

Abendzeitung / 16. November 2006

Cosimo Ruggiero – neuer Stern am Kochhimmel

Cosimo Ruggiero – neuer Stern am Kochhimmel

Gault Millau: Küchenchef des Hippocampus ist der Aufsteiger des Jahres

MÜNCHEN Die Küche lebt – auch und gerade in Bayern. Neben etablierten Kulinarik-Größen wie Heinz Winkler (Aschau) und Marin Fauster vom Münchner Königshof konnte sich der seit 25 Jahren in München lebende Italiener Cosimo „Mimmi“ Ruggiero vom Restaurant Hippocampus in der 2007er Ausgabe der Feinschmecker-Bibel Gault Millau besonders gut in Szene setzen. Er darf sich als „Aufsteiger des Jahres“ im Freistaat fühlen, wurde mit 17 von 20 Punkten bewertet – eine glänzende Auszeichnung, die Ruggiero gestern in Berlin in Empfang nahm.

Der 42-jährige Kochkünstler



Vom Feinschmecker-Journal Gault Millau hoch dekoriert: Cosimo Ruggiero (l., Hippocampus) und Martin Fauster (Königshof).

ler beeindruckte die Tester vor allem, weil er „schnörkellos das Urtümliche des ländlichen und die Leichtigkeit des modernen Italiens zu einer zeitgemäßen Küche ohne jede Modetorheit“ vereint.

Eine Einschätzung, mit der Ruggiero sehr gut leben kann: „Wir setzen auf eine solide Basis mit viel Kreativität“, erklärte er der AZ. Ob Kartoffel-Gnocchi mit Krebsfleisch und

Venusmuscheln (12 Euro), geschmorte Kalbsbäckchen mit Brot-Kräuter-Gnocchi (20,50 Euro) oder lauwarmer Feigen mit türkischem Honig-Parfait und Portweinsauce (7,50 Euro): Im Hippocampus in der Mühlbaurstraße 5 wird das Bekannte mit dem Überraschenden kombiniert. „Man versucht sich zu differenzieren“, erklärt Koch-Künstler Ruggiero, der das Lokal seit zweieinhalb Jahren zusammen mit Wirt Sergio Artiano führt. Ihre Partnerschaft stammt schon aus dem Jahr 1992, als sich das Duo mit dem La Vigna selbstständig machte.

„Wir wollen etwas Besonderes machen – und das kostet viel Zeit“, ist Ruggieros Credo. Leidenschaft ist für diesen Beruf unerlässlich, meint der Witzigmann-Schüler. Und die Bereitschaft, viel zu arbeiten, auf Freizeit zu verzichten. Der Erfolg gibt ihm Recht: „Mimmo verleiht selbst den einfachsten Gerichten eine verblüffende Klasse. Die drückt sich nie in optischer Effekthascherei aus, sondern in einer geschmacklichen Anmut, die man nicht erwartet hat“, so der Gault Millau letztes Jahr.

Heinz Winkler war auch diesmal mit 19 Punkten unerreicht. 18 Punkte sicherten sich Martin Fauster vom Königshof und Ingo Holland vom Alten Rentenamts in Klingenberg. Ebenfalls 17 Punkte erkochte sich Fabian Feldmann vom Schwarzen Adler in Heroldsberg. **Rudolf Huber**



Freut sich über die Auszeichnung für Chefkoch Cosimo Ruggiero: das Team des Hippocampus in der Mühlbaurstraße. Fotos: Schramek (2), Feindt