

Bundesweit zwei Spitzenplätze für Sternekoch Harald Rüssel

11.09.2012, 16:49 | Freizeit, Bunes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Rüssels Landhaus St. Urban*
Presseagentur: *Agenturhaus GmbH*



Sternekoch Harald Rüssel

Gourmet-Journal „DER FEINSCHMECKER“ zeichnet Rüssels Regionalküche auf höchstem Niveau aus

In seiner September-Ausgabe präsentiert das internationale Gourmet-Journal „DER FEINSCHMECKER“ die besten Restaurants 2012/2013. Sternekoch Harald Rüssel im Landhaus St. Urban in Naurath gehört erneut zu den besten Köchen und Gastgebern in Deutschland.

„Hier wird die Bodenständigkeit auf höchstem Niveau veredelt – und das konsequent mit regionalen Produkten.“ – Platz 1 für Harald Rüssel, Mitbegründer der Regionalbewegung, der als Einziger in der Sparte „Regionale Küche“ in die höchste Kategorie der möglichen Bewertungen eingestuft wurde.

Im gleichzeitig erschienenen Restaurantführer, in dem 800 Top-Restaurants, Landgasthäuser, Bistros und Szenelokale bewertet werden, belegt das Landhaus St. Urban in der Rubrik „Beste Landküchen“ einen ausgezeichneten zweiten Rang in Deutschland. Auch hier wird die starke Regionalität gelobt: „...vor allem Harald Rüssel, der sich in Naurath bei Trier kompromisslos aus der Speisekammer seiner Umgebung bedient.“ Die Gesamtbewertung seines Hauses lautet: „Küche und Service herausragend. Ambiente mit großem Komfort“. Besondere Aufmerksamkeit schenkte man auch seiner umfangreichen Weinkarte mit 350 Weinen aus den erstklassigen Anbaugebieten an Mosel, Saar und Ruwer.

Dazu Harald Rüssel, der in diesem Jahr das 20jährige Bestehen des Landhauses St. Urban feiert: „Unter den Besten in Deutschland so gut bewertet zu werden, erfüllt mich und natürlich das ganze Team mit Stolz. Es ist eine Anerkennung für unsere seit Jahren konsequent gelebte Philosophie der Regionalküche.“ Zentraler Anspruch dieser Passion ist die Kreation neuer, überraschender Geschmackserlebnisse in enger Zusammenarbeit mit erstklassigen lokalen Produzenten. Durch die eigene Jagd hat Rüssel seine besondere Vorliebe für dieses qualitativ hochwertige Fleisch perfektioniert. Zum Thema Jagd und Wildgerichte hat er im letzten Monat sein drittes Kochbuch veröffentlicht.

Die September-Ausgabe des Gourmet-Journals DER FEINSCHMECKER und der 362seitige Restaurantführer 2012/2013 ist ab sofort für kurze Zeit im Buch- und Zeitschriftenhandel zum Preis von 9,95 Euro erhältlich.

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 Dhronental 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: 662434 • Views: 1411 (Stand: 20.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/662434/Bundesweit-zwei-Spitzenplaetze-fuer-Sternekoch-Harald-Ruessel.html>