

... Lesen Sie hier weiter, was Sie im Porsche Club Life Magazin Ausgabe 2 Sommer 2014 auf Seite 72 angefangen haben. **ACHTUNG!** Beim anklicken des Buttons **KLICK HIER** verlassen Sie die offizielle Website von Porsche Club Deutschland!

Sterne leuchten über Deutschland. Weniger ist mehr.

... Die Küchen hierzulande sind ja oft sehr komplex und sehr technisch - aber inzwischen verzichten viele Köche auf das ganze Drumherum wie Gelee, Crumble oder Schäumchen und reduzieren ihre Gerichte auf das Wesentliche

In Deutschland dürfen sich aktuell elf Restaurants mit drei Sternen schmücken, für 2015 wurde kein neues 3 Sterne Restaurant gekürt:

«**Restaurant Bareiss**», Baiersbronn (Baden Württemberg) Küchenchef Claus-Peter Lump

»**Schwarzwaldstube**«, in Baiersbronn Küchenchef Harald Wohlfahrt.

Er ist der am längsten amtierende Drei-Sterne-Koch in Deutschland.

«**Amador**», in Mannheim (Baden-Württemberg) mit Küchenchef Juan Amador

«**Restaurant Überfahrt Christian Jürgens**», in Rottach-Egern (Bayern) mit Küchenchef Christian Jürgens

«**La Vie**» in Osnabrück (Niedersachsen) mit Küchenchef Thomas Bühner

«**Aqua**» in Wolfsburg (Niedersachsen) mit Küchenchef Sven Elverfeld

«**Vendome**» in Bergisch-Gladbach (Nordrhein-Westfalen) mit Küchenchef Joachim Wissler

«**Waldhotel Sonnora**» in Wittlich/Dreis (Rheinland-Pfalz) mit Küchenchef Helmut Thielgtes

«**La Belle Epoque**» in Lübeck (Schleswig-Holstein) mit Küchenchef Kevin Fehling

«**Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg**» in Perl (Saarland) mit Küchenchef Christian Bau

«**GästeHaus Klaus Erfort**» in Saarbrücken (Saarland) mit Küchenchef Klaus Erfort

Paris



... Der verdrängte den langjährigen Küchenchef Christian Le Squer, der jetzt für das Luxushotel George V kochen soll. Dann verließ Ducasse-Schüler Christophe Moret das altehrwürdige Lasserre, um künftig im Pariser Hotel Shangri-La zu kochen. Das Lasserre hingegen hat momentan noch keinen neuen Chefkoch ernannt. Ebenfalls noch ohne Küchenchef ist das Ritz, das erst verspätet im kommenden Jahr wieder eröffnen soll.

Der altbewährte Köhner Michel Roth arbeitet inzwischen als kulinarischer Consultant im Hotel Président Wilson in Genf und entwarf Menüs für Nespresso-Kapselkaffee. Die ehemaligen Küchenchefs Eric Briffard (bislang Restaurant Le Cinq im Hotel Georges V) und Philippe Labbé (bis vor kurzem im Shangri-La) sind jetzt auch wieder auf dem Markt. Derzeit arbeitslos ist zudem Sylvestre Wahid, der die letzten Jahre in der Institution L'Oustau de Baumanière in Les Baux-de-Provence kochte. Dort hat sich Inhaber Jean-André Chariol wieder selbst die Küchenschürze angezogen.

Restaurant L'Abeille

Hintergrund der zahlreichen Veränderungen ist eine verschärfte Konkurrenzlage in der Luxushotellerie. Innerhalb der letzten 15 Jahre stieg das Angebot um 50% von 1.400 auf 2.100 Zimmer. Weitere Wettbe-

werber treten in den Markt ein: Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten wird das Crillon an der Place de la Concorde wieder eröffnen. Frasers Hospitality, ein Gruppe aus Singapur, renoviert gerade das Claridge an den Champs-Élysées, Kai Yuan Holdings, ein Investmentfonds aus Hongkong, hat das Marriott in dessen unmittelbarer Nachbarschaft übernommen, und auch das Luxus-Konglomerat LVMH will 2016 ein Luxushotel in den Räumen des ehemaligen Kaufhauses „La Samaritaine“ eröffnen. Ob die Nachfrage im gleichen Maße mitziehen kann, ist auch unter Fachleuten umstritten. Köche, die über keinen gut dotierten Posten im Hotel verfügen, sehen die Zukunft eher pessimistisch: „Derzeit müssen wir in Paris jeden Tag 4000 Gäste finden, die ein Sternemenü wünschen und die entsprechenden Preise zahlen können.“ erklärt ein Zwei-Sterne-Koch. „Das ist auch in Frankreich schwierig geworden.“

Das große Stühlerücken trifft auch die Gäste, denn erfahrungsgemäß ändern selbst profilierte Cuisiniers bei solchen Rochaden ihre Küche. Nicht nur die Brigaden werden durcheinandergewürfelt, auch die finanziellen Mittel, die Hotels ihren Köchen zur Verfügung stellen, fallen höchst unterschiedlich aus. Als großer Gewinner erscheint momentan Christophe Moret. Die Shangri-La-Hotels sind schließlich dafür bekannt, in ihre Gastronomie zu investieren.

Quelle: BISS