 W. Nouri · 2009 N. Henkel · 2008 K. Erfort · 2007 T. Raue · 2006 T. Bühner · 2005 C. Scharrer · 2004 S. Elverfeld · 2003 J. Wissler · 2002 T. Martin · 2001 M. Buchholz · 2000 H. S. Steinheuer · 1999 G. Scherrer · 1998 H. Thielges · 1997 J. Lafer · 1996 F. Schilling · 1995 H. Haas · 1994 D. Kaufmann · 1993 S. Rockendorf · 1992 J. Viehhauser · 1991 H. Wohlfahrt · 1990 A. Bouley · 1989 A. Schuhbeck · 1988 D. Müller

Hermann Bareiss

GASTRONOM DES JAHRES

Restaurant Bareiss, Baiersbronn · 🍷🍷🍷



Vor vierzig Jahren, am ersten Weihnachtsfeiertag 1982, eröffnete Hermann Bareiss in seinem Ferienhotel im Baiersbrunner Mitteltal ein Gourmetrestaurant **zur Feier der großen klassischen Gastronomie**. Es gibt seither nicht viele Restaurants, die deren Traditionen – von den luxuriösen Viktualien über ihre sensible Zubereitung, den erstklassigen schwarz-weißen Service, die elegante Tischkultur vom blitzenden Silber bis zum üppigen Blumenschmuck – so kontinuierlich auf höchstem Niveau gepflegt haben wie das Restaurant Bareiss. Dafür steht sein Patron: **Großzügigkeit, Gastlichkeit, souveräne Kontinuität.**

2021 V. Klink · 2020 G. Jauch · 2019 F. Marrenbach · 2018 B. Radczun und S. Landwehr · 2017 S. Hermann · 2016 A. Güngörmüş · 2015 G. Retter und C. Ellinghaus · 2014 T. Raue · 2013 M. Käfer · 2012 K. Winzer · 2011 F. Keller · 2010 E. Schäfer · 2009 H. Seckler · 2008 K. P. Kofler · 2007 O. Geisel · 2006 K. Kaiser · 2005 R. Kowalke · 2004 P. Hesseler · 2003 A. v. Skepsgardh · 2002 J. Werner · 2001 E. Huber · 2000 M. Semmler · 1999 M. Bischoff · 1998 V. Moissonnier · 1997 E. Scherrer · 1996 M. Gamba · 1995 H. Winkler · 1994 J. Kokjé · 1993 K. Ederer · 1992 M. Schwarz · 1991 D. Burneleit · 1990 M. Bacher · 1988 E. Andresen

Eric Huber

GASTGEBER DES JAHRES

Erno's Bistro, Frankfurt · 🍷🍷



Müssten wir ein einziges Restaurant für eine Bildungsreise in Sachen Servicekultur empfehlen, es wäre dieses kleine Bistro. Nicht, weil hier eine vielköpfige, perfekt durchchoreografierte Brigade wirken würde – sondern im Gegenteil: weil man hier lernen kann, dass großer Service auch in einem kleinen Restaurant möglich ist! **Freundlich ohne Anbiederei, kompetent ohne Überheblichkeit, aufmerksam und selbstbewusst, zugleich auf den Gast orientiert.** Eric Huber gelingt es mit seinem kleinen Team, an fünf Tagen mittags und abends in der perfekten Mischung aus Nähe und Distanz eine Atmosphäre zu schaffen, wie sie an vielen Orten sein könnte – und doch so selten ist.

2021 I. Scholl · 2020 D. Breuer · 2019 N. Blümke · 2018 C. Grainer · 2017 A. Macionga · 2016 K. Feix · 2015 T. Brandt · 2014 J. Pourchère · 2013 A. Kirsch · 2012 E. Spannenkrebs · 2011 A. Fischer · 2010 M. Friedel · 2009 M.-A. Raue · 2008 A. Simon · 2007 S. Fischer · 2006 G. Retter · 2005 M. A. Calero Novello · 2004 S. Holland · 2003 T. Kanagaratnam · 2002 D. Metzger · 2001 D. Hahn · 2000 C. Simon · 1999 M. Friedel · 1998 M. Dupuis · 1997 F. Kieffer · 1996 J. Fuchs · 1995 L. Jope · 1994 A. Bub-Schilling · 1993 M. Lebek · 1992 L. Lender · 1991 E. Kaufmann · 1990 H. Valentin

Adrian Kuhlemann

ENTDECKUNG DES JAHRES

Restaurant Kuhlemann, Neustadt an der Waldnaab · 🍷🍷



Ein Talent wie Adrian Kuhlemann hätte es sich deutlich einfacher machen können. Statt sich, nach prägenden Stationen im Essigbrätlein und auf der Wielandshöhe – sowie einem Praktikum bei Andreas Caminada –, in München, Hamburg oder Berlin die Posten in den besten Restaurants nach Lust und Laune auszuwählen, entschied er sich zu einem kulinarischen Missionswerk und eröffnete in seiner Heimat **eines der spannendsten Restaurants der Republik**. Im elterlichen Hotel kocht er so sensibel und eigenständig, so konsequent regional und ästhetisch ausgereift, wie man es heute vielleicht in Kopenhagen erwarten würde – aber nicht im Oberpfälzer Wald kurz vor der tschechischen Grenze.

2021 M. Goldberg · 2020 D. Dankelmann · 2019 T. Schuster · 2018 R. Klages · 2017 F. Schneider · 2016 J. Busch · 2015 C. Schwitzer · 2014 T. Nakamura · 2013 O. Röder · 2012 K. Unser · 2011 S. Zier · 2010 D. Achilles · 2009 A. Schütz · 2008 M. Striffler · 2007 D. Feix · 2006 P.M. Schnurr · 2005 M. Lohninger · 2004 A. Güngörmüs · 2003 H. Nieder · 2002 R. Bobzin · 2001 M. Rathe · 2000 V. Drkosch · 1999 J. Beriker · 1998 F. Oehler · 1997 U. Herzog, C. Schulte-Vieting, E. Simon · 1996 M. Heissig, D. Lässig, A. Schwarzmann · 1995 C. Loisl · 1994 H. Rüssel · 1993 C. Terhoeven · 1992 J. Köpp · 1991 W. Eickes · 1990 M. Debus · 1988 W. Raub

Viktor Gerhardinger

AUFSTEIGER DES JAHRES

Tian, München · 🍷🍷



Die Welt verbessert sich freudvoll – oder gar nicht. Im Restaurant Tian am Viktualienmarkt wird nicht primär vegetarisch gekocht, sondern hervorragend. Verantwortlich ist Viktor Gerhardinger, den wir, ohne zu zögern, zu den wichtigsten Vertretern seiner Generation zählen. Ernsthaft und gelassen, ruhig und entschieden zugleich hat er die schwierigen zurückliegenden Jahre genutzt, die pflanzenbasierte Tian-Küche an allen Fronten neu aufzustellen. Das Ergebnis: **eine komplexe, handwerklich anspruchsvolle, dramaturgisch klug durchdachte Spitzenküche**, die zu keiner Zeit einen philosophischen Überbau, sondern stets den Genuss ins Zentrum stellt.

RESTAURANTGUIDE 2022

2021 M. Ferrantino · 2020 C. Eckhardt · 2019 D. Schimkowitz · 2018 D. Hoberg · 2017 T. Schanz · 2016 P. Stradner · 2015 A. Schmaus · 2014 J. Amirfallah · 2013 S. Henke · 2012 D. Steiner · 2011 C. Alboth · 2010 J. Stüttgen · 2009 J. Glauben · 2008 M. Kempf · 2007 C. Ruggiero · 2006 J. Sackmann · 2005 T. Raue · 2004 O. Heilmeyer · 2003 A. Herrmann · 2002 S. Elverfeld · 2001 T. Bühner · 2000 C. Lohse · 1999 H.S. Steinheuer · 1998 J. King · 1997 M. Bräuer · 1996 R.J. Kutzner · 1995 P. Levallois · 1994 A. Köthe · 1993 H. Stern · 1992 L. Bechter · 1991 W. Staudenmaier · 1990 D. Kaufmann · 1989 H. Haas · 1988 A. Bouley

Christophe Meyer

SOMMELIER DES JAHRES

Le Pavillon, Bad Peterstal-Griesbach · 🍷🍷🍷



Christophe Meyer ist ein Sommelier wie aus dem Bilderbuch. Lässige Distanzlosigkeit liegt ihm so fern wie eitle Proseminare am Tisch, önologische Dogmen sind ihm so fremd wie die hektische Begeisterung angesichts neuaufziehender Trends. **Im Fokus seines klassischen Service steht der Gast** – ihm in aller Diskretion und mit Einfühlungsvermögen den höchstmöglichen Genuss zu bereiten, die elegante Küche von Martin Herrmann sensibel zu begleiten, ist ihm Auftrag. Dazu pflegt er seit inzwischen 16 Jahren eine Weinkarte, wie sie hierzulande selten zu finden ist, und verschließt sich dabei Entdeckungen so wenig, wie er sein Glück in der Sicherheit großer Namen sucht.

2021 N. Grossmann · 2020 N. Mann · 2019 S. Hehn · 2018 C. Wilhelm · 2017 M. Franzelin · 2016 F. Glüer · 2015 D. Kiowski · 2014 M. Berlinghof · 2013 T. Sommer · 2012 M. Brandstätter · 2011 G. Tietz · 2010 M. Wagner · 2009 H. Hoppenstedt · 2008 S. Thuriot · 2007 E. Pattas · 2006 S. Weise · 2005 C. Göbel · 2004 S. Spies · 2003 K. Schattner · 2002 R. Zhoulch · 2001 C. Fischer · 2000 J. Fendt · 1999 H. Thoma · 1998 M.-H. Krebs · 1997 S. Gass · 1996 A. Voigt · 1995 S. Juchems · 1994 D. Canova · 1993 B. Kreis · 1992 M. del Monego · 1991 C. Schlegel · 1990 P. Sandvoss · 1989 J. Payne · 1988 P. Bosch

Larissa Metz

PATISSIÈRE DES JAHRES

Favorite Restaurant, Mainz · 🍷🍷🍷



Unsere Auszeichnungen sind keine Durchhalteorden und keine Ehrungen für das Lebenswerk. Sie sollen beispielgebende Persönlichkeiten würdigen. Larissa Metz ist solch eine Persönlichkeit. Mit ihren 27 Jahren gehört sie bereits in die erste Riege der deutschen Pâtissiers. Nach Abitur und Ausbildung zur Konditorin bereits mit 22 Meisterin, zeigen ihre **aufwendigen Desserts von klassischer Eleganz herausragendes handwerkliches Können und große Finesse** – harmonisch, von zurückgenommener Süße und animierender Spannung. Larissa Metz ist ein großartiges Beispiel dafür, auf welche Höhen Begabung, Intelligenz und Zielstrebigkeit führen können.

2021 H. Radeck · 2020 M. D'Andrea · 2019 T. Shimizu · 2018 M. Spurk · 2017 S. Leitner · 2016 T. Yoshida · 2015 K. Appeldorn · 2013 R. Frank · 2012 O. Näve · 2011 N. Hartl · 2010 R. Bolz · 2009 M. Ludwigs · 2008 F. Guillon · 2005 S. Pauly · 2004 P. Lingelser · 2003 S. Franz · 2002 B. Teuwen · 1989 M. Schweigart

PRODUZENT DES JAHRES
Jamei Laibspeis, Kempten



Kulinarische Qualität kennt keine Grenzen! Seit Jahrzehnten fahndet Thomas Breckle Sommer für Sommer auf dem Mountainbike im gesamten Alpenraum nach den besten Hartkäsesorten, fährt Tausende Kilometer und mehr als 50.000 Höhenmeter pro Saison, von Chamonix bis Trento. Anschließend lässt er die Jungkäse – ausschließlich von mit Berggras und -kräutern ernährten, behornten Kühen und mit echtem Kalbslab – in einem alten Naturkeller bis zu fünf Jahre lang reifen. Dabei verzichtet er auf alle aromatischen Zugaben, gibt dem Käse wenig mehr als Zeit, optimale klimatische Bedingungen und sorgfältige Pflege mit Fingerspitzengefühl, lässt ihn für sich selbst sprechen: **von Almen und Bergen, von Kräutern und Gräsern, von Rindern und Sennern.** Und von der ungeahnten Möglichkeit, im Allgäu Käse von Weltklasse zu produzieren.