

Foto Lucas Bäuml

Koch des Jahres

Clemens Rambichler, „Waldhotel Sonnora“, Dreis

Das Schicksal ist zwangsläufig ungerecht, sonst wäre es ja nicht, was es ist. Den allermeisten gibt es ein kleines Körbchen an Begabung mit auf den Weg, den allerwenigsten ein Füllhorn an Talent und fast niemandem die Gaben, mit denen es Clemens Rambichler überschüttet hat. Als junger Mann mit schmaler Erfahrung in der Sternegastronomie kam er 2011 zur deutschen Küchenlegende Helmut Thieltges ins „Waldhotel Sonnora“, wurde dessen Souschef und übernahm 2017 nach dem Tod des Patrons die Küchenleitung – um sich mit seiner klassisch fundierten und zugleich wunderbar weltoffenen Küche zu einem der besten Köche Deutschlands und der Welt zu entwickeln, dekoriert mit drei Michelin-Sternen.



Foto Steffen Sinzinger/Werneckhof

Köchin des Jahres

Sigi Schelling, „Werneckhof“, München

Kochen Frauen schlechter als Männer, und sind sie deshalb so eklatant, so grotesk unterrepräsentiert im Kreis der deutschen Spitzenköche? Wer jemals bei Sigi Schelling in München gegessen hat, wird sofort den Widersinn dieser Frage erkennen und erschmecken. Seit vielen Jahren gehört die Chefin aus dem Bregenzer Wald zu den besten Köchen gleich welchen Geschlechts in Deutschland, erst an der Seite von Hans Haas im „Tantris“ und seit 2021 in ihrem eigenen Restaurant, dem „Werneckhof“ in Schwabing, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und längst einen zweiten verdient hätte. Denn Sigi Schellings klassisch geprägte, aber keineswegs traditionalistisch verengte, dafür herrlich unaufgeregte Küchenkunst hat einen Grad an Perfektion und Souveränität erreicht, den man nicht als maskulin oder feminin, sondern einfach nur als großartig beschreiben muss.



So kochen Meister: Gericht von Clemens Rambichler, unserem „Koch des Jahres“ 2026

Foto Waldhotel Sonnora



Foto Anna Stöcher

Rotweinwinzerin des Jahres

Dorli Muhr, Weingut Dorli Muhr, Prellenkirchen (Carnuntum, Österreich)

Eigentlich war Dorli Muhr Fremdsprachenkorrespondentin, bevor sie 1991 die Wiener PR-Agentur Wine + Partners gründete. Fünf Jahre später erbte sie 17 Ar Rebfläche am Spitzerberg, einer kalkgeprägten Erhebung zwischen Wien und Bratislava, die damals kaum jemand als Spitzenlage wahrnahm. Gemeinsam mit ihrem späteren Ehemann Dirk van der Niepoort erkannte sie früh das Potential des Standorts am Übergang von Alpen zu Karpaten und pflanzte unter anderem Blaufränkisch und Syrah. Heute gilt der Spitzerberg auch dank ihr als „Erste Lage“. Inzwischen erzeugt Muhr ohne Nieport; seit 2014 arbeitet sie mit ihrem Kellermeister Lukas Brandstätter. Aus alten Reben entstehen Blaufränkische von bemerkenswerter Präzision.



Foto Weingut Robert Weil

Weißweinwinzer des Jahres

Wilhelm Weil, Weingut Robert Weil, Kiedrich (Rheingau)

Seit 40 Jahren erzeugt Wilhelm Weil Rieslinge von internationalem Rang. Ob trocken, frucht- oder edelsüß, ob Rheingauer, Kiedricher, Turmberg oder Gräfenberg: Seine Weine stehen für Klarheit, kühle Präzision, Finesse und Eleganz. Der jüngste Jahrgang des 1875 von Dr. Robert Weil gegründeten Weinguts führt diese Tradition in atemberaubender Weise fort. Die 2025er sind Musterbeispiele deutscher Rieslingkunst und erinnern an die große Zeit des Rheingaus, als dessen Rieslinge als die angesehensten Weißweine der Welt galten. Die neue Kollektion birgt zahlreiche Höhepunkte, vom Kiedricher über das Erste Gewächs aus dem Turmberg bis zum Großen Gewächs aus dem Gräfenberg sowie brillante Auslesen und eine herausragende Trockenbeerenauslese. Tosender Applaus!



Foto Lucas Bäuml

Aufsteiger des Jahres

Jens Madsen, „The Cloud by Käfer“, München

Nirgendwo sonst wird eine universalere Sprache gesprochen als in der Spitzenküche. Selbst die gegensätzlichsten Kulturen können sich an Herd und Pass über Sinn und Sein des guten Geschmacks zuverlässig verständigen, und kaum ein anderer personifiziert dieses Prinzip so mustergültig wie Jens Madsen. Er wurde in Tansania als Sohn einer ruandischen Mutter und eines dänischen Vaters geboren, fand dank eines deutschen Stiefvaters seinen Weg nach Oberbayern und das Glück als Koch nach einer langen, interkontinentalen Wanderschaft im Restaurant „The Cloud by Käfer“ in der Münchener BMW-Welt. Dort ist der selbsterklärte kulinarische Nomade, der sich binnen kürzester Zeit zwei Michelin-Sterne erkocht hat, nun zu Hause – wenn er nicht gerade nach Ostafrika oder Amazonien reist, um dort die aromatische Völkerverständigung zu proben.



Foto Hiroshi Toyoda/The Mandala

Institution des Jahres

Michael Kempf und Joachim Gerner, „Facil“, Berlin

In einer Stadt, die Currywurst für eine epochale Delikatesse hält, der Welt das Danaergeschenk des Döner Kebab gemacht hat und die längste Zeit ihrer Geschichte ein Ort des Schreckens und der Finsternis für alle Feinschmecker war, muss die Spitzengastronomie naturgemäß einen schweren Stand haben. Umso erstaunlicher, umso verdienstvoller ist, was Michael Kempf und sein kongenialer Küchenchef Joachim Gerner im „Facil“ am Potsdamer Platz vollbracht haben: Seit einem Vierteljahrhundert existiert das Restaurant, das 2003 seinen ersten und 2013 seinen zweiten Michelin-Stern erhalten hat und damit das älteste Sternerestaurant der Hauptstadt ist. Auch der Restaurantleiter, der Sommelier und der Chefpatissier sind seit Ewigkeiten in diesem wunderbaren Haus, diesem unerschütterlich lebensfrohen Gralshüter der Berliner Spitzenküche.



Foto Dirk Ostermeier

Überraschung des Jahres

Julio Pizarro, „Pizarro Fine Dining“, Groß-Gerau

Julio Pizarro ist aus gutem Grund ein kulinarischer Weltenwanderer. Denn er wuchs in einem Land auf, das das Beste aus den Küchen zweier Welten miteinander verschmilzt: Als im 19. Jahrhundert immer mehr Japaner auf der Suche nach einem besseren Leben Peru erreichten, begeisterten sie sich für die uralte Kochkunst des Andenlandes und fusionierten sie mit ihren eigenen kulinarischen Traditionen. So entstand Nikkei, das auch die Grundlage von Pizarros Küchenstil ist. Nach einer langen Wanderschaft von Denia bis nach Dubai hat er sein Glück im südhessischen Groß-Gerau gefunden und entwickelt dort Nikkei konsequent weiter – als transkontinentale Weltküche, für die nur das Beste gut genug ist.

UNSERE „LIEBLINGE DES JAHRES“

Die Besten in Küche und Keller

Jedes Jahr ziehen unsere Genussexperten Bilanz: Wer sind die herausragenden Köche und Winzer? Bei unserer Gala im Januar wird dann Gelegenheit sein, diese Spitzenleistungen zu genießen.

Von Jakob Strobel y Serra und Stephan Reinhardt

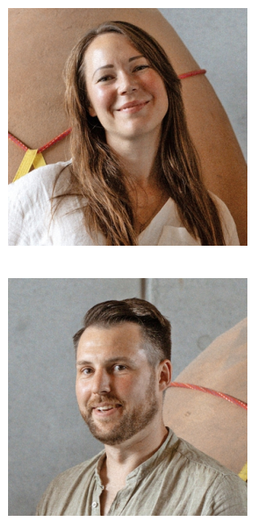


Im großen Ballsaal: So sah es bei der Gala mit den „Lieblingen“ des Jahres 2025 aus, die Ende Januar stattfand.

Foto Wonge Bergmann

EINE GALA MIT DEN „LIEBLINGEN“

Wer sich von der besonderen Qualität unserer Preisträger selbst überzeugen möchte, kann das bei einer Gala im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach bei Köln am 23. Januar 2027 tun.
An diesem Abend kochen die fünf prämierten Köche ein gemeinsames Fünf-Gänge-Menü. Dazu werden Weine von prämierten Gütern verkostet.
Durch den Abend führen Jakob Strobel y Serra (der die Kolumne „Geschmackssache“ im Feuilleton der F.A.Z. schreibt) und Stephan Reinhardt (dessen Kolumne „Reiner Wein“ alle 14 Tage hier erscheint).
Der Preis für die Teilnahme an der Veranstaltung pro Person beträgt 398 Euro für Menü und Getränke. Beginn ist um 18 Uhr.
Gäste haben die Möglichkeit, zu speziellen Konditionen zu übernachten.
Info und Buchung über F.A.Z. Selection unter selection.faz.net,
unter 069/7591 1010 unter dem Stichwort „Unsere Lieblinge“ oder durch Scannen des QR-Codes hier.



Fotos Lucie Greiner/Die Medienagenten

Aufsteiger des Jahres

Bianka & Daniel Schmitt, Weingut Bianka & Daniel Schmitt, Flörsheim-Dalsheim (Rheinhessen)

Bianka und Daniel Schmitt als Newcomer zu bezeichnen, mag überraschen, schließlich existiert ihr Weingut bereits seit 2012. Doch die Geschichte des Betriebs ist vor allem die Geschichte zweier Menschen, die sich ihren Platz mit großer Entschlossenheit selbst erarbeitet haben. Bianka kam einst als Praktikantin aus Ungarn nach Rheinhessen – und blieb als Partnerin, dann Ehefrau, Mutter und nun intellektuelle Persönlichkeit des Weinguts. Gemeinsam verfolgen die Eheleute einen Ansatz, der Wein als Ausdruck von Herkunft, Persönlichkeit und Zukunft versteht. Besonderes Interesse gilt dem Zusammenspiel von Terroir, Rebsortengenetik und Klimawandel, insbesondere beim ungarischen Furmint, dem beide eine Zukunft am Rhein zutrauen. Ihr biodynamisch bewirtschafteter „Alexanderhof“ in Flörsheim-Dalsheim ist Labor und Lebensweg zugleich. Ob Riesling, Burgundersorten, Furmint oder die typischen Rheinhessen-Assemblagen „Freiheit“: Die Schmitts leben ihre Vision mit Neugier, Beharrlichkeit und Liebe zur Freiheit wie zum Leben.

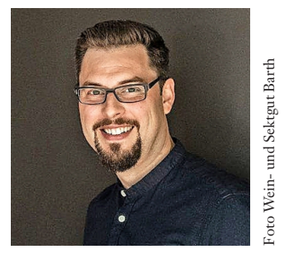


Foto Wein- und Sektgut Barth

Sekterzeuger des Jahres

Mark Barth, Wein- und Sektgut Barth, Hattenheim (Rheingau)

Deutscher Sekt hat eine lange Tradition. Da Die Bezeichnung jedoch weder Herkunft noch Herstellungsweise garantiert, sagt sie heute wenig über Qualität aus. Wer Spitzenqualität sucht, orientiert sich am Verband Traditioneller Sektmacher. Dessen Mitglieder erzeugen ihr Sekte nach dem traditionellen Flaschengärverfahren und erreichen durch langes Hefelager ein Niveau, das den besten Champagnern ebenbürtig sein kann. Zu den führenden Erzeugern zählt Mark Barth im Rheingau. Seine Sortenreinen Sekte aus Riesling, Chardonnay oder Pinot Noir, teils aus Einzellagen verbinden Finesse und Eleganz mit Tiefe, Textur und Komplexität. Es sind Schaumweine mit kulinarischem Anspruch und bemerkenswertem Preis-Genuss-Verhältnis.



Foto Domaine Donatsch

Der Besondere Wein

Completer „Malanserrebe“, Weingut Donatsch, Malans (Graubünden, Schweiz)

Martin Donatsch exportiert so gut wie keinen seiner Graubündner Weine, weil er die gesamte Produktion ohnehin zuteilen muss, allen voran Pinot Noir und Chardonnay. Sie zählen zu den großen Weinen der Schweiz. Wer sie trinken will, hat die besten Chancen im gutseigenen Lokal „Zum Ochsen“ in Malans. Hier gibt es auch den raren Completer. Vor Jahren fast ausgestorben, gilt die spät reifende, sich durch Struktur, hohe Säure, viel Körper und Extrakt wie auch Langlebigkeit auszeichnende Sorte heute als Malanser Kulturerbe. Auf 9,1 Hektar wird sie wieder angebaut, die besten Exemplare, wie der von Donatsch, wachsen in der warmen Malanser Halde.