



Spitzenküche unter Dampf

Altmeister der Kochkunst ziehen weiter oder treten ab, junge Kreative streben nach oben. In der Region präsentiert sich die gehobene Gastronomie-Szene so spannend wie selten zuvor. Wir haben wieder die aktuellen Restaurantführer für 2014 ausgewertet. **VON MICHAEL SCHRÖDER**

Stillstand in der Küche? Von wegen. Selten zuvor geriet die kulinarische Landschaft an Rhein und Neckar denart in Bewegung wie derzeit. Bewährte Altmeister ziehen sich aus der Region zurück, junge, frische Kräfte rücken nach. Küchenchefs wechseln ihre Stellung, und so manches Lokal gibt es nicht mehr. Das schlägt sich auch in unserer alljährlichen „Hitliste“ der besten 25 Restaurants nieder: Bekannte Namen verschwinden, neue tauchen auf. Und dieser Trend wird, wie sich schon abzeichnet, wohl auch 2014 anhalten.

So verabschiedet sich Manfred Schwarz zum Jahresende aus einem gleichnamigen Restaurant im 12. Stock der Heidelberger Print Media Academy, um künftig die Gäste im Bruchsaler Golfclub zu bekochen. Sein Co-Küchenchef André Gödde hat das Haus bereits verlassen und arbeitet jetzt als Küchenchef im „Landgut Lingental“ mit Robert Rädfl in der Gourmet-Restaurant „oben“ ein Mann am Herd, von dem man noch hören wird. Rädfl zog dieses Jahr ins Finale des „Ameis“-Wettbewerbs „Koch des Jahres“ ein.

Luther und Schwarz sagen ade
In der Pfalz gibt Dieter Luther nach 20 Jahren kontinuierlicher Spitzenleistung in den Rubenstand. Das „Luther“ im pittoresken Freinsheim war stets eine verlässliche Adresse für hohe Kochkunst. Ihr hilfsches Lokal „Admiral“ in pfälzischen Weisenheim am Berg geben auch Alexander Handt und Monika Pupperecht auf. Handt, der bis 1999 für Manfred Schwarz im „Deidesheimer Hof“ kochte, übernimmt im April in Kallstadt den „Schoppenstöcher“.

Dafür machen jetzt andere Köche Futuro: so etwa Axel Krause, der von der „Oberländer Weinstube“ in Karlsruhe kam und inzwischen im noblen „Freundschaft“ in Deidesheim die Feinschmecker beglückt. Krause löste Jörn Fischer ab, der nun für die Küche im Hotel „Bollert“ in Bad Sodenheim verantwortlich zeichnet. Irnige Restaurantführer setzen wegen des Wechsels die Betonung für das „Freundschaft“ aus. Und in Neustadt an der Weinstraße macht der junge Benjamin Pfeifer

Die 25 besten Lokale der Region

Rang	Restaurant	Punkte
1 (1)	Amador, Mannheim	63,15
2 (2)	Schwarzer Kahn/Deidesheimer Hof, Deidesheim	60,90
3 (2)	Zur Krone, Hornheim-Hayna	60,65
4 (11)	Schlossweinstube, Heidelberg	56,60
5 (9)	Stöwerdinger Isenhof, Bötthelm-Kritzbach	54,65
6 (10)	Dobler's Restaurant, Mannheim	54,20
7 (8)	Da Gianni, Mannheim	54,10
8 (7)	Alte Pflanz, Neulandingen	52,70
9 (12)	Pfäzler Stube/Zur Krone, Hornheim-Hayna	50,70
10 (14)	Zur Krone, Höchst-Hetschbach	48,55
11 (10)	Le Gourmet/Wirschingasse, Heidelberg	46,85
12 (18)	Goldener Pfug, Heiligkreuzsteinach-Eierbachtal	43,95
13 (13)	Drei Birken, Birkenau	43,55
14 (15)	Walram/Bergzabener Hof, Bad Bergzabern	40,45
15 (17)	Zur Ente/Seehotel, Ketsch	39,40
16 (16)	Axt, Mannheim	36,60
17 (10)	Zur Krone, Deidesheim	32,60
18 (16)	Strahlenberger Hof, Schriesheim	29,15
(16)	Kurfürstentube/Europäischer Hof, Heidelberg	29,15
20 (23)	Mahlwerk, Württemberg-Rohrbach	29,00
21 (21)	Angela/Winzerhof, Rauhenberg	28,55
22 (16)	Weinstube Brand, Frankweiler	27,90
23 (24)	Le Orange, Mannheim	27,70
24 (16)	Schneider, Dornbach	26,60
25 (16)	Grünwedel's Restaurant, Neustadt Diederfeld	25,90

Vergleichen Sie die Plätze in Klammern

mit dem „Ulgstein“ im „Steinhäuser Hof“ von sich reden. Pfeifers pfiffige Kochkunst wurde mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, findet sich aber noch nicht auf dem Radar aller Restaurantführer wieder.

In Mannheim schloss Gianfranco Melideo Ende März sein kleines, aber feines „Grissini“. Einen Wechsel gab es im „Strahlenberger Hof“ in Schriesheim an der Bergstraße. Dort löste Marcus Schleicher zum Jahresbeginn seinen Freund Jürgen Schneider ab, der mit Ehefrau Susanne nach Südafrika auswanderte. Veränderungen auch im hinteren Odenwald: Christian Hoff verlässt den „Goldenen Pfug“ in Heiligkreuzsteinach-Eierbachtal, um sich in Neckargemünd neuen gastronomischen Herausforderungen im bisherigen „Da Franca“ zu stellen. Gleichzeitig sagt Bruder Jochen dem Golfclub Heidelberg-Lobenfeld ade und kehrt in den „Pfug“ zurück.

Der „Goldene Pfug“ zählt zu den Gewinnern des Jahres, machte er doch einen Sprung in unseren „Top 25“ von 19. auf den 12. Rang. Wir haben uns wieder die aktuellen Restaurantführer für 2014 angesehen und deren Beurteilungen für unsere regionale „Top 25“-Liste ausgewertet. Neben den beiden einflussreichen Gourmet-Magazin „Michelin“ und „Gault Millau“ haben wir auch den „Aral Schlemmer Atlas“, den „Feinschmecker“, den „Varta“ und den „Großen Restaurant Guide“ (erher ab

Bertelsmann-Führer bekannt) sowie den „Gusto“, angesehen, der erst Mitte Dezember gedruckt vorliegt, aber schon jetzt online erschienen ist. Die verschiedenen Auszeichnungen – Sterne, Punkte, Schlemmer-Löffel, Kochmützen, Pflanzen und andere Symbole – wurden in einheitliche und vergleichbare Punkte umgerechnet, um in der Summe aller subjektiven Besotungen der Tester ein relativ objektives Bild entstehen zu lassen. So kann gewährleistet werden, dass einzelne „Ausreißer“ nicht den Ausschlag geben.

Neue Rangfolge

An der Spitze hat es eine kleine Verschiebung gegeben: Nach dem erneuten Spitzenritter „Amador“, dem Drei-Sterne-Restaurant des Deutsch-Spaniers Juan Amador in Mannheim, liegt erstmals Stefan Neugebauer vom „Deidesheimer Hof“ auf Platz zwei. Neugebauer verteidigte damit, wenn auch nur knapp, Karl-Emil Kantz von der „Krone“ in Hornheim-Hayna auf Rang drei. Den größten Sprung nach oben machten Martin Scharff und Co-Küchenchef Dirk Seiger. Die beiden Herdkünstler von der „Schlossweinstube“ in Heidelberg kletterten von 11 auf 4. Stark schneidet auch Mario Sauer aus dem „Le Gourmet“ im Heidelberger Hotel „Die Hirschgasse“ ab: Der Ex-Souschef von Drei-Sterne-Koch Helmut Thielges verbesserte sich vom 18. auf den 11. Platz. Neu taucht in unserem „Ranking“ Christian Krüger auf, der für seine Kreationen in der Mannheimer „Axt“ erstmals mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Krüger ist wie Robert Rädfl vom „Landgut Lingental“ ein Absolvent der Heidelberger Hotelfachschule. Wer dort seinen Küchenmeister beim „Technischen Oberlehrer“ Erik Pratsch machte, einer Institution im Fachbereich Gastronomie, der versteht sein Handwerk aus dem Effed. Dies gilt auch für Tristan Brandt. Kein Geringerer als Harald Wohlhab hat ihn für die Position des Küchenchefs im jüngst eröffneten Restaurant „Opus V“ des Mannheimer Modehauses „Engelhorn“ empfohlen. Brandt liegt klar auf Sterne-Kurs und wird sicher im kommenden Jahr in unserer Top-Liste auftauchen.

Die Restaurantführer

Michelin Deutschland 2014
Hotels & Restaurants, 1480 Seiten, Verlag Michelin, 29,95 Euro

Gault Millau Deutschland 2014
Der Reiseführer für Genießer, mit Premium-App und Web-Updates, 736 Seiten, Christian Verlag, 29,99 Euro

Der Feinschmecker Restaurant Guide 2014
Die 800 besten Adressen in Deutschland, 362 Seiten, Jahreszeitenverlag, 16,95 Euro

Der Varta-Führer Deutschland 2014
Hotels & Restaurants in Deutschland (mit besten Feinkostadressen), 1548 Seiten, Verlag Mairdumont, 29,99 Euro

Aral Schlemmer Atlas 2014
Ein Wegweiser zu 4000 Restaurants in Deutschland, Elsass, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Südtirol und der Schweiz, 864 Seiten, Busche Verlag, 29,95 Euro

Der Große Restaurant & Hotel Guide 2014
1259 Seiten, Media Wissen Verlag (Bertelsmann), 29,90 Euro

Gusto 2014
Die besten Restaurants und Landgasthäuser, Verlag Gusto Media, 24,90 Euro (ab Mitte Dezember)



Mannheims Drei-Sterne-Koch Juan Amador bleibt an der Spitze.



In der Heidelberger „Schlossweinstube“ begeistert Martin Scharff.



Aufsteiger in Mannheim: Christian Krüger von der „Axt“.