



STERNSTUNDEN

IM SPATZENHOF –

Guide Michelin verleiht Philipp Wolter den ersten Stern

Die Einfachheit der Dinge, beste Qualität und die pure Feinheit faszinierender Produkte werden von dem aufstrebenden Kochkünstler Philipp Wolter gekonnt und modern in Szene gesetzt, ohne dass die Kompositionen dabei nach Applaus schreien. Denn der kommt von ganz allein – Philipp Wolter erntete für seine Kreationen im Restaurant „Clara von Krüger – Feines Speisen“ aktuell seinen ersten Stern vom Guide Michelin.

Die strengen Kritiker des hochangesehenen Guide Michelin waren begeistert von seiner niveaувollen und zugleich fundamental gebliebenen Küche, die nicht nur mit der simplen Ursprünglichkeit des Geschmacks, sondern auch geschickt mit Vergessenem spielt. Zum Beispiel variiert er in seinem Rezept die Urkarotte neben rosa gebratenem Kalbsrücken, Rotweinschalottensauce und mallorquinischem Meersalz. So werden althergebrachte, klassische Zutaten auf köstliche Weise in das 21. Jahrhundert transportiert und in einen neuen, genussvollen Kontext gesetzt. Gewandt balanciert er Aromen aus und kreierte kunstvoll akzentuierte Nuancen, die er mit bodenhaftenden Regionalprodukten verschmelzen lässt. Neben den erlesenen Speisen im Gourmet-Restaurant „Clara von Krüger – Feines Speisen“ zeichnet der ambitionierte Shootingstar für die Landhausküche sowie für Bankette und Feierlichkeiten im Landhaus Spatzenhof verantwortlich.

Bergischen Land stecken. Die hohe Konzentration von Qualität und Hingabe auf dem Teller hat ihren Stern also mehr als verdient. Ebenso wie seine Rezepte macht sich auch Philipp Wolter selbst nichts aus lauter Effekthascherei. Sympathisch, unaufdringlich, ohne jegliche Allüren und mit Herz für seine Berufung überzeugt und überrascht er ohne viel Federlesens mit einer Leistung, die auch für Gourmet-Spezialisten keine Fragen mehr offen lässt.

Bei so vielen Wirkungsstätten ist die Dekoration mit einem Stern für sein Restaurant „Clara von Krüger – Feines Speisen“ ganz besonders hervorzuheben und zeigt einmal mehr, wie viel Engagement, Ambition, Leidenschaft und unermessliches Talent in der Arbeit des naturverbundenen Virtuosen aus dem

Möchten Sie gerne über die aktuellen Ergebnisse des Guide Michelin und den neuen Stern im Landhaus Spatzenhof berichten? Gerne senden wir Ihnen weiteres Bild- und Textmaterial zu oder vereinbaren einen persönlichen Termin zum Interview mit Philipp Wolter für Sie.