

24. November 2025

Pressemitteilung

INFO 19 / 2025

Spitzenköche zu Gast in Dresden: TU Dresden und SLUB Dresden nehmen neue herausragende Kreationen der Kochkunst in das Deutsche Archiv der Kulinarik auf

Bei einer feierlichen Veranstaltung in der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (SLUB) Dresden erhalten die Spitzenköche **Christian Bau*****, **Nils Henkel* (***/**)**, **Jörg Müller (**/*)**, **Andreas Rieger (*)** und **Erich Schwingshackl* (**)** heute Auszeichnungen für je eines ihrer kulinarischen Werke, das damit zugleich in das Deutsche Archiv der Kulinarik aufgenommen wird.

Von der geschmorten Aubergine bis zum Schweinsbraten: Sie alle setzen mit herausragenden Kreationen neue Maßstäbe in der Kochkunst und repräsentieren die heutige Kulinarik exemplarisch. Der renommierte Gastrosoph und Gourmetkritiker Jürgen Dollase hat umfassende Dokumentationen ihrer Gerichte erstellt und nun dem Deutschen Archiv der Kulinarik übergeben. Damit sind fünf hochklassige kulinarische Kreationen und zeittypische Gerichte dieser Köche so präzise dokumentiert, dass ihre Zubereitung und gustatorische Wahrnehmung auch von späteren Generationen nachvollziehbar rekonstruiert werden können. Im Jahr 2023 initiierten die Technische Universität Dresden (TUD) und die SLUB Dresden gemeinsam diese einzigartige Reihe von Geschmacksdokumentationen, in der nunmehr 15 Werke aus der Spitze der Kochkunst für die Zukunft bewahrt werden.

Dazu **Katrin Stump, Generaldirektorin der SLUB Dresden**: „Für die deutschlandweit einmalige Sammlung des Deutschen Archivs der Kulinarik sind die Geschmacksdokumentationen eine große Bereicherung, bieten sie doch der Wissenschaft herausragende Quellen zur Erforschung der deutschen Kulinarik des späten 20. und frühen 21. Jahrhunderts. Wir freuen uns, fünf weitere Kreationen aus der Spitze der Kochkunst für kommende Generationen festhalten und in diesem Jahr mit Christian Bau, der ununterbrochen seit 20 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wird, einen der bedeutendsten Köche unserer Zeit ehren zu können.“

Prof.in Ursula Staudinger, Rektorin der TUD, sagt: „Mit der heutigen Aufnahme der fünf neuen Geschmacksdokumentationen von fünf Spitzenköchen in das Deutsche Archiv der Kulinarik setzen wir ein weiteres Zeichen für die Lebendigkeit, Vielfalt und Bedeutung der Kulinarik als Gegenstand von Forschung, Lehre und Gesellschaft. Das Geschmackserlebnis setzt sich zusammen aus physiologischen Vorgängen genauso wie den geschichtlich-kulturell und autobiographisch geprägten Interpretationen dieser Empfindungen. Davon zeugen auch die neu aufgenommenen Gerichte, die beispielhaft kulinarische Kreationen unserer Zeit dokumentieren. Es freut mich, dass wir heute gemeinsam mit den geehrten Spitzenköchen und unserem langjährigen Partner – dem renommierten Gastrosophen und Gastronomiekritiker Jürgen Dollase – weitere Kristallisationen der Kochkunst bewahren können. Dies bestätigt die Bedeutung des Deutschen Archivs der Kulinarik für Wissenschaft und Gesellschaft gleichermaßen.“

Die Dokumentationen enthalten detailliert beschriebene Step-by-step-Anleitungen zur Zubereitung und zum Anrichten der kulinarischen Kreationen, Degustationsnotizen,

Vergleiche und Diskussionen von Beispielen aus nationalen und internationalen Kochbüchern sowie zusammenfassende Bewertungen und Einordnungen. Darüber hinaus hat Jürgen Dollase mit allen Köchen ausführliche Interviews geführt, die ebenfalls Bestandteil der Dokumentationen sind.

Jürgen Dollase betont: „Die Geschmacksdokumentationen zeigen in diesem Jahr ein besonders breites Spektrum von kulinarischer Exzellenz zwischen Klassikern der deutschen Regionalküche, der klassisch-französischen Kochkunst und ganz unterschiedlichen modernen bis avantgardistischen Küchen auf allerhöchstem Niveau – vom kreativsten deutschen Gemüsekoch Nils Henkel über Jörg Müller, den legendären Meister klassischer Küche, und die wunderbar traditionell verwurzelten Geschmackskulturen eines Erich Schwingshackl bis zu Andreas Rieger, den radikalsten Neuerer, den wir je hatten, und zur Weltklasse-Individualität von Christian Bau, der sich einen faszinierenden eigenen Kosmos geschaffen hat.“

Zur feierlichen Aufnahme ihrer Kreationen in das Deutsche Archiv der Kulinarik erhalten die Köche neben Urkunden eigens gestaltete Gefäßstatuetten der **Berliner Designerin Stefanie Hering**. „Als ich das Projekt Geschmacksdokumentationen des Deutschen Archivs der Kulinarik kennenlernte, war ich sofort begeistert“, sagt Stefanie Hering. „Die hohe Kunst des Kochens ist eng mit meiner Arbeit verbunden, die für die Werke der Spitzenköche die gebührende Bühne schafft. Es war mir daher eine große Ehre und Freude, in Würdigung der ausgewählten Gerichte und ihrer Schöpfer eine Serie von Porzellan-Unikaten zu schaffen, die als Statuetten dauerhaft an diese Auszeichnung erinnern.“

Anlässlich der Übergabe bereiten Christian Bau^{***}, Nils Henkel^(***/**), Jörg Müller^(**/*), Andreas Rieger^(*) und Erich Schwingshackl^(**) ihre kulinarischen Kreationen am 24. November 2025 für ein Diner mit geladenen Gästen im Dresdner Restaurant Bülow Palais zu.

Die Geschmacksdokumentationen sind unter www.slubdd.de/geschmacksdokumentationen frei für Forschung und Öffentlichkeit zugänglich.

Frei verwendbare **Pressebilder** von der Übergabe am 24. November 2025 sowie von den dokumentierten Gerichten können Sie hier herunterladen:
www.slubdd.de/pressebildergeschmack

Kontakt

Annemarie Grohmann, M.A.
Pressesprecherin SLUB Dresden
Telefon: +49 (0)351 4677-342
E-Mail: Annemarie.Grohmann@slub-dresden.de

Matthias Fejes
Pressesprecher TUD
Telefon: +49 351 463-32882
E-Mail: pressestelle@tu-dresden.de

Hintergrundinformationen

Zu Jürgen Dollase

Jürgen Dollase gilt als einer der wichtigsten Restaurantkritiker Deutschlands und veröffentlicht seit 1999 kulinarische Texte und Gastronomiekritiken. 1948 in Oberhausen geboren, studierte er zunächst an der Kunstakademie Düsseldorf und in Köln Kunst, Musik und Philosophie. Von 1971 bis 1983 war er Kopf und Keyboarder der Artrock-Band Wallenstein. Im Alter von 35 Jahren kam er durch seine Frau zum feineren Essen und Kochen, das er in den folgenden Jahren zunehmend intensiv erforschte. Seine Texte in der FAZ (seit 1999), im Feinschmecker, in der Kunstzeitung, in Port Culinaire, auf seinem Blog „Eat-Drink-Think“ sowie seine Aufsätze und Bücher – allen voran die „Geschmacksschule“ – sind inzwischen Standardwerke der Gastronomiekritik, der Theorie und Praxis des Kochens und Essens.

Die Spitzenköche und ihr kulinarisches Werk

Christian Bau*** | Victor's Fine Dining by Christian Bau

Seit 2005 trägt das „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ ununterbrochen drei Michelin-Sterne und gehört damit zu den am höchsten bewerteten Restaurants Deutschlands. Sein Weg führte Christian Bau vom perfekten Vertreter einer klassisch-fundierten Küche zur Realisierung eines durch und durch individuellen, dabei aber handwerklich immer überragenden, von der japanischen Küche inspirierten Koch-Stils, der ihn zu einem der kreativsten und einflussreichsten Köche auf nationaler und internationaler Ebene machte. **Ausgezeichnet für: Japanisches Meer (Europäisch-Japanische Küche)**

Nils Henkel* (**/**) | Das Bootshaus | Papa Rhein

Nils Henkel ist seit 2020 Küchenchef im Restaurant „Bootshaus“ im Hotel „Papa Rhein“ in Bingen. Sein kulinarisches Werk zeigt exemplarisch die enorme Qualität, die die Gemüseküche in seinen Händen erreicht hat. Mit größter handwerklicher Präzision und geschmacklichen Vorstellungen, die er in vielen Jahren in der Spitzengastronomie entwickelt hat, schafft Henkel immer wieder neuartige Geschmacksbilder, die mit ihrer optischen wie aromatischen Anmutung gleichzeitig fachlich neue Maßstäbe setzen wie ein weitgespanntes Publikum erreichen.

Ausgezeichnet für: Geschmorte Aubergine – Tandoori-Bouillon, Miso, Meerrettich, Erbsen (Gemüseküche)

Jörg Müller (**/*) | Restaurant Jörg Müller

Seit 1988 ist Jörg Müller Küchenchef und Patron im „Restaurant Jörg Müller“ in Westerland/Sylt. Sein kulinarisches Werk zeigt exemplarisch den handwerklichen und geschmacklichen Glanz von Gerichten auf der Grundlage der klassisch-französischen Küche. Wie kaum ein anderer Koch seiner Generation hat sich Jörg Müller aufgrund seiner persönlichen und professionellen Sozialisation und seiner überaus präzisen und ausgewogenen geschmacklichen Dispositionen entwickelt und schafft Maßstäbe setzende Interpretationen von großen Werken der klassischen Kochkunst. 2014 gab Müller bekannt, dass er künftig auf Auszeichnungen verzichten und sein Restaurant ohne Sterne weiterführen werde.

Ausgezeichnet für: Wachtelcrépinette auf Périgord-Trüffel-Risotto (Klassisch-Exquisite Küche)

Andreas Rieger (*) | ehemals Einsunternull, aktuell Michelberger Hotel

Andreas Rieger, ehemaliger Chefkoch im Restaurant „Einsunternull“ in Berlin, ist aktuell Research & Development Chef und Co-Geschäftsleiter im „Michelberger Hotel“ in Berlin. Sein kulinarisches Werk zeigt exemplarisch die Arbeitsweise eines der kreativsten Köche Deutschlands zu einer Zeit, in der speziell in Berlin die Kochkunst einen deutlich regionaleren, individuelleren und avantgardistischeren Weg eingeschlagen hat. Andreas Riegers Arbeit profitiert ebenso von fundierter Kenntnis einer großen Zahl neuer Kochtechniken wie einer neuen Geschmacksästhetik, die er ausgesprochen differenziert und reflektiert entwickelt hat und die der Kochkunst wesentliche neue Aspekte hinzugefügt hat.

Ausgezeichnet für: Wacholder, Heide, Buchweizen (Regional-Individuell-Avantgardistische Küche)

Erich Schwingshackl* () | Schwingshackl Esskultur und Schwingshackl Heimatküche**

Erich Schwingshackl ist Küchenchef in „Schwingshackl Esskultur“ und „Schwingshackl Heimatküche“ in Bernried. Sein kulinarisches Werk zeigt ein Geschmacksbild, das die Möglichkeiten dieses traditionellen Gerichtes handwerklich und geschmacklich so überzeugend und exemplarisch demonstriert, wie es heute kaum mehr zu bekommen ist. Mit seiner ebenso gut wie sensorisch differenziert schmeckenden Fassung gelingt Erich Schwingshackl eine Art Emanzipation des Schweinsbratens und seiner kulinarischen Perspektiven, die darauf verweist, dass das Potential unserer Regionalküche/unserer Traditionsgerichte auch für feinste Perspektiven selbstverständlich groß genug ist.

Ausgezeichnet für: Zweierlei Schweinsbraten vom Nacken und der Schulter mit geröstetem Serviettenknödel, Bayerischem Kraut und Natursaft (Traditionelle Küche)

Zum Deutschen Archiv der Kulinarik

Die Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (SLUB) Dresden und die Technische Universität Dresden (TUD) haben am 10. Oktober 2022 das **Deutsche Archiv der Kulinarik** an der SLUB Dresden gegründet. Die umfangreiche Kulinarik-Sammlung mit Handschriften, Büchern und Zeitschriften sowie Menükarten, Gebrauchsgrafik, Fotografien und audiovisuellen Medien gehört deutschlandweit zu den bedeutendsten ihrer Art. Zu den Highlights zählen Sammlungen von Ernst Birsner, Walter Putz, Wolfram Siebeck und Eckart Witzigmann. Die Kulinarik-Sammlung bildet die Grundlage für die inter- und transdisziplinäre Forschung in den Geistes-, Kultur- und Naturwissenschaften rund um die Themen Kochkunst, Tafelkultur und Ernährungskunde und deren Wirken in Kultur und Gesellschaft über die Zeiten, wie sie bereits erfolgreich an der TUD etabliert ist. SLUB und TUD beleben mit Veranstaltungen, Ausstellungen, partizipativen Formaten und Publikationen den wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Diskurs rund um die Themen Ernährung und Kulinarik und etablieren so das Deutsche Archiv der Kulinarik als zentralen Akteur für Forschung, Lehre und Wissenstransfer in die Gesellschaft.

Weiterführende Informationen zum Deutschen Archiv der Kulinarik finden Sie unter www.archivderkulinarik.de.