

## Aufsteiger des Jahres

Nico und Jörg Sackmann, Hotel „Sackmann“ in Baiersbrunn

Jörg Sackmann ist seit vielen Jahren einer unserer beliebtesten Köche. Seinen nie versiegenden Ideen am Herd hat er nun, nach einem großen Umbau, mit den beiden Söhnen Nico (ebenfalls Koch) und Daniel (zuständig fürs Hotel) eine der schönsten Restaurant-Landschaften in deutschen Hotels folgen lassen, in denen das Können der Familie in neuem, überzeugendem kulinarischen Glanz erstrahlt. Da gibt es etwa in der regionalen „Murgstube“ mit Fourme d'Ambert überbackene Kutteln mit Schmortomaten, Spinat und Buttercrunch; im Gourmetrestaurant „Schlossberg“ wird eine beeindruckende Taube mit Roscoff-Zwiebeln, Bärlauch und Agria-Kartoffeln serviert. Man merkt Jörg und Nico an, dass sie in der neuen Umgebung ganz besonders befreit und inspiriert an die Arbeit gehen. Mittlerweile gehört zum Imperium übrigens auch die „Panorama-Hütte“, eine der schönsten Berghütten im Schwarzwald.

## Institution

„Erno's Bistro“ in Frankfurt, Valéry Mathis (Koch) und Eric Huber (Sommelier und Gastgeber)

Eigentlich ist das kleine, gemütliche Bistro im Schatten der Frankfurter Bürotürme ein einziges Understatement. Man könnte es auch als ein mit nur einem Michelin-Stern hoffnungslos unterbewertetes Gourmetrestaurant bezeichnen, das neben seiner exzellent französisch-individuellen Küche auch noch über eine unglaubliche Weinsammlung verfügt, die Eric Huber seit vielen Jahren pflegt. Hier trifft sich in der Woche Gott und die Welt, mittags und abends, bei feinsinnigen Kreationen, denen es an nichts fehlt, was gut schmeckt, die aber trotz Butter, Sahne, Trüffel und Foie gras erstaunlich leicht sind. Seit 1974 gibt es „Erno's“, seit 1995 ist es in der Hand von Eric Huber, und seit 1996 ist auch Koch Valéry Mathis dabei; beide stammen aus dem Elsass. Stabilität, Qualität und Entspannung machen es zu einer echten Institution.

## Neue Gastro-Formate

„Haus Stemberg“, Völbelt, Sascha Stemberg

Diese Ehrung geht an Köche und/oder Gastronomen, die sich nicht in die Schubladen von bürgerlicher Küche, Casual Fine Dining oder Sternküche stecken lassen, sondern dies gleichzeitig und zur freien Kombination anbieten. Im überaus populären „Haus Stemberg“ in Völbelt, unweit von Düsseldorf und Köln, gibt es zum Beispiel Wiener Schnitzel oder Blutwurst parallel zu Balfego-Thunfisch mit Sojasofe, Yuzu und Spicy Mayo. Alles kommt hier in außergewöhnlicher Qualität auf den Tisch, präzise, modern, oft kreativ und von besten Weinen begleitet. Das Traditionshaus wird heute in fünfter Generation von Sascha Stemberg, 43, geführt, der nach einer Ausbildung in bekannten Häusern seinen legendären (und heute noch präsenten) Vater Walter 2004 in der Führung des Betriebes abgelöst hat. Dessen Motto war schon früh „Zwei Küchen an einem Herd“. Es ist ein großer Gewinn, sie auch auf einem Tisch zu haben.

## Koch des Jahres

Jan Hartwig, Restaurant „JAN“, München (im Foto)

Als Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig 2021 das Restaurant „Atelier“ im Hotel „Bayerischer Hof“ in München verließ, löste das viel Verwunderung aus. Die Auszeichnung mit drei Sternen, die im Moment nur neun deutsche Köche haben, ist der Höhepunkt des Kochlebens – nicht etwas, auf das man freiwillig verzichtet. Hartwig aber hat klare Ziele. Es ging ihm um Selbständigkeit und vor allem völlige künstlerische Freiheit. Nun hat er mit dem „JAN“ in München sein eigenes Restaurant eröffnet und glänzt vom Start weg mit einer überragenden Küche. Er, der mit seinen 40 Jahren das Zeug zum neuen Großmeister der Zunft hat, kocht mit einer Palette von Aromen, die seinen Gerichten eine unnachahmlich elegante Würze und Tiefgründigkeit verleihen. Und er befasst sich zudem mit großen Klassikern der Kochkunst und Gerichten unserer Regionalküche und Traditionsküche. Faszinierend.

## Innovation

Thomas Imbusch, Restaurant „100/200“ in Hamburg

Die Küche braucht Kreative, die nicht nur Ideen haben, sondern auch praxistaugliche Lösungen finden, die viele Leute inspirieren. Und da führt heute kein Weg am Hamburger Zwei-Sterne-Koch Thomas Imbusch vom Restaurant „100/200“ vorbei. In diesem Jahr überzeugte er bei seinen strikt saisonal ausgerichteten Gerichten vor allem mit einem rein vegetarischen Menü, bei dem er reihenweise enorm anziehende, leichte, aromenstarke und innovative Gerichte präsentierte, zum Beispiel die Kombinationen von Gurke, Roter Bete und Blumen. In dem großen Raum mit offener Küche und viel Industrial Chic kocht Imbusch, der schon bei besten Köchen gearbeitet hat, wie für Freunde. Man redet, wird beraten, kommentiert – hier ist alles etwas anders, und es passt sofort. Für die Getränke sorgt Imbuschs Partnerin Sophie Lehmann. Wenn vegetarische Gerichte eine solche Überzeugungskraft wie hier haben, fehlt es an gar nichts.

## Sommelier des Jahres

Maximilian Wilm, „Kinfels Restaurant und Weinbar“, Hamburg

Viele Sommeliers haben ein ähnliches Problem: Sie schwanken zwischen ihrem Fachwissen und den Wünschen der Gäste, die sie meist gar nicht genau ermitteln können oder wollen. Und dann gibt es die wenigen Sommeliers, die genau den Punkt treffen und Weine präsentieren, bei denen man bei jedem Schluck in „Ah“- und „Oh“-Rufe ausbricht. Maximilian Wilm, 34, ist gelernter Restaurantfachmann; 2018 übernahm er die Stelle als Restaurantleiter und Sommelier in „Kinfels Restaurant und Weinbar“ unweit der Elbphilharmonie in der Hamburger Hafencity. Es ist bezeichnend, dass Wilm in einem Haus arbeitet, das eine entspannte, süffige Gourmetküche anbietet; genau diese Küche ist oft besonders weinaffin und lässt sich exzellent selbst mit besten Weinen kombinieren.

# UNSERE GENUSS-„LIEBLINGE DES JAHRES“

## Was von der Tafel übrig bleibt

Wer sind die besten Köche und Winzer, was die besten Weine? Gastro-Kritiker Jürgen Dollase und Wein-Kolumnist Stephan Reinhardt küren auch 2022 ihre Favoriten.



Illustration Edmon de Haro, Fotos Johannes Ritter, Marek Michaelis, Lukas Kirchgasser, seasonsagency

## Winzerin des Jahres

Dr. Simone Adams, Adams Weine, Ingelheim (im Foto)

Ich hatte Sie vor Jahren schon gewarnt: In Ingelheim am Rhein entsteht etwas, das sich zu verfolgen lohnt. Damals waren Simone Adams' Weine noch nach Kalibergrößen benannt: je größer, desto doller. Inzwischen benötigt sie Kaliber nur noch bei der Jagd und fokussiert im Weinberg ganz auf das System aus Boden, Pflanze und Licht. Zuweilen kommt es mir vor, als seien ihre Reben ihre Haustiere. Ihre Zeilen stehen auf Kalkverwitterungsböden und tragen Burgundersorten: Chardonnay, Weiß-, Grau- und Spätburgunder. „Emphatischen Weinbau“ hat Adams mal genannt, was sie da auf zehn Hektar tut. Höchst achtsam und kreativ betreibt sie diesen, selbstverständlich nach biodynamischen Kriterien, auf der Suche nach „der Eleganz, dem Puren, der Finesse“. Das Ergebnis sind subtile, sprechende, höchst authentische Ingelheimer Burgunder, an denen selbst Hajo Becker, Preisträger der Kategorie „Schatzkammerwein“, seine Freude haben dürfte.

## Weißwein des Jahres

2021 Graacher Domprobst Kabinett, Weingut Willi Schaefer, Graach

Seitdem Ihr Kolumnist Wein trinkt, trinkt er Rieslinge von Willi Schaefer. Kein Riesling ist heller, feiner, himmlischer, unfassbarer. Und steht doch mit den Füßen im Schiefer, der im Graacher Himmelreich wie erst recht im Domprobst unverwechselbare Weine von absoluter Weltklasse hervorbringt. Man würde ihre rauchige Würze noch im Schlaf erkennen und sogleich ein Fläschchen Kabinett aufmachen wollen! Der Jahrgang 2021 war mengenmäßig klein, aber die Qualitäten! Ich habe in diesem Jahr keine Weine länger studiert als die 2021er Kabinette von Christoph und Andrea Schaefer, die das 4,5 Hektar große Familienweingut heute führen. Obwohl nicht trocken, habe ich den Domprobst erstmalig als vollwertigen Essenswein verstanden, so tief und komplex, wie er bei aller Leichtigkeit ist. Große Kunst, verteilt auf zwei Fuder: AP 1 und AP 3. Für die Welt zu wenig, für die Ewigkeit aber reicht ein Schluck.

## Schatzkammerwein des Jahres

2009 Wallufer Walkenberg Riesling Auslese Alte Reben, Weingut J. B. Becker, Walluf

Das Weingut von Hans-Josef Becker ist im Rheingau so etwas wie ein gallisches Dorf. Dabei ist Becker kein Rebell, er ist vielmehr ein Bewahrer, ein schnurrbartiger Schutzpatron des Authentischen. Er benutzt noch immer die alten Prädikate auch für trockene Weine. Die Botschaft: Mein Wein ist naturrein. Nicht aufgebessert, nicht abgeschmirgelt, sondern gottgewollt. Die Spätburgunder sowieso, aber auch die meisten Rieslinge sind herzhalt trocken. Und wenn sie es nicht sind, dann hat Gott das so haben wollen. Wenn Beckers Weine einige Jahre in seinem Keller gereift sind wie die nicht ganz trocken gereifene 2009er Auslese aus dem Walkenberg, die er im Spätsommer wieder in den Verkauf brachte, dann will man jede Flasche allein trinken. Ein Maulvoll Riesling ist das! Viele 2009er hängen heute ja in den Seilen, dieser aber tanzt, schmeizt, bezirzt und preist: den Wallufer Walkenberg.

## Innovation

Sophie und Steffen Christmann, Weingut A. Christmann + Sektgut Christmann & Kauffmann, Gimmeldingen

„Innovation“ ist hier eine Auszeichnung dafür, dass sich etablierte Betriebe neu erfinden können. Steffen Christmann ist ja nicht nur Präsident des VDP, des Verbands der Prädikatsweingüter, sondern führt einen Familienbetrieb, der seit einer Generation Spitzenweine erzeugt, allen voran das Große Riesling Gewächs aus dem Königsbacher Idig. Schon 2004 hatte Christmann auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Mit Eintritt der Tochter Sophie in den Betrieb ist hier ein Wind durchgehaucht, der alles, was nicht in die absolute Spitzenklasse führt, mit sich riss. Was blieb, ist des Wesens Kern: allerbeste, nur mit Riesling oder Spätburgunder bestockte Weinberge in Ersten und Großen Lagen. Der alte Bauchladen: Geschichte. Noch dazu haben Vater und Tochter mit dem Elsässer Matthieu Kauffmann das Sektgut Christmann & Kauffmann gegründet, das in den kommenden Jahren Weltklasse-Sekte aus Spitzenlagen in den Markt bringen wird. Kauffmann kann das, er war jahrelang Kellermeister bei Bollinger Champagne. Seit hier alles anders ist, ist Steffen Christmann der einzige Winzer, der mit dem Alter immer jünger wird.

## Rotwein des Jahres

2017 Assmannshausen Hölleberg GG, Weingut Krone Assmannshausen

Die im Dunkeln sieht man nicht. Wohl kaum hat Bert Brecht in der „Dreigroschenoper“ an die Kellermeister des Landes gedacht, aber bitte: Die im Licht waren auch bei den Weingütern Wegeler immer andere. Daher jetzt: Michael Burgdorf, seit 22 Jahren die verlässlichste Konstante des Hauses, zu dem seit 15 Jahren auch die Krone Assmannshausen gehört. (Fast) nichts als Rotwein wird hier erzeugt, Spätburgunder natürlich, immer schon, auf Phyllit-Schiefer, der das Rheinische Schiefergebirge trägt und eben Burgdorfs Rotweine, allen voran das Große Gewächs aus dem Hölleberg. Dieser saftige, salzige und vor allem vitale Wein kommt erst spät in den Verkauf, so wie früher, als deutscher Rotwein noch Assmannshäuser bedeutete. Und dann steht er da: leuchtend rot, fest, markant, kein Charmeur, aber selbstbewusst und terroirgeprägt; ein rigoroser Klassiker der deutschen Rotweinliteratur. Hält ewig.

## Süßwein des Jahres

2009 Welschriesling Trockenbeerenauslese, Weingut Velich, Apetlon, Burgenland (A)

Nicht, dass es in Deutschland nicht genügend Weltklasse-Süßweine gibt, aber wer bitte trinkt sie, wenn man sie teuer bezahlt hat, aber dennoch Jahrzehnte darauf warten muss? Die 2009er Trockenbeerenauslese von Heinz Velich im Burgenland reifte bis vor Kurzem im Eichenfass, ohne je eine Schwefelgabe erhalten zu haben. Entsprechend bernsteinfarben ist dieser Welschriesling, der mit Rheinriesling nichts zu tun hat. Unfassbar tief und intensiv im balsamischen Duft, verbindet sich am Gaumen Süße mit Komplexität in Form einer reichhaltigen Textur und Aromenvielfalt, wie sie deutsche Rieslinge erst nach 50 Jahren entwickeln, wenn überhaupt. Dörrfrüchte, Malz, Schwarztee, Orangenzesten, Karamell, dazu die würzig-kristalline Säure des Welschen: Diese TBA ist ein Gedicht und kostet doch nur einen Bruchteil der deutschen dieser Klasse.

## EINE GALA MIT DEN „LIEBLINGEN“

Wer sich von der herausragenden Qualität unserer Preisträger selbst überzeugen will, kann das bei einer Gala im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach bei Köln am 28. Januar 2023 tun. An diesem Abend kochen fünf prämierte Köche zusammen mit Joachim Wissler vom „Vendôme“, dem „Koch des Jahres“ 2021 (als die Gala wegen Corona ausfiel), ein gemeinsames Sechsgänge-Menü. Dazu werden Weine von den prämierten Gütern verkostet. **Durch den Abend** führen unsere Hauskritiker und Juroren Jürgen Dollase und Stephan Reinhardt. Der Preis pro Person beträgt 335 Euro für Menü und Getränke. Beginn der Veranstaltung ist 18 Uhr. Gäste haben die Möglichkeit, zu speziellen Konditionen zu übernachten. **Info und Buchung** über [shop.faz.net/selektion/genusserlebnis/](http://shop.faz.net/selektion/genusserlebnis/), 069/7591-1010 – oder direkt beim Hotel unter Stichwort „Unsere Lieblinge“ über [reservations@schlossbensberg.com](mailto:reservations@schlossbensberg.com) oder 02204/42906.

## Gastgeber des Jahres

Fabrice Kieffer, Restaurant und Brasserie „Les Deux“ in München

Unser Gastgeber des Jahres könnte gut und gerne als „Gastgeber des Jahrzehnts“ geehrt werden. Der 51-jährige Elsässer Kieffer stammt wie eine ganze Reihe von Gastgebern, Sommeliers und Köchen aus einer der regionalen Winzerfamilien. Mit 15 begann er seine Ausbildung in Straßburg und ging dann nach Deutschland. Berühmt wurde er während der 16 Jahre bei dem kürzlich verstorbenen legendären Heinz Winkler in Aschau. Hier entfaltete er eine unnachahmliche Kombination aus französischer Freundlichkeit und Herzlichkeit, einer hohen Professionalität als Maître und Sommelier sowie Selbstironie. Wer sich seiner Führung überließ, konnte sicher sein, ein wunderbares Erlebnis zu haben. Als er sich 2012 in München mit „Les Deux“ (und später noch dem „Weinhaus Neuner“) selbständig machte, konnte er auch als Gastgeber an seine Arbeit in Aschau anknüpfen.