

Sternekoch Harald Rüssel zum "Koch des Jahres" nominiert

06.10.2011, 13:42 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Harald Rüssel - Landhaus St. Urban*

Presseagentur: *Agenturhaus GmbH*



Harald Rüssel

Diners Club Magazin verleiht international begehrte Auszeichnung

Sternekoch Harald Rüssel wurde erneut vom Diners Club Magazin für die Wahl zum Koch des Jahres vorgeschlagen. Der Inhaber des Rüssel's Landhaus St. Urban in Naurath/Wald steht im Wettbewerb um den Gold-Award 2011 in einer Reihe mit Küchen-Kapazitäten wie Juan Amador, Vincent Klink, Dieter Müller und sechs weiteren hochkarätigen Spitzenköchen Deutschlands.

Qualität, Service, Design und Charme - zum achten Mal sind dies die Kriterien, die über die Vergabe des begehrten Diners Club Magazin Award entscheiden. Die Auswahl der zehn nominierten Küchenchefs wurde von den Leserinnen und Leser des international renommierten Magazins getroffen. Noch bis zum 15. November 2011 läuft der Wettbewerb um die höchste Auszeichnung zum "Koch des Jahres". Jeder kann sich über die Homepage des Diners Club Magazin an der Abstimmung beteiligen und mit Sternekoch Harald Rüssel auch gleichzeitig der Region Trier seine Stimme geben.

Die Trümpfe des Harald Rüssel im Wettbewerb mit seinen Kollegen liegen in seiner konsequenten Entschlossenheit und dem klaren Bekenntnis zur "Neuen regionalen Küche". Der 45jährige Sternekoch und Autor arbeitet in seinem Restaurant aus Überzeugung hauptsächlich mit heimischen Erzeugnissen bester Qualität. Inzwischen hat Rüssel in seiner Umgebung ein Netzwerk von ausgewählten Lieferanten wie Landwirte, Winzer, Fischer und Jäger aufgebaut, die seinen Qualitätsanspruch teilen.

Das Landhaus St. Urban, eine ehemalige Mühle im Drohntal, erfüllt mit seiner idyllischen Lage und behaglichen Eleganz sowie dem herzlichen Service weitere entscheidende Kriterien, die Harald Rüssel preiswürdig erscheinen lassen und den Diners Club nachhaltig überzeugt haben.

Wer von den zehn nominierten Top-Köchen die begehrte Auszeichnung mit nach Hause nehmen wird, entscheidet sich im Rahmen einer Festveranstaltung am 15. November im GOP Variété in München.

Notiz: Sternekoch Harald Rüssel, Landhaus St. Urban,
Büdlicherbrück 1, 54426 Naurath/Wald Nähe Hermeskeil
www.landhaus-st-urban.de

Portrait

Biografie Harald Rüssel:

Harald Rüssels Karriere beginnt mit einer fundierten Ausbildung bei Klaus Th. Mann im Romantik-Hotel „Burgkeller“ in Stolberg, nach der er in die Küche des "La Bécasse", Bad Aachen wechselt. In dieser Zeit wurde Christof Lang, der Küchenchef dieses hervorragenden französischen Restaurants, dem jungen Koch ein guter Freund und persönlicher Mentor.

Weitere wichtige Erfahrungen konnte der Nachwuchskoch Rüssel in internationalen Sterne-Häusern sammeln: Im "La Bonne Auberge", Antibes (Frankreich) bei Jo und Philippe Rostang und im Restaurant "Zur Traube", Grevenbroich bei Dieter L. Kaufmann. Auf seiner nächsten Station in den "Schweizer Stuben", Wertheim-Bettingen bei Dieter Müller und später Fritz Schilling traf Harald Rüssel auf seine spätere Ehefrau, die junge Sommelière Ruth Weis.

Gemeinsam zogen die beiden weiter in die "Traube", Grevenbroich, wo sie unter Dieter Kaufmann in Küche und Service Verantwortung übernehmen konnten. Nach absolvierter Hotelfachschule und Meisterprüfung eröffnete das junge Gastronomenpaar sein eigenes Hotel, das Landhaus St. Urban. Im Oktober 1992 folgte dann die Neueröffnung der ehemaligen Robertsmühle im Drohntal als „RÜSSELS Landhaus St. Urban“. Das Restaurant wurde bereits nach kurzer Zeit von den Kritikern sehr gut bewertet (1 Michelinsterne) und gehört noch immer zu den 100 besten Häusern in Deutschland. Im Jahre 1999 kochte er schon einmal beim Saarländischen Rundfunk in der Sendung „Einfach köstlich - Kochen mit Harald Rüssel“ im SR/SWR Fernsehen im Vorabend. Von 2000 bis 2006 war Rüssel Präsident der deutschen Sektion der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

News-ID: 576406 • Views: 2285 (Stand: 28.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/576406/Sternekoch-Harald-Ruessel-zum-Koch-des-Jahres-nominiert.html>