

# Die Stars der Zukunft

Marco Müller, Torsten Michel, Clemens Rambichler – sie alle schwören auf ihre Teams, ohne die permanente Höchstleistung in der Küche nicht möglich wäre. Wer sind die jungen Männer und Frauen in der zweiten Reihe, die Hand in Hand mit den Meistern arbeiten – und selbst eine große Zukunft vor sich haben?

*Text Patricia Bröhm*

**GASTRO  
NOMIE  
2024**

Was machte eigentlich Jan Hartwig, bevor er in München innerhalb weniger Jahre alle nur denkbaren Auszeichnungen erkochte? Richtig, er war Souschef bei Sven Elverfeld.

Und wo war Christian Bau, bevor er damals seinen Siegeszug im Renaissanceschlösschen hoch über der Mosel antrat? Genau: bei Harald Wohlfahrt, als Souschef. Vize in einem Spitzenrestaurant zu sein – ein besseres Karrieresprungbrett gibt es nicht. Und warum war es im Eifler Waldhotel Sonnora möglich, das hochgelobte Restaurant nach dem plötzlichen Tod von Helmut Thieltges auf gleichem Niveau weiterzuführen? Weil es mit Clemens Rambichler einen Souschef gab, der seit sechs Jahren an der Seite seines Mentors war und die Seele der Küche komplett verinnerlicht hatte. Große Talente in der zweiten Reihe sind das Rückgrat der deutschen Spitzenküche. Oft prägen sie entscheidend die Küchenlinie mit, halten viel beschäftigten Stars den Rücken frei – und sammeln tagtäglich wertvolles Know-how für die eigene Karriere.

In der Spitzenküche ist die Weitergabe von Wissen elementar, nur so wird klassisches Handwerk erhalten. Wie man Steinbutt an der Gräte brät, sodass er schön saftig bleibt, wie eine Sauce Périgourdine so unfassbar süffig gerät, wie man eine Wachtel so auslöst, dass sie sich später perfekt füllen lässt – all das hatte Rambichler von seinem Mentor Thieltges gelernt. Heute gibt er es an seinen Vize Niels Dücker weiter. Auch Kreativität funktioniert zu zweit besser, weil man sich die Ideen wie Pingpongbälle hin- und herspielt. Joachim Wissler und sein Souschef Dennis Melzer hatten lange an der Aromenkombination Trüffel, Ei und Schwarzwurzel herumgetüftelt – bis sie eines Tages auf die Idee kamen, die Schwarzwurzel mit dem Sparschäler zu bearbeiten und die Späne durch den Spaghettiaufsatz der Nudelmaschine zu lassen – das Trüffel-Ei mit Schwarzwurzelspaghetti wurde zum Renner im vegetarischen Menü.

## „Nie die Demut vor dem Handwerk verlieren!“

**Dennis Melzer**, Souschef bei Joachim Wissler, „Vendôme“, Bergisch Gladbach

**D**ie Stammgäste des „Vendôme“ kennen ihn längst, denn Dennis Melzer serviert ihnen fast jeden Gang. Joachim Wisslers Stellvertreter ist im Restaurant viel präsenter als sein Chef – weil es ihm mit seiner lockeren Art Spaß macht, am Tisch die Kreationen, die beide gemeinsam ausgetüftelt haben, vorzustellen. Und natürlich kann er noch besser als der Service erklären, welchen Unterschied es macht, dass die Langoustine Royale lebend von den Färöer-Inseln geliefert wird, und warum ihre fein-süßliche Aromatik durch ein hausgemachtes Carabinero-Garum unterstrichen wird. Für den gebürtigen Kölner war das „Vendôme“ im nahen Bergisch Gladbach früh das Ziel seiner Träume. Nach Stationen im Düsseldorfer „Schiffchen“ und im Kölner „Le Moissonnier“ bewarb er sich bei Wissler und stieg in der Hierarchie schnell auf. Nach einem Zwischenspiel in Berlin ist er seit anderthalb Jahren zurück an der Seite seines Mentors und sieht dort auch seine Zukunft: „Der Chef hat die Größe, Verantwortung abzugeben. Jeder von uns hat seinen Spielraum.“ Neue Gerichte entwickeln die beiden gemeinsam, die Küchenorganisation teilen sie sich. Von Wissler, der sich nicht zu schade ist, auch mal selbst einen Rosenkohl zu putzen, hat er vor allem eines gelernt: „Nie die Demut vor dem Handwerk verlieren!“

FOTO: ERIK CHMIL

**„Der Chef hat die  
Größe, Verant-  
wortung abzugeben.  
Jeder von uns hat  
seinen Spielraum.“**

*Dennis Melzer*

