

## Koch des Jahres: Christoph Rüffer vom „Haerlin“

**HAMBURG:** Der neue Gault&Millau ehrt Rüffer für „ungeahnte Geschmackserlebnisse seiner aromatisch tiefgründigen Kreationen“ / Die übrige Hamburger Spitzenküche hält ihr Niveau

München / Hamburg, 10. November 2014. „Für seine aromatisch tiefgründigen Kreationen, die dem Gast oft mit jeder Gabel ein neues Erlebnis beschere und den Mund noch ausfüllen, wenn die Teller längst abgeräumt sind“, kürt der Guide den 41-jährigen Christoph Rüffer vom Restaurant „Haerlin“ im Luxushotel „Vier Jahreszeiten“ als „Koch des Jahres“.

Das „vielleicht größte Talent Rüffers“, der seit zwölf Jahren Küchenchef an der Binnenalster ist und die höheren Weihen bei Otto Koch in München und Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn erhielt, sehen die Tester „in der Aromenverbindung. Nehmen wir nur die fast naiv anmutende Idee, zum großartigen St. Pierre Saubohnen und Pistazien zu liieren – zwei grüne Kerne, die sich, süß-herb akzentuiert, wirklich bestens vertragen. Oder die oft unterschätzte Sardine, die mit weißen Blüten, einem Tomaten-Potpourri, würziger Kräutercreme samt geeistem Estragon und einem herrlich fruchtig-aromatischen Tomatensud zu einem ungeahnt frischen und leichten Vergnügen wird. Zwischen das modische Duo von Räucheraal und Gänsestopfleber, an dem sich schon viele Köche abgearbeitet haben, setzt er mit Geschick zwei rote Tupfer: Süßkirsche und Rote Bete in allerlei Varianten – und erschafft damit ein ungeahntes Geschmackserlebnis. Dass die fest in Hamburg verwurzelte Küche Rüffers auch einen weiten Horizont hat, zeigt der stark marokkanisch inspirierte Lammrücken, der mit Kichererbsencreme, Salzzitrone, Couscous und Ras el Hanout-Würze die Souks von Casablanca am Gaumen aufleben lässt.“

Für solche Gerichte erhält der gebürtige Essener, der in seiner Freizeit gern schwimmt und im Auto klassische Musik hört, 19 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen in dem Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für „weltbeste Restaurants“. Höher sind nur 4 Köche in Deutschland bewertet.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hamburg verteidigt souverän Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf. Der gebürtige Marokkaner „würzt vielschichtiger, als man es kennt, seine Küche zeichnet sich durch Improvisationstalent und Bescheidenheit aus und entfaltet sich auf der Basis des Normalen am schönsten. Klassische Edelprodukte bekommt man hier auch, von der Stopfleber bis zur Taube. Sie sind nur nicht so prägend wie Couscous mit siebenerlei Gemüse oder Wachtel mit Schwarzwurzelmarzipan.“ Nouri erhält vom Gault&Millau wieder 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben hierzulande lediglich 14 Köche.

Ihm folgen mit je 17 Punkten Karlheinz Hauser und Marcel Goerke vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg und Thomas Martin vom „Jacobs“ in Nienstedten. Martin „schöpft gern aus seinem immensen Repertoire mediterraner und norddeutscher Gerichte, die er im Geiste der Tradition neu zusammensetzt. Seine Küche meidet jeden Effekt. In den besten Momenten verströmen die Gerichte eine phänomenale Gelassenheit. Wir saßen mit Andacht vor dem nicht einmal besonders hübschen Häuflein eines perfekt gebratenen, mit Buttersauce nappierten Kalbsbries. Es verschmolz auf das Feinste mit hauchdünnen Streifen von Kalbskopf und Mangold – wahrhaft große Küche.“ Auf dem Süllberg fanden die Tester „die Kraftbrühe vom Räucheraal mit geschmortem Sellerie und Apfel-Dill-Gelee eine geniale, wohltuend fettarme Verwandlung vertrauter norddeutscher Aromen und die Präsentation des ausgezeichneten Kaisergranats auf einem Gemisch von Erdbeeren, Verveine, schwedischer Dickmilch und marinierten Brokkolistengeln etwas maniert.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreichen wieder dank inspirierter Gerichte

- Ali Güngörmüs im „Le Canard nouveau“ in Ottensen („Der Börek vom Lammhack mit seiner Würze aus Ingwer, Minze, Sesam und Ras el Hanout schickt den Gaumen auf eine vergnügliche Reise“),
- Anna Sgroi in ihrem „Anna Sgroi“ in Pöseldorf („Meeresfrüchte und Fische sind zuweilen nicht oh, là, là, sondern so lala, auf die Nudelgerichte und die Cassata Siciliana ist stets Verlass“),
- Heinz Otto Wehmann im „Landhaus Scherrer“ in Ottensen („Hauptgänge wie die perfekt gebratenen Lammrippchen mit im eigenen Sud gekochten Kohlrabi mit etwas Estragon-Vinaigrette lesen sich auf der Karte schlicht, werden aber zum edelhausmannsköstlichen Ereignis“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 27 Restaurants in Hamburg. 25 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch in den neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokalen Kirill Kinfelt vom „Trüffelschwein“ in Winterhude für „seine in der Technik wie bei den Produkten weltläufige Küche“ (15 Punkte) und Sebastian Brugger vom „Clouds“ in St. Pauli für „seinen Mix aus Hausmannsküche und Frankreich“ (13 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in der Hansestadt sieben langweilig gewordene Restaurant ab und nimmt vier neu auf.

## **Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in Hamburg:**

### **19 Punkte**

Haerlin\* im Hotel Vier Jahreszeiten

### **18 Punkte**

Piment in Eppendorf

### **17 Punkte**

Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten

Seven Seas auf dem Süllberg

### **16 Punkte**

Anna Sgroi in Pöseldorf

Landhaus Scherrer in Ottensen

Le Canard nouveau in Ottensen

### **15 Punkte**

Fischereihafen-Restaurant in Altona

Rive in Altona

Trüffelschwein\*\* in Winterhude

Tschebull in der City

Vleth in der Speicherstadt

\*Aufsteiger \*\*Newcomer

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 Euro)

ISBN 978-3-86244-686-5.

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de).

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH  
Barbara Hoffmann  
Infanteriestraße 11a  
80797 München  
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546  
E-Mail: [barbara.hoffmann@verlagshaus.de](mailto:barbara.hoffmann@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)