SLUB
Wir führen Wissen.

Medieninformation

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Ihre Ansprechpartnerin
Annemarie Grohmann

Durchwahl
Telefon +49 351 4677 342

Annemarie.grohmann@
slub-dresden.de*

10.11.2026

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

Bei einer feierlichen Veranstaltung in der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (SLUB) Dresden erhielten die **Pâtissière Larissa Metz** und die Spitzenköche Thomas Bühner* ***, Peter Knogl***, Jörg Sackmann* ** und Harald Rüssel*** gestern (9.11.2026) Auszeichnungen für je eines ihrer kulinarischen Werke. Erstmals wurde in diesem Jahr auch eine Frau und Pâtissière ausgezeichnet.

Ob Kalbsbries, Kutteln, Rehrücken, Otoro oder Beurre Blanc-Bergamotte Eis: Sie alle setzen mit herausragenden Kreationen neue Maßstäbe in der Kochkunst bzw. Pâtisserie und repräsentieren die heutige Kulinarik exemplarisch. Der renommierte Gastrosoph und Gourmetkritiker Jürgen Dollase hat umfassende Dokumentationen der prämierten Gerichte erstellt und gestern dem Deutschen Archiv der Kulinarik übergeben. Damit sind fünf hochklassige kulinarische Kreationen und zeittypische Gerichte 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 20 Werke aus der Spitze der heute aktuellen Kochkunst und Pâtisserie für die Zukunft bewahrt werden.

Dazu **Katrin Stump, Generaldirektorin der SLUB Dresden**: »Für die deutschlandweit einmaligen Sammlungen 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

Hausanschrift:
Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
Zellescher Weg 18
01069 Dresden

https://www.slub-dresden.de

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

kommende Generationen festhalten und in diesem Jahr mit Larissa Metz erstmals eine Pâtissière auszeichnen zu können.«

Prof.in Ursula M. Staudinger, Rektorin der TUD, sagt: »Mit der Aufnahme von fünf weiteren Kreationen der Kochkunst erreichen wir einen besonderen Meilenstein: Das Deutsche Archiv der Kulinarik umfasst nun 20 Werke der Spitzenküche, die für kommende Generationen rekonstruierbar bleiben. Ganz besonders freut es mich, dass mit Pâtissière Larissa Metz auch erstmals die Kochkunst einer Frau prämiert wird. Diese Dokumentationen sind weit mehr als Rezepte: Sie halten sinnliches Wissen fest, das untrennbar mit Erinnerung, Biographie und Kultur verbunden ist. So wächst an der Schnittstelle von TUD und SLUB ein einzigartiges Kulturgedächtnis der Kulinarik – ein lebendiger Ort für Forschung, Lehre und den Dialog mit der Gesellschaft. Dafür danke ich den ausgezeichneten Köchen, Larissa Metz als erster Pâtissière dieser Reihe sowie Jürgen Dollase.«

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 den Köchen und der Pâtissière ausführliche Interviews geführt, die ebenfalls Bestandteil der Dokumentationen sind.

Jürgen Dollase betont: »Die Geschmacksdokumentationen zeigen in diesem Jahr ein breites Spektrum von kulinarischer Exzellenz zwischen großer klassisch-französischer Kochkunst aus der Hand der Nummer 1 der Welt (»La Liste«), Peter Knogl, faszinierenden Interpretationen der deutschen Regionalküche von Jörg Sackmann, Wildküche auf einem ungeahnten Niveau voller Finesse von Koch und Jäger Harald Rüssel, individuelle Kreativküche von Weltklasse vom international aktiven Thomas Bühner und eine klassisch eingebundene und dennoch avantgardistische Dessertkreation auf allerhöchstem Niveau von Larissa Metz, der ersten Frau unter den im Deutschen Archiv der Kulinarik Dokumentierten.«

Zur feierlichen Aufnahme ihrer Kreationen in das Deutsche Archiv der Kulinarik erhielten die Köche und die Pâtissière neben Urkunden eigens gestaltete Gefäßstatuetten der **Berliner Designerin Stefanie Hering**. »Für mich ist die Arbeit großer Köchinnen und Köche weit mehr als die Vollendung eines Handwerks« sagt Stefanie Hering. »Sie ist eine sehr sinnliche, unmittelbare und zugleich vergängliche Kunstform. Umso bedeutender finde ich die Idee, diese kulinarischen Handschriften für kommende Generationen zu bewahren. Die Gefäßstatuetten, die ich für die heute geehrten Köche gestalten durfte, verstehe ich als Hommage an diese schöpferische Kraft und an die unverwechselbare Handschrift, die jede große Kunst auszeichnet.«

Anlässlich der Übergabe bereiteten Larissa Metz**, Thomas Bühner* ***, Peter Knogl***, Jörg Sackmann* ** und Harald Rüssel* ihre kulinarischen Kreationen am 09. November 2026 für ein Diner mit geladenen Gästen im Dresdner Restaurant Bülow Palais zu.

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, die Pâtissière und ihr kulinarisches Werk

Larissa Metz** | Vendôme | Grandhotel Schloss Bensberg | Bergisch Gladbach

Seit 2023 ist Larissa Metz Chefpatissière im Zwei-Sterne-Restaurant »Vendôme« im Grand Hotel Schloss Bensberg. Zuvor war sie in gleicher Position für verschiedene Top-Adressen tätig, unter anderem das Sterne-Restaurant im Parkhotel Favorite, und arbeitete beim Weltmeister der Konditoren, Bernd Siefert. 2025 wurde Larissa Metz mit nur 29 Jahren von Feinschmecker & FAS zur Chef Pâtissière des Jahres gekürt, in diesem Jahr erhielt sie den CHEF:IN Award. Das nun ausgezeichnete kulinarische Werk zeige exemplarisch die von Metz entwickelte, außergewöhnliche aromatische und sensorische Struktur eines zeitgenössischen Desserts der Spitzenklasse. Dabei gelinge es ihr auch, den Weg für die Integration einer Vielzahl ungewöhnlicher Aromen für neue Desserts freizumachen, so Jürgen Dollase in seiner Begründung.

Ausgezeichnet für: Beurre Blanc-Bergamotte Eis, Williams Christ Birne, Imperial-Kaviar, Jasminblütenaufguss

Peter Knogl*** | Le Cheval Blanc | Grandhotel Les Trois Rois | Basel

Peter Knogl gehört zu den besten Sterneköchen weltweit. Seit 2007 leitet er als Chef de Cuisine das Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Unter seiner Führung wurde das Restaurant mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Knogl selbst bezeichnet seine Küche als französische Haute Cuisine, neu interpretiert mit mediterranen und asiatischen Einflüssen: »Die größte Kunst beim Kochen besteht darin, die Zutaten ideal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack optimal zu bewahren.« Jürgen Dollase betont, sein Werk zeige »in überragender Weise die enorme Qualität, die mit einer immer wieder reflektierten und optimierten Arbeit und einer klaren Fokussierung auf beste klassische Aromen und Geschmacksbilder erreicht werden kann. Dieses Gericht gehört zu den besten klassischen Kompositionen der letzten Jahre.«

Ausgezeichnet für: Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone

Thomas Bühner* [***] | La Vie by Thomas Bühner | Düsseldorf

»Die Berge, die Felder, das Meer, die Sonne – sie öffnen in mir eine Schatztruhe der Kreativität. Ich lasse die Natur, die Bauern und die Erzeuger in meine Küche einfließen – beeinflusst von meinen Erfahrungen und dem europäischen Kochstil.«, sagt Thomas Bühner über seine Kochkunst. Er zählt zu den renommiertesten Köchen der internationalen Spitzengastronomie, über viele Jahre wurde seine Küche mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Im Mai 2025 eröffnete Bühner als Konzeptgeber und Patron das Gourmetrestaurant »La Vie by Thomas Bühner« in Düsseldorf, das im Juni 2025 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Jürgen Dollase hebt in seiner Begründung die ebenso individuelle wie kreative Küche Bühners hervor, die zeige, »wie sich ein Drei Sterne-Koch auch gegen Schwierigkeiten aller Art und weitgehend aus eigenem Antrieb entwickeln kann.«

Ausgezeichnet für: Otoro – Thunfisch, Kabeljau, Safranfond

Jörg Sackmann* [**] | Schlossberg und Murgstube | Hotel Sackmann | Baiersbronn

Jörg Sackmann entstammt einer Baiersbronner Hoteliersfamilie und ist seit vielen Jahren Spitzenkoch. Nach Stationen u.a. bei Eckart Witzigmann und Harald Wohlfahrt eröffnete er 1993 sein Gourmetrestaurant Schlossberg im familieneigenen Hotel, das bald darauf mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Seit 2011 ist Jörg Sackmann regelmäßig auch als Fernsehkoch in der Sendung ARD-Buffet zu sehen. Jürgen Dollase hebt in seiner Begründung hervor, dass Jörg Sackmann »über das ganze Spektrum der Kochkunst zwischen Tradition und Moderne verfügt« und mit der Entwicklung kreativer Geschmacksbilder das Potenzial der deutschen Traditionsküche aufzeige.

Ausgezeichnet für: Drei Variationen zum Thema Kutteln

Harald Rüssel* | Rüssels Landhaus St. Urban | Naurath/Wald

Nach seiner Ausbildung kochte Harald Rüssel u.a. im Drei-Sterne-Restaurant La Bonne Auberge in Antibes und in der Traube in Grevenbroich bei Dieter L. Kaufmann. 1992 eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau Rüssels Landhaus, das schon im darauffolgenden Jahr einen Michelin-Stern erhielt. Dort verarbeitet er viel frisches Wild aus eigener Jagd. Mit 17 Punkten im Gault&Millau gehört das Haus seit vielen Jahren kontinuierlich zu den besten Restaurants in Deutschland. Jürgen Dollase zeigt sich in seiner Begründung beeindruckt, »wie sich die Wildküche in der Hand eines ebenso kreativen wie handwerklich bestens fundierten Kochs zu ungeahnten Höhen entwickeln kann und welche sensible Struktur rund um Wildfleisch realisiert werden kann.«

Ausgezeichnet für: Rehrücken mit Crue de Cacao, Fichtenrauch, geschmortem Kohlwickel, Haxenjus, Apfelschichtkuchen, Holundergel, Steckrübenpüree und eingelegten Buchenpilzen. Dazu: Kleines Jägerrecht

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.

Medien:

Foto: Die Spitzenköche und die Pâtissière bei ihrem Besuch im Deutschen Archiv der Kulinarik (v.l.n.r.): Jörg Sackmann, Harald Rüssel, Larissa Metz, Peter Knogl, Thomas Bühner.
Foto: Pâtissière Larissa Metz** beim Anrichten des prämierten Desserts.
Foto: Pâtissière Larissa Metz erhielt anlässlich der feierlichen Aufnahme ihrer kulinarischen Kreation ins Deutsche Archiv der Kulinarik neben einer Urkunde auch eine eigens gestaltete Gefäßstatuette der Berliner Designerin Stefanie Hering.
Foto: Gastronomiekritiker Jürgen Dollase signiert die Geschmacksdokumentationen 2026.
Foto: Prof. Dr. Josef Matzerath mit Spitzenkoch Jörg Sackmann im FoodStudio.
Foto: Die ausgezeichneten Köche/ Pâtissière 2026 (v.l.n.r.): Thomas Bühner, Peter Knogl, Jörg Sackmann, Larissa Metz, Harald Rüssel

Links:

Mehr zum Deutschen Archiv der Kulinarik
Pressebilder zur freien Verwendung
Die Geschmacksdokumentationen im Open Access