

Zur Person

1993 bis 1995: Berufsausbildung zum Koch im Hotel Hasen in Herrenberg.

1995/1996: Ulrichshöhe in Nürtingen-Hardt bei Familie Schilling (ein Stern im Guide Michelin).

1996: Weltmeister der Jungköche im internationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs in Budapest.

1997: Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach (drei Sterne im Guide Michelin); Sieger im Deutschland-Wettbewerb des 31. Prix Culinaire Pierre Tattinger in Hamburg; Le Cordon Bleu – Schule in Paris.

1998/1999: Auberge de L'ill in Illhaeusern bei der Familie Haerberlin (drei Sterne im Guide Michelin).

1999: Waldhotel Sonnora in Dreis bei Helmut Thiltges (drei Sterne im Guide Michelin); Jahrgangsbester der Meisterschule in Heidelberg.

2000: Sieger (als erster Deutscher überhaupt) des Challenge Européen de la Gastronomie in Bordeaux.

2000/2001: Schwarzwaldstube in der Traube in Tonbach bei Harald Wohlfahrt (drei Sterne im Guide Michelin).

Seit 2001: im elterlichen Betrieb, dem Restaurant und Hotel Talblick in Wildberg.

2002: Team Deutschland des Bocuse d'Or German Masters; Ernennung zum German Master.

2003: Dritter Platz (Bocuse de Bronze) bei der Weltmeisterschaft der Profi-Köche in Lyon.



Der Wildberger Claus Weitbrecht ist der einzige deutsche Koch, der beim Bocuse d'Or einen Treppchenplatz erreichte. Foto: Kunert

Karriereziel war immer der »Talblick«

Claus Weitbrecht lässt den Sterne-Olymp links liegen und kehrt nach Wildberg zurück.

Claus Weitbrecht darf sich mit Fug und Recht als der nach wie vor beste Koch Deutschlands bezeichnen. Er allein hat es beim Bocuse d'Or, der Weltmeisterschaft der Köche in Lyon, aufs Treppchen geschafft, als er 2003 mit Assistent Ludwig Heer dort Bronze gewann. Weiter schaffte es kein Deutscher – weder vor noch nach ihm.

Umso erstaunlicher, dass Weitbrecht nach seinen Stationen bei Star-Köchen wie Harald Wohlfahrt (der heute, wenn er selbst mal Essen geht, am liebsten zu Claus Weitbrecht kommt) und Dieter Müller den Sterne-Olymp links liegen ließ, um – anstatt in die kulinarische Welt hinaus – zurückzukehren nach Wildberg in den elterlichen Gasthof »Talblick«. Weitbrecht lächelt versonnen. »Das war immer so geplant. Ich wollte wissen, wie weit ich komme. Wie gut ich bin, was ich alles kann. Aber Karriere-Ziel war dieser Gasthof hier.«

Und dann erzählt er von einem Schlüsselerlebnis, das ihn auf diesen Weg brachte: »Das war tatsächlich beim Friseur, wo ich mir als Jugendlicher die Haare schneiden ließ.« Dort sagte jemand: »Köche gibt es viele. Aber nur wenige gute.« Claus Weitbrecht wollte zu diesen guten Köchen gehören. Und herausfinden, wie er das schafft. Daher hörte er immer gut zu, was seine Lehrherren ihm sagten und zeigten. Probierte alles aus. Und nahm an, was er für gut und richtig hielt. Um dabei seinen ganz eigenen

Weg zu finden. Und der Weg ist: Der Gasthof der Familie, wo Claus Weitbrecht mit Vater Werner (dem Metzger) und Bruder Rainer (dem Pâtissier) für seine Gäste sorgt. Dabei einen Spagat schafft zwischen gehobener gutbürgerlicher Küche und Gourmet. Immer gradlinig und ehrlich. An den Produkten orientiert, die in der Küche verarbeitet werden – und die immer das Beste sein müssen, was am Markt verfügbar ist. Edel und anspruchsvoll bereitet und präsentiert. Aber auch im Gourmet-Bereich des Talblicks nie zu kapriziös. Das Produkt auf dem Teller sei der Star. Nicht der Koch und seine Kunst. Ziel aber »ist ein sinnliches Gesamtkunstwerk, das den Gast begeistert«.

Was ein Koch wie ihn, der in seinem Beruf alles erreicht hat, stolz macht? Wieder lächelt Weitbrecht hintersinnig: »Dass die Menschen hier aus Wildberg, hier aus der Region, zu uns kommen, wenn sie ein ganz besonderes Ereignis mit einem schönen Menü feiern möchten. Und bei uns einen der Gourmet-Tische am Abend im Talblick für sich reservieren.«

Früher, erzählt Weitbrecht, war der Gasthof Talblick am Samstagabend leer – weil die Sportschau die Gäste nach Hause rief. »Heute sind wir am Wochenende regelmäßig ausgebucht.« Diese Anerkennung, diese Wertschätzung der einheimischen Gäste sei für ihn die größte Motivation.