

HARALD WOHLFAHRT

Schwarzwaldstube, Baiersbrunn. Sternekoch seit 1977

„Wir wollten ein Restaurant nach großen französischen Vorgaben erschaffen. Der erste Stern war für mich eine Riesenbestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein. Gleichzeitig ist es jedoch eine große Verantwortung. Mit einer neuen Klientel steht man unter erneuter Beweisspflicht.“



JOACHIM WISSLER

Restaurant Vendôme, Grandhotel Schloss Bensberg. Sternekoch seit 1995

„Es hat mich mit größter Zufriedenheit erfüllt, die Belohnung für viel Arbeit und Kreativität zu erhalten. Es ist einfach die Bestätigung, dass man das Richtige getan hat.“

HEINZ WEHMANN

Landhaus Scherrer, Hamburg. Sternekoch seit 1981

„Die Bestätigung des ersten Sterns war für mich eine Pflichtaufgabe aus wirtschaftlichen Gründen, der Erhalt des zweiten Sterns 1988 jedoch ein super Kick.“



DOUCE STEINER

Hirschen, Sulzburg. Sterneköchin seit 2008

„Ich habe 2008 das Geschäft von meinen Eltern übernommen und damit zwei Michelin-Sterne, die mein Vater 14 Jahre lang hatte. Leider habe ich den zweiten Stern nun im ‚Michelin‘ 2009 verloren und bin nun dabei, ihn wieder zu erarbeiten. Einen Stern zu verlieren ist ein Drama. Es flossen eine Woche lang bittere Tränen.“



HEINZ WINKLER

Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau. Sternekoch seit 1979

„Der erste Stern war aufregend, aber überwältigend war damals im ‚Tantris‘ in München die Steigerung von zwei auf drei Sterne. Ich war mit 31 Jahren der jüngste Dreisternekoch der Welt.“



ALEXANDER HERRMANN

Herrmann's Posthotel, Wirsberg. Sternekoch seit 2007

„Wow – unglaublich! Geschäft – endlich! Ich habe einen eigenen Küchenstil, der sich durch Idee und Konzept abhebt. Der Stern ist für mich Anerkennung, aber vor allem Unterstützer meiner Individualität!“

NILS HENKEL

Restaurant Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach. Sternekoch seit 2008

„Die drei Sterne, die seit 1998 über dem Schloss Lerbach leuchten, auch nach meinem Einstieg 2008 halten zu können – damit ist für mich ein Traum in Erfüllung gegangen.“



TIM RAUE

Restaurant Ma, Berlin. Sternekoch seit 2006

„Mein erster Stern war ein hart erarbeitetes Ziel, an dem viele Mitarbeiter beteiligt waren. Dieses Telefonat damals werde ich nie vergessen.“



MARCO MÜLLER

Weinbar Rutz, Berlin. Sternekoch seit 2007

„Ich hatte damals eine Stunde Gänsehaut und bin spätnachts noch mit Dauergrinsen eingeschlafen. Die Bewertung ist für mich das i-Tüpfelchen und ein großer Ansporn.“



CHRISTIAN GRÜNWALD

Restaurant August, Augsburg. Sternekoch seit 2007

„Sackzementhalleluja, jetzt ham's ma an Stern gem. Kruzifümfal, des is pfundig, do legst di nieder. Jetz back mas o.“



„Erster Stern? Es war ein Ritterschlag!“

KOLJA KLEEBERG

Restaurant Vau, Berlin. Sternekoch seit 1997

„In meinem Arbeitsvertrag stand als Bedingung: ein Stern spätestens im zweiten Jahr. Dass es dann im ersten geklappt hat, damit haben wir überhaupt nicht gerechnet. Auch jetzt, in der Selbstständigkeit, freuen wir uns immer wieder wie die Kinder ... wie damals.“



KLAUS ERFORT

Gästehaus Erfort, Saarbrücken. Sternekoch seit 1995

„Ich dachte: Davon hast du als 14-jähriger Kochlehrling immer geträumt. Und nun hast du mit 21 deinen ersten Stern, jetzt kann es richtig losgehen!“

RENATO MANZI

Restaurant Passione Rossa, Bad Sobernheim. Sternekoch seit 2006

„Ich habe bei null angefangen. Ich hatte keine große Kochbrigade an meiner Seite, sondern genau einen Azubi. Die Küche war zehn Quadratmeter groß und hatte eine Induktionsplatte mit zwei Kochflächen. Da ist es schon eine große Ehre, so schnell ausgezeichnet zu werden.“



CORNELIA POLETTA

Restaurant Poletto, Hamburg. Sterneköchin seit 2002

„Den ersten Stern erhielt ich 2002. Meine Tochter, die Anfang 2002 geboren wurde, heißt seitdem auch ‚Stern-taler‘. Viele Menschen glauben, Kind und Sterneküche sind nicht unter einen Hut zu bringen, doch das geht! Zudem war der Stern wie eine Himmelstür, die sich uns nach der schweren Euro-Umstellung öffnete.“

VINCENT KLINK

Restaurant Wielandshöhe, Stuttgart. Sternekoch seit 1978

„Der erste Stern war für uns eine schöne Bestätigung. Heute bin ich mit meiner Produktphilosophie vom üblichen Sternezirkus etwas abgerückt, freue mich aber trotzdem jedes Jahr wieder.“



CHRISTIAN LOHSE

Fischers Fritz im The Regent Berlin. Sternekoch seit 1998

„Es war eine außergewöhnlich große Freude für meine Mannschaft und mich. Besonders, als wenig später gleich der zweite Stern folgte!“