

# MEDIENMITTEILUNG

---

## Sieben neue Chefköche im Kurzportrait

### Der Draufgänger

#### **Tim Raue (44)**

Sein Restaurant in Berlin-Kreuzberg ist in den «World's 50 Best Restaurants» gelistet: Ritterschlag! Bei ihm schmeckt es würzig, frisch – nie fehlt der harmonisch scharfe Hauch Asiens. So mutig wie er das auf den Teller bringt, traut sich's kein anderer Spitzenkoch. In seiner nicht gerade einfachen Jugend gehörte er einer gefürchteten Berliner Strassenbande an. Er habe erst lernen müssen, offen auf Menschen zuzugehen, sagt er.

**Fazit:** Ein Mann, der nicht nur zwei Sterne sondern auch die Kurve gekriegt hat. Chapeau!

[tim-raue.com](http://tim-raue.com)



---

### Das Dreamteam

#### **Sebastian Zier (41) & Moses Ceylan (38)**

Viele Köche verderben den Brei? Nicht bei diesen beiden! Seit 2018 gilt im Einstein: 1 + 1 = 2 Michelin-Sterne. Zier und Ceylan begeistern in St. Gallen. Sie schafften es, den klassisch-französischen Stil von Zier und die avantgardistisch-orientale Kochwelt von Ceylan in eine «interessante feinfühligke Küche, die von Kreativität und überaus präzisiertem Handwerk zeugt» (Michelin) zu verwandeln.

**Fazit:** Gleichberechtigte Doppelspitze funktioniert. Damit sind die zwei Teamplayer Pioniere ihrer «Zunft.»

[einstein.ch](http://einstein.ch)



## Der englische Alpinist

### James Baron (33)

Ein Ausnahmetalent tüftelt akribisch in einer Küche in den Tiroler Bergen – und überzeugt auf der ganzen Linie! Den Tannenhof in St. Anton hat er zur Nummer 1 in Westösterreich gemacht. Baron, der bei Andreas Caminada als Souschef am Herd stand, zelebriert meisterlich die Vielfalt der alpenländischen Küchenkultur.

**Fazit:** Was hinter einer «souveränen und zugleich witzigen Alpinküche» (Gault Millau) steckt, ist unklar. Klar ist hingegen: Es ist gut, dass dieser junge Engländer seinen Plan, Architekt zu werden, verwarf.



[tannenhof.net](http://tannenhof.net)

---

## Der Grandseigneur

### Harald Wohlfahrt (63)

25 Jahre in Folge mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, seit 2005 konstant mit 19,5 Punkte bei Gault Millau. Wie bitte? Ja, das ist der Leistungsausweis des Harald Wohlfahrt. Gault Millau sagt, er habe Deutschlands Küche auf die Weltkarte geführt. Seine Schüler erarbeiteten rund 70 Sterne. Ach ja – auch das Bundesverdienstkreuz nahm er entgegen. Für Wohlfahrt kein Grund zum Abheben. Er ist Pragmatiker und spricht am liebsten übers Essen.

**Fazit:** Der Grandchef bleibt cool wie eh und je und kocht bald auf der Excellence Queen.



[harald-wohlfahrt.com](http://harald-wohlfahrt.com)

## Der junge Wilde

### **Nicolai Wiedmer (26)**

Er wurde schon mit 22 Küchenchef. Fortan war im Eckert veritable Hochküche statt gut-bürgerlich angesagt. Den Kopf voller Ideen, liess er sich nie in seine Küche reinreden. Nicolai absolvierte seine Lehre mit Auszeichnung und kocht nun munter und mutig seine kreative Saisonküche gleich hinter der Schweizer Grenze.

**Fazit:** Als Knirps ständig in den Töpfen geschnuppert, bei Tanja Grandits sein Handwerk gelernt. Ergebnis: Einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands kocht wie ein Grosser.

[eckert-grenzach.de](http://eckert-grenzach.de)



---

## Der Klassiker

### **Dominique Gauthier (51)**

Diesen Mann bringt nichts aus der Ruhe. Er dirigiert das Kulinarium des noblen Genfer Hôtel Beau-Rivage. Im «gestiefelten Kater» (Le Chat-Botté) bringt er klassische Cuisine Française allererster Güte auf den Teller – kreativ, mediterran, modern. Stolz ist er bis heute auf eine gewonnene Wette mit seinem Chef. 1000 Francs auf die Hand, weil er es beim Lehrabschluss unter die besten Fünf schaffte.

**Fazit:** In Genf sollte man sich's einfach gönnen: Ein Mahl im Grandhotel-Palast - am See, chez Monsieur Gauthier.

[beau-rivage.ch](http://beau-rivage.ch)



## Der Koch aus Liebe

### **Dirk Hoberg (37)**

Nicht immer wachsen Top-Köche auf Bauernhöfen oder in Familienrestaurants auf. Dirk Hobergs Eltern, beide Finanzbeamte, verstanden die Welt nicht mehr, als ihr Sohn sich zur Kochlehre im örtlichen Wirtshaus anmeldete. Er erhebt einfache Gerichte auf Spitzenniveau. Seine junge weltoffene Regionalküche im Bodensee-Hotel Riva trug ihm 2018 den Titel Aufsteiger des Jahres ein.

**Fazit:** Auch wer mit 16 nicht weiss, wie Lauch aussieht, kann es mit Talent und Passion à la Hoberg mit 32 auf zwei Sterne schaffen.

[hotel-riva.de](http://hotel-riva.de)

---

