



**HELMUT THIELTES**, „Restaurant im Waldhotel Sonnora“, Dreis, Tel. 06578-9 82 20, [www.hotel-sonnora.de](http://www.hotel-sonnora.de)  
Er ist der stille Star unter den Köchen. Sein „Sonnora“, ein Familienhotel in der tiefsten Eifel, steht für Hochküche ohne modischen Firlefanz – und erhielt dafür im Jahr 2000 den dritten Michelin-Stern.

**Sein Favorit: Claus Weitbrecht.** „Er könnte aus dem Stand einen oder zwei Sterne bekommen, wenn er sich völlig auf die Hochküche konzentrieren würde. Aber er ist auch ein feiner Mensch und deshalb zurückgegangen in den elterlichen Betrieb. Jetzt macht er dort jeden Tag einen gewaltigen Spagat zwischen Spätzle und Hummer.“



## TALBLICK, WILDBERG

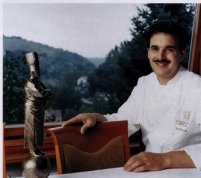
**E**rfahrungen in der Gastronomie sammelte Claus Weitbrecht schon früh. „Als Kind musste ich nach der Schule immer Pommes Frites machen. Wir hatten eine Maschine, durch die drehen mein Bruder und ich die Kartoffeln.“ Er hat auch die Teller im Restaurant seiner Eltern garniert, mit Salatblättern, Tomatenschnitt und Petersilie. Das tut er noch heute gelegentlich – dennoch liegen Welten dazwischen. Zumindest kulinarische Welten.

Nach der Ausbildung in einem Hotelrestaurant ging er zur „Ulrichshöhe“ in Nürtingen. „Die hatte einen Michelin-Stern, das war wie eine zweite Lehre für mich.“ Und der Beginn seiner Leidenschaft für die feine Küche. Es folgten Stationen bei Dieter Müller, Harald Wohlfahrt, den Haerberlins im Elsass – und bei Helmut Thieltes. „Bei ihm hat mir vor allem der Respekt vor den Produkten imponiert, auch vor den einfachen. Er hat nie vergessen, dass er nicht gleich mit acht Köchen am Herd gestanden hat, deshalb hat er bis heute die Wirtschaftlichkeit nicht aus den Augen verloren.“ Und noch etwas hat Weitbrecht beeindruckt: „Das „Sonnora“ ist trotz aller Auszeichnungen ein Familienbetrieb. Das gefällt mir, weil bei uns zu Hause auch drei Generationen zum ‚Talblick‘ gehören.“

Seine Lehrmeister erkannten Weitbrechts Talent und meldeten ihn zu Wettbewerben an. Mit Erfolg. In Hamburg wurde er „German Master“, in Budapest „Weltmeister der Jungköche“. Er gewann als erster Deutscher den Goldpokal beim kulinarischen Grand Prix in Bordeaux. Und schließlich, ein Sensationserfolg, den Bronzepakal beim „Bocuse d'Or“, dem internationalen Köche-Oscar. Dadurch wurde er in der kulinarischen Szene bekannt – und zu Hause akzeptiert. „Manche Wildberger haben erst durch die Pokale das Gefühl: Ja, der kann wirklich was.“ Für einen jungen Koch sind sie eine Fahrkarte in die weite Welt – hat ihn das nie gereizt? Angebote gab es schon. Aber dazu ist die Familie doch zu wichtig. Meine Großeltern haben mit 70 hier noch jeden Tag geschafft und meine Eltern sowieso – es hätte ihnen das Herz gebrochen, wenn ich nicht zurückgekommen wäre.“

Aalso hat Weitbrecht sich seinen Traum zu Hause erfüllt und den elterlichen Gasthof umgebaut. Jetzt gibt es eine Ecke am Kachelofen, wo sich der Stadtrat zum Bier trifft, die Gaststube, wo weiter Schwarzwaldplatte und Käsespätzle auf den Tisch kommen. Und im feinen Gourmetrestaurant serviert er sein sechsgängiges Feinschmecker-Menü: Ravioli von Edelfischen, Rehstrudel, Allerlei von der Wachtel, Wildberger Weidelamm.

Weitbrechts Team ist klein: In der Küche helfen Vater (Metzgermeister) und Bruder (Bäckermeister), im Service Mutter, Tante, am Wochenende



**Claus Weitbrecht zwischen Schwarzwald und Bronze-Bocuse.** Sein Gourmetlokal hat er fein ausgestattet (o.)

auch Onkel und Cousine. Das Geheimnis seines Erfolgs liegt in der Beschränkung: „Mit unserer Mini-Mannschaft kann ich keine supraaufwendigen Terrinen machen und das Fleisch fünfmal einpacken, erst in ein Schweinernetz, dann in eine Crepinette...“

Stattdessen benutzt er erstklassige Produkte, wählt weniger komplexe Zubereitungen. Und übt sich weiter im täglichen Spagat zwischen Bressetaube mit Pfefferjus und Schnitzel mit Pilzrahm.

Mit der gelungenen Bodenständigkeit gewinnt er stetig neue Gäste für sein Gourmet-Experiment. „Zu uns ins Feinschmeckerrestaurant kommen Menschen, die zum ersten Mal so viel Geld für ein Essen ausgeben. Am Telefon merkt man das gleich: Garnelen oder Jakobsmuscheln sind ihnen zu exotisch, viele wissen nicht, was eine Wachtel ist. Ich sage dann immer: Das ist ein Kleingeflügel, wie ein Hähnchen, nur feiner. Das möchten dann alle probieren, und bisher hat es jedem geschmeckt.“

Bahnhofstraße 6, Tel. 07054-5247, [www.talblick-wildberg.de](http://www.talblick-wildberg.de); Di geschl.; Sechsgängiges Gourmet-Menü auf Vorbestellung, 65 €. Schwäbische Küche, Hauptgerichte ab 8 €, 16 Zimmer, DZ/F ab 70 €