

[Region](#) [Köln](#) [Sport](#) [Erleben](#) [Ratgeber](#) [Aus aller Welt](#) [Politik](#) [Wirtschaft](#) [Kultur](#) [E-Paper](#)

[Startseite](#) > [Köln](#) > [Köln: Zwei Köche sind doppelt im Gault Millau vertreten](#)

Restaurantführer

Zwei Kölner Köche sind doppelt im „Gault & Millau“ vertreten

Von [Simon Westphal](#) 19.06.2023, 14:29 Uhr Lesezeit 5 Minuten



Daniel Gottschlich, Küchenchef und Inhaber des Ox & Klee im Kölner Rheinauhafen

Copyright: Thomas Banneyer

Anzeige

Die Wertungen des renommierten Restaurantführers sind am Montag erschienen. Einige Ergebnisse der diesjährigen Ausgabe sind überraschend.



Einmal mit einer oder mehreren der sogenannten Hauben vom Gault Millau bedacht zu werden, das ist für einen Koch schon eine besondere Würdigung. Der Restaurantführer gilt neben dem Guide Michelin als einer der renommiertesten seiner Art. Dass ein Koch dort gleich mit zwei Lokalen vertreten ist, kommt logischerweise selten vor. Umso ungewöhnlicher also, dass in diesem Jahr gleich zwei Kölner Köche doppelt im Gault Millau vertreten sind: Eric Werner und Daniel Gottschlich.



Eric Werner, Inhaber des "Astrein", hier im "Augustin", seinem zweiten Restaurant.

Copyright: Thomas Banneyer

Gottschlich ist es auch, der in diesem Jahr ganz allein die höchste Kölner Bewertung erzielt. Erhielt sein „Ox & Klee“ im vergangenen Jahr noch drei rote Hauben, sind daraus nun vier schwarze geworden. „Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung“, lautet somit die Bewertung des Gault Millau. Die Tester überzeugte das ungewöhnliche Konzept im Rheinauhafen, bei dem Gottschlich mit seinem Team ein Theaterstück aus zwölf oder acht Gängen auf die Teller bringt.

Anzeige

Anzeige

Anzeige

Dazu kommt der ungewöhnlich spielerische, ja fast didaktische Ansatz, bei dem die Gäste die sechs Geschmackssinne Süß, Sauer, Salzig, Bitter, Fett und Umami in jedem Gang entdecken können. „Wir freuen uns mega über die Bewertung. Gerade in einer Zeit, die immer noch schwierig für die Gastronomie ist, zeigt sich darin unser Durchhaltevermögen“, sagt Gottschlich. „Wir haben den Fokus noch mehr auf den Gast gelegt und haben uns auch von der Qualität und vom Geschmack noch einmal verbessert.“

R+ Neueröffnung in Köln

Was das „Puls“ im Roten Haus zu bieten hat



Mit dem „Puls“ eröffnete Gottschlich 2022 sein zweites Restaurant. Statt einem abendfüllenden Erlebnis-Menü setzt er mit seinem Team um Küchenchef Johannes Langenstück dort auf mehr Flexibilität. Das Niveau der Gerichte ist hoch, doch der Gast hat die Wahl. Ein paar Kleinigkeiten zum Teilen, ein paar selbst kombinierte Gänge oder vielleicht auch nur ein Drink an der Bar. „Easy Casual Fine Dining“, nennt Gottschlich das. Ein rote Haube („sehr empfehlenswert – herausragend in seiner Kategorie“) ist der Lohn des Gault Millau. „Genau wie im Ox & Klee hat das Team eine Super-Leistung erbracht“, lobt Gottschlich. Die Haube passt gut zu uns. Das ist eine schöne Basis. Da ist aber noch Luft nach oben.“

Auch dahinter gibt es Bewegung. Seine drei roten Hauben musste das „Le Moissonnier“ in diesem Jahr abgeben. Nicht, weil Küchenchef Eric Menchon schlechter gekocht hat, sondern weil Patron Vincent Moissonnier das Restaurant Ende Juni nach 37 Jahren schließt. Mit neuem Konzept bleibt das Lokal genauso wie Menchon den Kölnern aber erhalten. Details sind noch nicht bekannt.

Dafür gibt es eine neue Adresse mit drei roten Hauben: das „La Société“ in der Kyffhäuser Straßen mitten im Studentenviertel. Der Gault Millau bescheinigt dem Restaurant damit „höchste Kreativität, Qualität und bestmögliche Zubereitung“.



Doppelte Auszeichnung für Eric Werner

Knapp dahinter folgt mit drei schwarzen Hauben das „Astrein“ von Eric Werner. „Wir sind sehr froh darüber, dass wir die Wertung bestätigen konnten“, sagt Werner. Selbstverständlich sei das nicht. Oft sehe man nur die Wertung und nicht das, was hinter den Kulissen passiere. Beispielsweise, wenn Teile des Küchenteams gehen oder Mitarbeiter über einen längeren Zeitraum krank sind. „Auch bei uns war im vergangenen Jahr viel los“, sagt Werner. „Ein Leistungssportler verändert nicht seine Lauftechnik, sondern verändert nur kleine Stellschrauben. Das haben wir auch gemacht.“

 Gastro in Köln

Sternekoch eröffnet Restaurant „Augustin“ im Kunibertsviertel

Von Simon Westphal



Umso kräftezehrender war das Jahr, weil Werner Ende 2022 mit dem „Augustin“ sein zweites Restaurant eröffnete, das der Gault Millau etwas mehr als ein halbes Jahr später mit einer roten Haube auszeichnet. „Damit hätten wir niemals gerechnet“, freut sich Werner. „Damit haben wir einige etablierte Haudegen hinter uns gelassen.“ Im „Augustin“ setzt Werner gemeinsam mit Küchenchef Andre

Mazanke auf neu-interpretierte nationale und internationale Klassiker. Nach längerer Wartezeit im Kunibertsviertel nun auch die Terrasse in Betrieb genommen werden: ein idyllischer Innenhof mit rund 90 Plätzen.

Vier Mal vergab der Gault Millau im vergangenen Jahr zwei rote Hauben nach Köln. In diesem Jahr ist die Zahl auf sieben gestiegen. Mit dabei sind die Sterne-Restaurants „Maibeck“, Neobiota“, „Pottkind“ „Taku“, „Zur Tant“ und „Maximilian Lorenz“. Dazu kommt das Klettenberger „Rays“, das allerdings bereits seit Mai geschlossen hat.



Julia Komp im "Sahila".

Copyright: Melanie Bauer

Anzeige

Nachdem Julia Komp sich in diesem Jahr bereits über einen Stern vom Guide Michelin freuen durfte, kann sie auch die Bewertung des Gault Millau – zwei schwarze Hauben – für ihr „Sahila“ halten. Zwei schwarze Hauben gehen ebenfalls an die Sternerestaurants „Alfredo“ und „La Cuisine Rademacher“. Die gleiche Bewertung bekommt das „Maitre“, das seinen Michelin-Stern in diesem

Jahr abgeben musste. Auch die Auszeichnungen der unbestennten Lokale - „Henne Weinbar“ und „lto – bleiben mit zwei schwarzen Hauben gleich.

Anzeige

25 Mal „sehr empfehlenswert“

25 Mal vergibt der Gault Millau in diesem Jahr das Prädikat „Sehr empfehlenswert“ nach Köln. In dieser Kategorie finden sich auch Restaurants abseits der gehobenen Küche. Eine rote Haube („sehr empfehlenswert – herausragend in seiner Kategorie“) gehen neben dem Augustin von Eric Werner und dem Puls von Daniel Gottschlich erstmals auch an das Gasthaus Stollenwerk in Neuehrenfeld und das Phaedra. In der Elsaßstraße in der Südstadt liegt der Fokus von Inhaber Konstantin Tzikas auf der aromenreichen Mittelmeerküche.



Konstantin Tzikas im Phaedra in der Kölner Südstadt.

Copyright: Costa Belibasakis

Ebenfalls vom Gault Millau mit einer roten Haube bewertet: Bai Lu Noodles, Caruso Pastabar, Christoph Paul's, Der Vierte König, Prunier, Gasthaus Scherz.

Anzeige

Neu im Gault Millau vertreten und mit einer schwarzen Haube bedacht, ist das chinesische Restaurant Great Wall in Dom-Nähe und das japanische Restaurant Zen.

Eine schwarze Haube bekommen außerdem: Appare, Brauhaus Johann Schäfer, Café 1980, Capricorn i Aries, Essers Gasthaus, Gruber's, Haus Scholzen, Haus

Töller, Karl Hermann's, La Fonda, Poisson, Poke Makai und Tigermilch.

Einen Sonderpreis für Restaurants mit ausgezeichneter Weinkarte bekommt der Weinladen Südstadt.

Das könnte Sie auch interessieren

Hausnotruf bereits ab 0€. Keine Angst mehr um die Eltern.

Mit Pflegegrad erhalten Sie 25,50€ Förderung pro Monat. Diese Anbieter helfen bei der Beantragung in Ihrer Region.

Senioren Focus | Anzeige

Einzelne asiatische Frauen in Kaarst

Asian Dating | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Kaarst: Unverkaufte Öko-Häuser werden fast umsonst verkauft!

Eco Houses | Search Ads | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Zwei dieser Gummibärchen verbrennen Ihr Bauchfett in der Nacht (Mach das jeden Abend)

Slimming Gummies | Anzeige

Mehr erfahren

Internet ohne Festnetzanschluss: Die Preise könnten Sie überraschen

Internetanbieter | Suchanzeigen | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Behandlung, die Ihnen gegen Knieschmerzen helfen könnte (Schau die Liste)

Behandlung von Knieschmerzen | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Exotischer Badeanzug für mehr Selbstvertrauen (Mehr sehen)

Badeanzüge | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Behandlung, die Ihnen gegen Knieschmerzen helfen kann

Straußenfeder-Staubwedel mit Knickgelenk

Jetzt mit Knickgelenk: der Staubmagnet aus Straußenfedern

EUROTOPS | Anzeige

Ansehen

Völlig neues kleines Elektroauto für Senioren - der Preis könnte Sie überraschen

Elektroautos | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Wie viel kostet eine Wohnung in Dubai? (Der Preis könnte Sie überraschen)

Villen in Dubai | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Elektroautos für Senioren: Der Preis kann Sie überraschen

Elektroautos | Anzeigen suchen | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Warnzeichen für Hypersomnie, die vielen nicht bewusst sind

Hypersomnie | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Wie finde ich den passenden Tarif?: Jetzt Datenflat-Vergleichsrechner nutzen und Geld sparen

| Anzeige

Überfall in Kalk: Bensberger Raubprozess gegen Quartett platzt wegen Kopfschmerzen

Herrensandalen zum Stehen und Gehen den ganzen Tag

Poporle | Anzeige

Kaarst: Unverkaufte Ökohäuser werden fast umsonst verkauft!

Öko-Häuser | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Kaarst: Zwangsversteigerungshäuser werden fast jedem überlassen

Zwangsversteigerungshäuser | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Handy ade, Hallo VoIP. Warum jeder zu VoIP wechselt

Voip | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Kaarst: Verlassene Häuser werden fast jedem überlassen

Verlassene Häuser | Suchanzeigen | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Tauchgang zum „Titanic“-Wrack: „Heftiges Klopfen“ bei Suche nach vermisstem U-Boot registriert

Köln und NRW: Wetterdienst erwartet Unwetter mit Starkregen – Extremwetter nicht ausgeschlossen

Das sind die neuen Badezimmer-Trends 2023 (Suche nach Ergebnissen)

Badumbau | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Kaarst: Unverkaufte Öko-Häuser werden fast an jeden vergeben

Umweltfreundliche Häuser | Suchanzeigen | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

Leere Flusskreuzfahrtskabinen in Europa kosten fast nichts

Flusskreuzfahrten | Gesponserte Links | Anzeige

Jetzt Suchen

SERVICES

 **Abo**

 **KR-Shop**

 **E-Paper**

 **Push**

 **Immobilien**

 **Jobbörse**

 **Wir Trauern**

 **Anzeigen**

 **Kiosk**

 **Hilfe**

FOLGEN SIE UNS

ENTDECKEN SIE UNSERE APP

Copyright 2023 DuMont Rheinland, Köln

[Allgemeine Geschäftsbedingungen](#) | [Datenschutzerklärung](#) | [Impressum und Kontakt](#) | [Cookies & Tracking](#) |

[Kölnische Rundschau abonnieren](#) | [RSS-Feeds](#) | [FAQ](#)