

GG

GERMANY

DAS STIL-MAGAZIN
GENTLEMEN'S QUARTERLY

DIE
50
COOLSTEN
GASTRONOMEN
DEUTSCHLANDS

DER KLOPP-FAKTOR
EUPHORIE & ERFOLG

PSYCHO-DROGE
24 STUNDEN
IM AYAHUASCA
RAUSCH

UHREN
SPECIAL
DIE 32
WICHTIGSTEN
NEUHEITEN
AUS BASEL

D 5,50 €
CH 9,80 SFR
A 5,50 €





DIE 50 COOLSTEN GASTRONOMEN DEUTSCHLANDS

Ein sehr beliebtes Thema im GQ-Office, jeden Montag wieder: In welchem Lokal wurde am Wochenende am hemmungslosesten gefeiert? Wo war die beste Stimmung, wo waren die aufregendsten Gäste? Daher fragten wir uns irgendwann auch: *Wer sind eigentlich die coolsten Gastronomen?* Jene Gastgeber, bei denen man sich einfach immer wohlfühlt. Die nicht nur fantastisches Essen servieren, sondern jeden Abend wieder diese magischen Energien herbeizaubern, die einen Laden abheben lassen ... Das sind sie!

50

MARKUS
THATENHORST
Theresa Grill,
Kaisergarten München

Seine samtig-laszive, ja geradezu jamesbondige „Theresa Bar“ machte leider gerade zu. Der „Grill“ bleibt, genau wie die anderen coolen Läden, die Thatenhorst zusammen mit Bruder Florian und Ehefrau/Innenarchitektin Stephanie betreibt.

49

SVEN BUNGE
Vienna Hamburg

„Vienna“, das ist in Hamburg keine Stadt, sondern ein Zustand. Aufgetischt wird, was man beste Hausmannskost nennen könnte, mal mit österreichischem oder mediterranem Touch. Tatsächlich aber verkauft Bunge gute *vibes* und ordentlich Crémant – beides macht aus der hanseatischen Institution, in der schon Kippenberger, Polke und Oehlen an der Bar hingen, einen Solitär.

48

JENS BROCKERHOF
El Paradiso, Sosein Nürnberg

Steht mit beiden Beinen auf dem Boden, hat den Kopf aber

in den Wolken. Betreibt ein Catering-Unternehmen für den Großraum Nürnberg – und baute mit dem „Sosein“ eines der progressivsten 2-Sterne-Restaurants der Republik auf.

47

HERBERT SECKLER
Sansibar Sylt

Auf seiner Düne ist er König. Das war nicht immer so. Als der gelernte Koch von der Ostalb Anfang der 70er-Jahre eine Bretterbude am Rantumer Strand kaufte, aß er einen Winter lang Nudeln ohne Butter. Heute sieht das anders aus: Austern und Currywurst und Promis ohne Ende. Und der Weinkeller ist legendär. Wie Seckler und sein „Sansibar“.

46

MONA SCHRADER
Jante Hannover

Das „Jante“ ist kein gewöhnliches Sterne-Restaurant. Hier tragen die Kellner ihre eigene Kleidung, die Köche helfen beim Servieren, und das Radio spielt Popmusik. Sich verstellen? Nicht mit Mona Schrader und ihrem jungen Team. Wegen einer Michelin-Auszeichnung verliert hier noch lange keiner den Kopf.

45

CRISTIANO RIENZNER
Pure White Köln

Das Motto des gebürtigen Südtirolers: Es wird nichts weggeworfen, was noch zu gebrauchen wäre. Darum hat er auch noch den 25 Jahre alten Thermomix mit Industriemotor von Oma Gigetta in Betrieb. Ansonsten ist im „Pure White“ alles auf kulinarische Perfektion ausgelegt. Steaks und Seafood auf Weltniveau.

44

VIET-DÚC NGUYEN
Jaadin, Chaadin, Koriander
München

Bis 1979 führten die Nguyens ein sehr beliebtes Lokal im damaligen Saigon. Dann flüchteten sie im Boot über das offene Meer, wo sie die „Cap Anamur“ aufblas. Den geborenen Münchner Viet-Dúc lässt die bewegte Vergangenheit seiner Eltern nicht kalt. Im Grillhouse „Jaadin“ (vietnamesisch für: Familie) holt er sich einen Teil ihrer Heimat zurück.

43

CIRO DE LUCA
Vida Dortmund

Als Sohn eines Wirtes beherrschte er schon früh alles,

was formvollendete Gastlichkeit ausmacht. Er glänzt im Service, weiß aber auch, wie die Küche funktioniert. Hat auch deshalb etwas Arbeit abgegeben: In seinem Restaurant „Vida“ ist jetzt Spitzenkoch Michael Dyllong am Werk.

42

THOMAS IMBUSCH
100/200 Hamburg

Versteht sich als Handwerker am Herd. Verarbeitet alles vom Tier, und gegessen wird, was frisch auf den Tisch kommt. Widerrede? Nicht zu empfehlen, Imbusch ist Sterne-Koch, aber auch Hobby-Boxer. Auf dem niedersächsischen Flachland, wo er aufwuchs, baute man früher das Haus um die Küche herum. Stelle deshalb seinen Molteni-Herd auf ein Podest in die Mitte einer ehemaligen Industriehalle.

41

SANDRA FORSTER
Blitz, Charlie, Kismet,
Roecklplatz München

In ihrem Ausbildungsrestaurant „Roecklplatz“ haben die Azubis das Sagen. Ansonsten gibt sie in München den Ton vor, zumindest, was neue Gastro-Konzepte angeht. Im „Charlie“ ist die Küche vietnamesisch, im