

NEXT GENERATION

Die jungen Kochtalente Deutschlands

Die Zukunftsaussichten der Gastronomie in Deutschland sind ausgezeichnet – quer durchs Land arbeiten junge, hochtalentierte Köchinnen und Köche daran, unsere Restaurantlandschaft noch bunter, vielfältiger, spannender zu machen. Hier stellen wir Talente vor, denen wir einen prägenden Einfluss, eine Vorreiterrolle zutrauen. Was sie eint: Sie haben bereits viel geleistet – und noch viel vor.

Paul Decker, Koer / Hamburg



Paul Decker weist mit seiner modernen Marktküche, die schnell zum Hamburger Stadtgespräch avancierte, einen Weg, wie Fine Dining künftig aussehen kann: hochwertig, aber nicht spießig, anspruchsvoll, aber nicht verkopft – Klassisches Kochhandwerk mit überraschenden Innovationsinfusionen. Mehr davon!

Eike Iken, Petit Amour / Hamburg



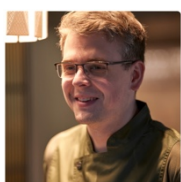
Mitten in Ottensen liegt ein kleiner, in blaugrau gehaltener feiner Wohlfühlort. Im Petit Amour addiert Eike Iken, zuletzt Souschef im Hannoveraner Votum, zur klassisch-französischen Küche nordische Einflüsse und kombiniert beides mit Sensibilität und Kreativität zu einem eigenständigen Statement. Da kommt noch was!

Lukas Jakobi, Zwanzig23 by Lukas Jakobi / Düsseldorf



Der Küchenchef und Inhaber des Restaurants Zwanzig23 ist uns kein Unbekannter: Schon im Intensiù in Hilden fanden wir ihn herausragend. Warum wir ihn hier mit seinem ersten eigenen Restaurant auf den Schild heben: Weil viel Mut dazugehört. Und viel Können. Und Jakobi beides hat – wir sind sicher: auf dem Weg zu Weiterem!

Eric Jadischke, Silberstreif / Südharz



Der 32 Jahre junge Eric Jadischke ist Küchenchef des neuen Silberstreif. Er überrascht mit seinen aromatisch-kraftvollen Gerichten, bei denen Wildkräuter und einheimische Pflanzen im Mittelpunkt stehen. Hierbei vertraut er keinen Trends, sondern seinem eigenen Geschmackssinn und dem, was Wald, Bach und Flur bieten. Ein Naturtalent!

Julius Reisch, Restaurant Esszimmer / Schwendi



Julius Reisch hat nach einigen Wanderjahren den elterlichen Gasthof im ländlichen Oberschwaben übernommen – und zelebriert dort eine immer mutigere, frische Kulinarik (Eis vom jungen Knoblauch mit Jahrgangssardine...), die sich von Jahr zu Jahr weiterentwickelt. Top, was der Mann an Intensität aus Gemüse herauskitzelt. Mutig bleiben!