

Schlemmer-Guide 2025: Diese 14 Köche begeistern Deutschland!

Bernkastel-Wittlich feiert Kochkünste: Zwei Sterneköche ausgezeichnet im Gault&Millau 2025 für herausragende Gastronomie.



Das Gourmetmagazin „Der Feinschmecker“ hat heute den Guide „Die 500 besten Restaurants in Deutschland“ für 2025 veröffentlicht. Dieser umfassende Führer dient als Grundlage für die Auszeichnung der besten Köche des Landes. Insgesamt wurden 14 Köche ausgezeichnet, darunter zwei herausragende Talente aus der Region, die mit ihren außergewöhnlichen kulinarischen Fähigkeiten überzeugen.

Der erste der ausgezeichneten Köche ist **Clemens Rambichler**, der das renommierte Drei-Sterne-Restaurant „Sonnora“ in Dreis leitet. Laut der Jury wird seine Küche als „handwerklich perfekt“ und „kunstvoll“ beschrieben. Rambichler verwendet erlesene Zutaten und kombiniert diese auf beeindruckende Weise mit

Einflüssen aus aller Welt, wie etwa Vadouvan-Gewürzen, jamaikanischer Grapefruit und japanischer Yuzu. Seine Kunstfertigkeit zeigt sich auch in der Verwendung regionaler Produkte, etwa Quitten und Spätburgunder-Essig, die er geschickt in seine Gerichte integriert.

Ein weiterer ausgezeichnete Koch ist **Thomas Schanz** aus Piesport. Er wurde 2021 zum „Koch des Jahres“ vom Gault-Millau gekürt. Schanz wird für die „Perfektion in allen Details“ seiner Kreationen gelobt. Seine Gerichte basieren auf europäischer Klassik, erweitern jedoch die Aromen- und Produktfülle erheblich. Beispiele seiner beeindruckenden Speisekarte sind der gegrillte portugiesische Carabinero mit Staudensellerie und Bergamotte-Sud sowie die Ballotine vom Stubenküken mit Gänseleber und Champignonmantel. Besonders bemerkenswert sind die als „exzellent“ beschriebenen Saucen. Sein Restaurant „schanz“ erhielt im Jahr 2022 ebenfalls drei Michelin-Sterne.

Star-Köche und kulinarische Höhepunkte

Zusätzlich zu den beiden regionalen Größen erhält das **Restaurant Victor's FINE DINING by Christian Bau** hohe Anerkennung, insbesondere für sein opulentes Degustationsmenü, das in einem pittoresken Schlösschen hoch über der Mosel serviert wird. Der Küchenstil des Hauses vereint französische und japanische Einflüsse, was sich in besonderen Amuse-bouches wie der Auster in Holunder-Vinaigrette und der Tartelette von Burrata zeigt. Gerichte wie das Tatar vom Thunfischbauch mit Osietra-Kaviar und Shoyu-Sauce sind nur einige der Highlights, die die Gäste erwarten können.

Culinarische Feinschmecker können sich auch auf das Menü „Paris-Tokio“ freuen, das unter anderem Artischocke in Texturen mit Trüffel und Pomelo sowie eine Tranche Steinbutt mit Aubergine und Miso bietet. Die exzellente Weinberatung von Nina Mann und die umfangreiche Weinkarte mit etwa 700 Positionen runden das Angebot ab.

Auszeichnungen und Trends in der Gastronomie

Die Gastronomieszene in Deutschland zeigt einen klaren Trend hin zu nachhaltigen Konzepten und regionalen Waren. So berichtet **Gault&Millau** von einer Verleihung in der Brasserie Cuvilliés im Rosewood München. Hier wurde Benjamin Peifer aus dem Restaurant „Intense“ in Wachenheim zum „Koch des Jahres“ gekürt. Zusammen mit weiteren Auszeichnungen, wie dem Gastronom des Jahres für Simon Tress und dem Gastgeber des Jahres für Kilian Skalet, hebt diese Veranstaltung die besten kulinarischen Adressen und Persönlichkeiten hervor.

Diese Auszeichnungen spiegeln die exzellenten Leistungen in der deutschen Gastronomie wider und zeigen, wie wichtig regionale Zutaten und innovative Ideen in der modernen Küche sind. Die Zukunft der Gastronomie beginnt jetzt, und die hervorragenden Köche aus Deutschland setzen neue Standards für kulinarische Exzellenz.

Details	
Quellen	• www.sol.de • www.feinschmecker.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de