

Koch des Jahres Eric Menchon vom Restaurant „Le Moissonnier“ in Köln

Für viele seiner Freunde ist Eric Menchon einer der besten Köche der Welt. Das hat seine Gründe. Als der heute 45 Jahre alte Südfranzose 1987 nach Köln kam, um das Team eines französischen Bistros namens „Le Moissonnier“ zu verstärken, war nicht abzusehen, wie weit er dort eines Tages kommen würde. Heute ist der stets freundlich, zurückhaltend und konzentriert wirkende Menchon mit seiner unmachbarlichen Mischung aus einem wunderbar süffigen, leicht mediterranen Geschmack,

Koch des Jahres international Heinz Reitbauer jr. vom Restaurant „Steirereck“ in Wien

Mit dem „Steirereck“ im Stadtpark hat Österreich vielleicht zum ersten Mal ein international wirklich bedeutendes Restaurant. Der Aufstieg des Wirtshauses wurde entscheidend von dem 42 Jahre alten Heinz Reitbauer jr. geprägt. Mit großer Hartnäckigkeit und Kreativität kümmerte er sich um eine Revision der Regionalküche – von der Modernisierung traditioneller Geschmacksbilder über die Wiederentdeckung alter Gemüsesorten bis hin zu avantgardistischen Kompositionen, die man in diesem Zusammenhang niemals erwartet hätte. Da gibt es „Saibling im Bienenwachs mit gelber Rübe, Pollen und Rahm“, „Wilden Brokkoli mit Artischocken-Mark, Gartemmelde & Feingelée“ oder die „Tunja mit Petersilie, Anethranth, Hirse & Sesam“. All das schmeckt sehr leicht, oft ebenso ungewöhnlich wie sofort überzeugend, differenziert und irgendwie wie Vorbote aus einer neuen Welt, in der es gelingt, den Bio-Gedanken und genießerische Gourmandie miteinander zu verbinden.

Das besondere gastronomische Konzept Klaus-Peter Kofler, Kofler & Kompanie, Berlin

Klaus-Peter Kofler stammt aus einer alteingesessenen Konditoren-Familie, die schon 1823 in Bad Homburg ihr erstes Geschäft eröffnete. Er lernte Konditor, war ein hervorragender Springreiter und widmet sich seit 1991 mit immer größerem – mittlerweile im internationalen – Erfolg dem Catering. Einen ersten, ganz besonderen Touch bekam die Arbeit, als er mit dem „Prêt à Diner“-Konzept in Anlehnung an die Modewelt jede Saison ein neues kulinarische Programm nebst schönem Katalog vorstellte. Analog zu einem Modeschöpfer schafft es Kofler, jeweils die Trends der Spitzenküche in eine Form zu bringen, die auch in größten Stückzahlen präsentiert werden kann. Endgültig zum kreativen Unruhrestifter wurde er mit seinen „Pop-up-Restaurants“, zeitlich begrenzten Restaurants in allen möglichen und unmöglichen Lokalisationen, mal in einem Hochhaus („The Tree House“), mal in einem Londoner Tunnelsystem („The Minotaur“), mal in alten Gemäuern in Berlin („Alte Mäntel“). Um die Plätze zu bekommen, muss man sich Promis aus aller Welt gefittet wird das System übrigens nicht zuletzt von den kreativen Spitzenköchen der „Villa Merton“, die ebenfalls zu Kofler & Kompanie gehört.

Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des Jahres Joachim Schwab vom „Landgasthof Schwab“ in Schwarzach

„Preis-Leistungs-Verhältnis“ ist ein Begriff, der vorsichtig gehandhabt werden sollte. Bei Joachim Schwabs zurückhaltend modernisiertem Landgasthof aber kann man nicht anders, als von einem besonders guten zu sprechen. Hier geht es nicht nur um großzügige Portionen, sondern vor allem um die auffallend gute Qualität, die Schwab dank seiner Ausbildung in Spitzenrestaurants bieten kann. Dabei achtet nicht die Essgewohnheit einer im besten Sinne bürgerlichen Küche nicht aus den Augen zu verlieren ist schon ein Kunststück. Dringend empfohlen seien „Schwab's Vorspeiseneller“, eine erstaunliche Versammlung feiner Kleinigkeiten (0,20 Euro), und das „Wallerfilet im fränkischen Würzelsud“ (15,80 Euro). Sogar die offenen Weine sind korrekt kalkuliert.

Sommelier des Jahres Essigbräulein in Nürnberg

Der Kroatte Ivan Jakir gehört zu den eher ruhigen Oberkellnern und Sommeliers. Er tut eben seine Arbeit, freundlich, selbstlos und ohne jeden Hang zur Selbstinzenzenierung. Dann merkt man plötzlich, wie ungeheuer präzise seine Arbeit ist und wie sehr er mit seinen Empfehlungen das Essen bereichert; und das hat es wahrlich in sich. Jakir arbeitet für Andreja Küche und Yves Ollech, die zu den besten und experimentierfreudigsten Gemischküchen Europas gehören. Ihre minimalistischen Kompositionen mit feinsten Abstufungen sind eine riesige Herausforderung für jede Weinbegleitung. Und was macht Jakir? Er begleitet nicht nur, sondern schafft den direkten Draht ins Innere der ungewöhnlichen Geschmacksbilder – egal, ob es sich um Variationen von kultivierter Herzlichkeit bis zu sensiblen Konzentration und von Bodenständigkeit bis zu Weldauffigkeit, „Landgasthof Adler“, Ellwanger Str. 15, 73494 Schwarzach, landgasthofadler.de

Pâtissier des Jahres Christian Hümbus vom Restaurant „La Mer“ in List/Sylt

Junge Köche haben heute einen entscheidenden Vorteil: Wenn sie nach einer guten Ausbildung bei guten Vorbildern einen Posten in einem aufstrebenden Restaurant übernehmen, erwartet man von ihnen kaum noch Anpassung, sondern Ideen und Gestaltung. Der 31 Jahre alte Christian Hümbus hat nach Stationen bei Johann Lafer (1 Stern), im Louis C. Jacob in Hamburg (2 Sterne) und in Sven Elverfelds „Aqua“ in Wolfsburg (3 Sterne) den Posten des Pâtissiers im Restaurant „La Mer“ übernommen. Die Folge war eine kreative Explosion, die ihn heute zu einem der interessantesten Vertreter seines Faches macht. Hümbus glänzt nicht nur als begnadeter Feinmechaniker, sondern beschreitet auch neue Wege, etwa bei Verbindungen von Gemüse und Dessert. Zu seinem faszinierend fein schmeckenden „Rokkohl und weiße Schokolade“ gibt es neben verschiedenen Variationen der Schokolade auch Elemente wie ein Rosmarinrisotto, Rokokohrperlen, Rokokohleis oder Roggchips. Vom Frühjahr bis zum Herbst präsentiert Hümbus sein berühmtes „Aromenmenü“, in dem er auch herzhafte Gerichte mit dem Verständnis eines Pâtissiers neu interpretiert.

Aufsteiger des Jahres Matthias Schmidt vom Restaurant „Villa Merton“ in Frankfurt

Der 31 Jahre alte Matthias Schmidt gehört zu den größten Talenten, über die wir uns in Deutschland freuen können. Nur vier Jahre nach der Übernahme des Chefposts in der „Villa Merton“ hat er nun seinen zweiten Michelin-Stern bekommen. Der Grund für den Aufstieg ist die außergewöhnliche Konsequenz seiner Arbeit. Schmidt ist ein Meister der Nova-Regio-Küche, bei der fast ausschließlich mit Produkten aus der näheren Umgebung gearbeitet und damit eine neue, nie dagewesene Form der Regionalküche geschaffen wird. Da werden dann Grünkohl mit gestocker Ziegenmilch, Bohnenkraut und Bueckern, der Hirschrücken mit verschiedenen Zwiebelgewächsen, Bärlauchwurzeln und Holunder oder die Rote Bete mit Trauben, Schwarzbier und Rosen kombiniert. Dass das alles exzellent schmeckt und die Finesse großer Küche hat, ist dem ganz besonderen Talent dieses jungen Kochs zu verdanken. Mit diesem Stil könnte sich die kulinarische Landkarte auch an anderen Stellen um ein Vielfaches farbiger darstellen.



Meisterhafte Nova-Regio-Küche: „Lufitrocknetes Heidsbruckenfleisch“, eine Vorspeise für die F.A.Z.-Gourmetvision von Matthias Schmidt, unserem Koch-Aufsteiger des Jahres.

Unsere Lieblinge 2012

Was von der Tafel übrig blieb: Auch in diesem Jahr haben sich unser Restaurantkritiker und unser Weinkolumnist durch unzählige Menüs geschlemmt und durch etliche Keller getrunken. Nun ziehen sie Bilanz: Welche Köche sind in Erinnerung geblieben, welche Winzer verdienen besonderes Lob? Von Jürgen Dollase und Stuart Pigott



Mit den Reben des Großvaters: Stefan Winter, unser Winzer-Aufsteiger des Jahres, produziert nicht nur ausdrucksstarke Rieslinge.

Trockener Weißwein des Jahres: zoner Altenberg Riesling „Grobes Gewächs“

Die Kritiker hatten den Jahrgang zori bereits während der Weinlese beobachtet. Mit dem ferrienen Weinen konfrontiert, stellten sie jedoch mit Entsetzen fest, dass die Realität im Glas selten ihrer Traumvorstellung entsprach, und bewerteten ihn daher nur mäßig. So oder so waren diese Vorstelllungen viel zu pauschal. Zumindest für die Weinbaugebiete Mosel, Saar, Ruwer, Nahe und Mittelrhein, stellenweise aber auch in den anderen Gebieten, ist zori vor allem in den hochgelegenen Weinbergen ein herausragender Jahrgang für trockene Weißweine. Daher war die Wahl des besten trockenen Weißweins wirklich nicht einfach, obgleich sich der zoner Altenberg Riesling „Grobes Gewächs“ vom Weingut von Othegraven schon bei der ersten Fassprobe als ein heißer Kandidat entpuppte. Bei späteren Verkostungen stellte sich heraus, dass der Wein genauso viel mineralische Kraft und so feine Aromen (weißer Pfirsich) wie die Konkurrenten hat, darüber hin-

Rotwein des Jahres: zoner Pinot Noir „Marion's Vineyard“

2010 war ein ziemlich schwieriger Rotwein-Jahrgang in Deutschland, und es ist erstaunlich, wie gut Spitzenerzeuger wie Rainer Schmitmann vom gleichnamigen Weingut in Fellbach/Württemberg oder Sebastian Fürst vom Weingut Rudolf Fürst in Bürgstadt/Franken diese Aufgabe gemeistert haben. Trotzdem muss die Auszeichnung dieses Jahr in die Ferne gehen, allerdings an zwei Deutsche: Kai und Marion Schubert. Das Paar hat vor einem guten Jahrzehnt ein Weingut in Martinborough an der Südspitze der neuseeländischen Nordinsel gegründet und erzeugt dort Pinot-Noir-Rotweine von Weltspeise. Mit dem Duft reifer Himbeeren und Kirschen, einer feinen rauchigen Eichennote, im Geschmack gefolgt von schmelzender Seidigkeit, viel Kraft vom Gerbstoff und auch feiner Süße (obwohl der Wein analytisch staubtrocken ist) schmeckt der zoner „Marion's Vineyard“ exakt so, wie sich viele Letztere extrem teure burgundische Spitzenweine vorstellen. Doch was für ein bescheidener Preis: 25,50 Euro von Möbengpick Weinkeller, www.moebengpick-wein.de

Preis-Leistung des Jahres: 2007er Pinot Sekt Brut

Eigentlich ist alles so einfach: Der Duft nach getosteten Nüssen, Blütenhonig und frisch gebackenen Croissants ist einfach betörend. Nicht viel anders der Geschmack: Hier muss man nicht nach irgendwelchen subtilen Noten suchen, der 2007er Pinot Sekt Brut von Alexander Gysler schmeichelt dem Gaumen mit reichhaltiger Substanz und feiner Geschmeidigkeit. Wer Angst vor Säure hat, ist gut aufgehoben. Im Frühling und Sommer gab es viel Konkurrenz für die Auszeichnung, aber unsere Regel lautet, dass der Lieblich noch nicht ausverkauft sein darf, und bei vielen der erstaunlich gelungenen „Gautsriesling“ des Jahrgangs ist das längst der Fall. Gyslers Sekt ist wie seine nicht-schäumenden Weine vom biodynamischen Anbau geprägt, aber auch von einer ganz eigenständigen Vorstellung von Eleganz. Die Stärke des Weins wird immer zugunsten seiner Würze und herben Subtilität heruntergespielt, nie ist etwas plakativ. 10,90 Euro (Magnum 25 Euro) beim Weingut Gysler, Größer Spitzenberg 8, 65233 Aitz-Wein, www.gysler.de

Ein Abend mit Lieblingen

Wer die Klasse unserer „Lieblinge des Jahres“ persönlich erleben möchte, hat dazu am 26. Januar 2013 im Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach Gelegenheit. An diesem Abend koehen fünf Preisträger – Menchon, Reitbauer, Hümbus, Schmidt – ein exklusives 5-Gänge-Menü, dazu werden Weine von prämierten Gütern

Süßwein des Jahres zoner Baccharer Riesling Auslese

Im Herbst 2011 durfte die Cecilia Jost endlich den ganzen Keller im Familienweingut alleine verantworten. Das ist für jeden Jungwinzer der entscheidende Schritt auf der langen Reise zur vollständigen Selbstentfaltung. So chregzeitig die aktuelle Generation der Jungwinzer ist, so realistisch sind ihre Mitglieder meist auch. Cecilia Jost hat nicht geglaubt, auf Anhieb voll ins Schwarze zu treten. Im tiefen Winter hat sie ihren Vater mit lauten Heavy-Metal-Klängen von Metallica aus dem Keller verbannt, um ganz konsequent ihre eigene Sache durchzuziehen, wie auch immer die ausgehen würde. Eigentlich hat sie aber schon im

Schaumwein des Jahres: 2009er Vintage Brut, Billecart-Salmon

Unter Champagner stellen sich viele den Inbegriff von Eleganz und Raffinesse vor, hoffen aber insgeheim doch auf deutlich mehr als nur guten Geschmack – Stichwort James Bond. Die großen Marken-Champagner sind recht gelungene Industrieprodukte, die zwar gut schmecken, aber kaum Spannung in sich bergen. Deswegen sind die meist deutlich günstigeren deutschen Sekte, Cava aus Spanien und Spumantes aus Italien so erfolgreich. Sie bieten einfach mehr Charakter und Feinheit. Trotzdem ist die erstaunlichste Neuzug unter den Schaumweinen der 2009er Vintage Brut von Champa-

Winzer-Entdeckung des Jahres: reifen Mirabellen duftende zoner „Kalkstein“

reife Reife hat, um seine Helene abzulegen und die Kräuteraromen zu entfalten. Auf der anderen Seite stehen die trockenen Weißburgunder, Grauburgunder und Silvaner mit eher geschmeidiger Art. Hier hat Winter in den vergangenen Jahren viel vom Vorbild Burgund gelernt, ohne jedoch die burgundischen Gewächse zu kopieren, wie der kremige zoner Dittelsheimer Riesling trocken (8,90 Euro ab Hof) zeigt, mit seinem beeindruckenden Duft nach Quitte und Rauch und einer großartigen Harmonie zwischen Schmelz und Eleganz. Dazu kommt: Kein Wein aus diesem Haus hat in den vergangenen Jahren auch nur andeutungsweise enttäuscht. Weingut Winter, Hauptstraße 17, 67596 Dittelsheim-Hessloch/Rheinessen, www.weingut-winter.de

Winzer-Entdeckung des Jahres: reifen Mirabellen duftende zoner „Kalkstein“

reife Reife hat, um seine Helene abzulegen und die Kräuteraromen zu entfalten. Auf der anderen Seite stehen die trockenen Weißburgunder, Grauburgunder und Silvaner mit eher geschmeidiger Art. Hier hat Winter in den vergangenen Jahren viel vom Vorbild Burgund gelernt, ohne jedoch die burgundischen Gewächse zu kopieren, wie der kremige zoner Dittelsheimer Riesling trocken (8,90 Euro ab Hof) zeigt, mit seinem beeindruckenden Duft nach Quitte und Rauch und einer großartigen Harmonie zwischen Schmelz und Eleganz. Dazu kommt: Kein Wein aus diesem Haus hat in den vergangenen Jahren auch nur andeutungsweise enttäuscht. Weingut Winter, Hauptstraße 17, 67596 Dittelsheim-Hessloch/Rheinessen, www.weingut-winter.de

Innovation des Jahres: 2009er Riesling trocken „Jubiläumswein“

Seit die ehemalige königlich-preußische Weinbaudomäne in Niederhausen in Besitz von Jens Reidel und Dr. Christen-Dünse ist, erwacht die schlafende Riesse zum Leben. Die trockenere Riesling Großen Gewächs sind tatsächlich großartige und eigenständige Weine, und auch die „normalen“ Weine beeindruckend, allen voran der zoner Riesling trocken Jubiläumswein“. Er ist ein markanter, rassisger Wein mit dezenter Grapefruitnote und ausgeprägter salzmeralischem Geschmack. Das wird durch seine kompromisslos trockene Art betont. Einen Lagennamen trägt er nicht, weil er eine Cuvée aus verschiedenen Spitzenlagen ist. 11,90 Euro beim Gut Hermannsberg, Ehemalige Weinbaudomäne, 55895 Niederhausen/Nahe, gut-hermannsberg.de

Winzer des Jahres: Martin Tesch, Weingut Tesch

In vielen Fällen wird zum „Winzer des Jahres“ derjenige erklärt, der am meisten Kritikerpunkte für seine Weine erhalten hat; ein Sieger-Held, der theoretisch über alle Kollegen erhaben steht. Dabei wird selten die Frage nach der Rolle des Winzers gestellt. Martin Tesch vom gleichnamigen Weingut in Langenlonsheim an der Nahe tut genau dies seit mehr als einem Jahrzehnt. Seine Antwort basiert auf dem Prinzip, dass jeder Winzer für eine bestimmte Art von Wein stehen muss, wenn er Erfolg am Markt und in der Öffentlichkeit haben möchte. Genau das ist Tesch gelungen, obgleich er dafür zu nächst erhebliche Verluste in Kauf nehmen musste, weil er sich für ganz trockenen Riesling entschied (statt einer weicheren und/oder süßeren Alternative).

Winzer des Jahres: Martin Tesch, Weingut Tesch

In vielen Fällen wird zum „Winzer des Jahres“ derjenige erklärt, der am meisten Kritikerpunkte für seine Weine erhalten hat; ein Sieger-Held, der theoretisch über alle Kollegen erhaben steht. Dabei wird selten die Frage nach der Rolle des Winzers gestellt. Martin Tesch vom gleichnamigen Weingut in Langenlonsheim an der Nahe tut genau dies seit mehr als einem Jahrzehnt. Seine Antwort basiert auf dem Prinzip, dass jeder Winzer für eine bestimmte Art von Wein stehen muss, wenn er Erfolg am Markt und in der Öffentlichkeit haben möchte. Genau das ist Tesch gelungen, obgleich er dafür zu nächst erhebliche Verluste in Kauf nehmen musste, weil er sich für ganz trockenen Riesling entschied (statt einer weicheren und/oder süßeren Alternative).



„Lass doch mal dein inneres Kind raus“

Der in Paris lebende italienische Retuschierer Cristian Giroto fertigt bizarr anmutende Porträts, auf denen Erwachsene wie Kinder aussehen.

Herr Giroto, wie sind Sie denn auf die Idee gekommen, Fotos von Erwachsenen auf diese Weise zu retuschieren?

Das ist mir irgendwann einfach eingefallen, als ich wieder mal in den Spiegel geguckt habe. Da dachte ich: Da wirst immer älter, aber nur äußerlich. Und was wäre, wenn wir Menschen nicht äußerlich altern würden, sondern anders, und dabei immer noch aussehen würden wie Kinder? In meinen Arbeiten zeige ich, wie ich mir diese andere Alterung des Menschen, dessen Foto ich retuschiere, vorstelle. Oder jedenfalls zeige ich eine der Möglichkeiten, die ich sehe. Ich will ein poetisches Konzept in Bilder übersetzen.

Sind Sie dabei auch ein bisschen Psychologe?

Nicht nur ein bisschen. Sogar ganz viel. Ich zeige die unschuldige Seite der Menschen. Glücklicherweise finden die das alle gut und auch lustig, vielleicht deshalb, weil ich gar nicht wie ein Psychologe auf sie wirken und trotzdem ihr Inneres nach außen bringe.

Erkennen sich die Leute wieder in Ihren Bildern?

Absolut! Sie erkennen ihr erwachsenes Ich, nicht sich selbst als Kinder. Und das ist genau das, worauf es mir ankommt.

Wie reagieren sie?

Sie sagen, dass sie als Kinder ganz anders aussahen. Das hoffe ich auch – zumindest bei denen, die auf meinen Bildern einen Bart haben!

Haben Sie sich das mal angestaut, wie die Leute als Kinder aussahen?

Ja. Sie sahen wirklich ganz anders aus, als ich sie nun darstelle, aber das ist genau das Interessante an meiner Arbeit. Wenn sie als Kinder so ausgesehen hätten, wie ich sie zeige, wäre das, was ich mache, für sie doch längst nicht so spannend.

Wie entscheiden Sie, welchen Aspekt der Persönlichkeit eines Menschen Sie durch die Retusche hervorheben wollen?

Die Leute waren wirklich aufgeregt, als sie im Fotostudio saßen und ich ihnen, während sie fotografiert wurden, sagte: „Lass doch mal dein inneres Kind raus.“ Die besten Aufnahmen waren die, die wir machten, wenn sie gerade eine Pause einlegten und gar nicht an ihr inneres Kind dachten. Da waren sie ganz natürlich. Der Rest hat sich dann ganz von selbst entwickelt.

Sollen Sie den Leuten Fragen, bevor Sie die Fotos retuschieren?

Nein. Die meisten finden es schon unangenehm genug, fotografiert zu werden, und in ihren Gesichtern sehe ich dann alles, was ich sehen muss.

Alle Leute haben auf den retuschierten Bildern große Augen und große runde Köpfe. Welche Stilelemente haben Sie noch angewendet, um einen kindlichen Eindruck zu erzeugen?

Ich habe sehr viel über Kinder recherchiert, habe ihre Proportionen studiert und Kinder beobachtet, bevor ich mit diesem Projekt begonnen habe.

Wollen Sie in Ihren Arbeiten auch etwas sagen über die Kindheit an sich und über Kinder und Erwachsene? Haben Sie eine Botschaft?

Kinder sind gut so, wie sie sind, ich will etwas über Erwachsene sagen. Wenn wir erwachsen werden, verlieren wir den kindlichen Geist. Wir sollten meiner Meinung nach versuchen, ihn uns zu bewahren: locker bleiben, das Gute sehen, mit weniger Sorgen und Stress. Wir sollten damit beginnen, das was wir tun, mit mehr Liebe zu tun und die Menschen um uns herum mehr spüren zu lassen, wenn wir sie mögen.

Können Sie sich vorstellen, Ihr eigenes inneres Kind zu zeigen?

Ich will in den nächsten Wochen noch ganz viel solcher retuschierter Porträts machen, und meine wird das letzte sein. Ich werde darauf wieder Haare haben, ich kann es kaum abwarten!

Die Fragen stellte Katrin Hummel.

„Die unschuldige Seite der Menschen“: Ariane, Gabriele, Natacha, Jules, Dikad, Christophe. Fotos: cristiangiroto.com. Weitere Bilder sind zu sehen auf www.cristiangiroto.com.