

Konzentrierte Gelassenheit: Dennis Kuckuck ist neuer Küchenchef des Restaurant Vendôme



Großes ERBE

Mit der Übergabe der kulinarischen Leitung des „Vendôme“ von Spitzenkoch Joachim Wissler an seinen langjährigen Sous-Chef Dennis Kuckuck endete letzten November eine Ära. 25 Jahre lang hatte Wissler als Vertreter der „Neuen deutschen Schule“ die Küche des Gourmetrestaurants im Grandhotel Schloss Bensberg auf höchstem Niveau geprägt. Jetzt ist es an Dennis Kuckuck, Wisslers kulinarisches Erbe weiterzuentwickeln.

Text Gesa Noormann **Fotos** Ingo Hilger

Die Fußstapfen, in die Dennis Kuckuck tritt, sind groß. Es braucht Selbstvertrauen, um diese Aufgabe anzunehmen. „Spätestens als bei Joachim Wisslers Abschiedsfeier die Konfetti-Bombe knallte, war mir klar, dass ich jetzt liefern muss. Und ich habe mich darauf gefreut“, erinnert sich Kuckuck an den besonderen Moment. „Ich hätte Herrn Wissler jederzeit anrufen können, aber jeder, der mich kennt, weiß, dass ich das nie tun würde“, sagt Kuckuck – die neue Rolle verlangt Eigenständigkeit. Außerdem kam der Wechsel nicht von heute auf morgen, und wenn jemand den Stil des „Vendôme“ in- und auswendig kennt, dann er.

Schon 2013 hatte Dennis den Grundstein für die lange Verbindung zu Joachim Wissler gelegt, als er im damals noch mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Vendôme den erfolgreichen Abschluss seiner Kochausbildung feierte. „Im Grunde war es immer mein Ziel, eines Tages im Vendôme zu arbeiten. Die kreative Küche auf klassisch französischer Basis mit modernen Einflüssen entsprach genau dem Stil, wie ich kochen wollte“. Um in Wisslers Küche nicht ganz unten anfangen zu müssen, suchte er sich nach seiner Ausbildung im Kölner Excelsior Hotel Ernst zunächst andere Lehrmeister, beide in der Nähe seiner Geburtsstadt Köln. Er startete bei Jean-Claude Bourgueil im „Restaurant Im Schiffchen“, eine Station, die seinen Kochstil nachhaltig prägte. Danach folgten zwei Jahre im „Le Moissonnier“.

Kontinuität statt Revolution

2016 ging Kuckuck schließlich zu Joachim Wissler und wurde nur vier Jahre später vom Magazin „Rolling Pin“ zum Sous-Chef des Jahres gekürt. Nach einem kurzen, eher glücklosen Intermezzo als Küchenchef des Berliner Restaurants „Cumberland“ kehrte er 2022 als Executive Sous-Chef nach Bensberg zurück. Als das Team Kuckucks Vertragsunterzeichnung im Kölner „La Société“ feiern wollte, meldete sich der Guide Michelin mit einer unerwarteten Nachricht: Joachim Wissler würde den dritten Stern verlieren, den er 19 Jahre lang gehalten hatte. „Als er mich fragte, ob ich trotzdem bei meiner Entscheidung bleiben würde, habe ich gesagt, dass ich wegen ihm und nicht wegen der Sterne komme“, erzählt Kuckuck. Das habe Wissler sehr berührt. Systematisch wurde Kuckuck auf die Rolle des Küchenchefs vorbereitet.

Seit 1. November 2025 verantwortet der 33-Jährige die Küche des „Vendôme“ als Executive Head Chef – nach dem Rückzug Wisslers und einem Staffelwechsel, der auf Kontinuität statt auf Revolution ausgelegt ist. Mit Still-



Dennis Kuckuck tischt auf: Winterkabeljau & Sauce Vin Jaune Brandade, Kopfsalat, Finest Harvest Lachskaviar, Fichtensprossen (oben) – Kalbshirn „Wiener Art“, getrüffeltes Selleriepüree, krause Petersilie, kaltgerührte Preiselbeeren, Kalbsschultersaft & Kapern (rechts)



”

FÜR MICH IST AKTUELL DAS WICHTIGSTE, DIE ZWEI STERNE ZU HALTEN UND NUR



GANZ BEHUTSAM NEUERUNGEN EINZUFÜHREN.

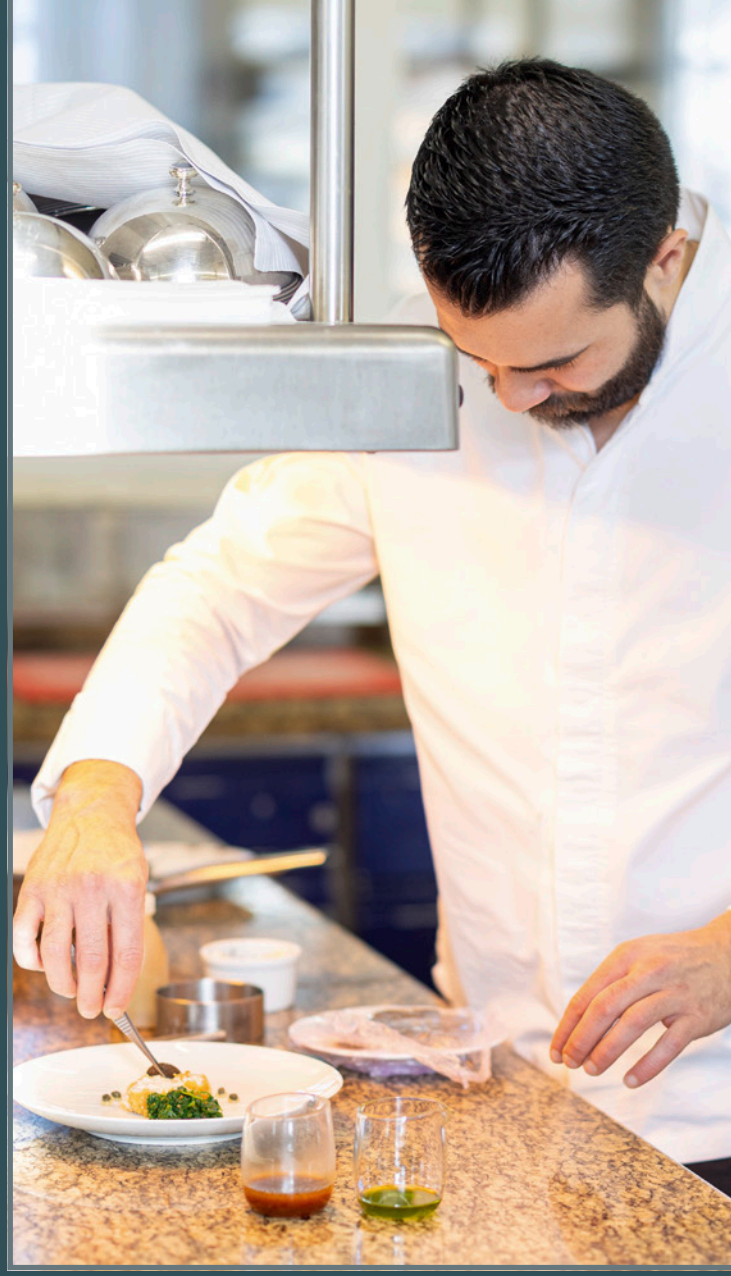
stand hat das dennoch nichts zu tun: „Unsere Gäste sind seit jeher an Veränderung gewöhnt, sie erwarten sie sogar“, betont Kuckuck. „Das Vendôme hat sich in den letzten Jahren immer wieder neu erfunden. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.“ Auch die Haltung ist die gleiche geblieben: kompromisslose Qualität, kreative Tiefe und ein Team, das gemeinsam und leidenschaftlich an größtmöglicher Exzellenz arbeitet. „Für mich ist aktuell das Wichtigste, erstmal anzukommen, die zwei Sterne zu halten und nur ganz behutsam Neuerungen einzuführen.“

Was bei den Gerichten als erstes auffällt, ist eine fast schon verspielte, farbenfrohe und gleichzeitig formvollendete Ästhetik. So wie bei der „Lechtal Lachsforelle“, wenn Dennis Kuckuck eine Leche-de-Tigre-Vinaigrette um eine Panna Cotta aus Meerrettich-Kokosschaum angießt und kunstvoll Melonenkügelchen mit der Pinzette setzt. Das schmeckt genauso vielschichtig wie die Herstellung komplex ist: Feine Säurenoten und Chili-Schärfe in der Vinaigrette, Süße in den Melonen und Raucharomen im Fisch. Die warmgeräucherte Forelle kommt separat auf einem rauchenden Tischgrill und wird erst am Tisch auf den Teller gesetzt. Die Panna Cotta würde sonst unter dem warmen Fisch schmelzen, die Optik wäre zerstört. Gleichzeitig hat der Gast das Gefühl, dass der Fisch frisch für ihn geräuchert wird – ein ebenso gelungener wie unterhaltsamer Schachzug.

Auch beim Winterkabeljau finden die finalen Handgriffe am Tisch statt: Hier wird die durch den gereiften Vin Jaune tief aromatische Beurre Blanc angegossen und mit Fichensprossenöl-Tupfen versetzt. À part serviert Kuckuck südfranzösische Brandade, für einen knackig-salzigen Akzent im Mund sorgt Forellenkaviar. Inspiriert sei diese Komposition von einer Kindheitserinnerung, verrät Dennis Kuckuck: Er habe sich früher gerne Salatdressing mit übrig gebliebenen Kartoffeln vermischt.

Kreativität ohne Grenzen

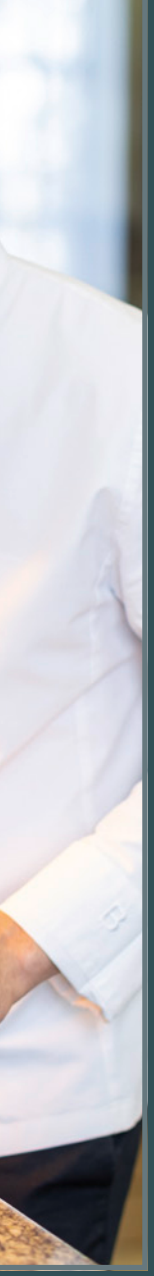
Nur beste Produkte von bewährten Lieferanten landen auf dem Teller: „Warum Dinge ändern, die gut funktionieren“, resümiert Kuckuck. Deshalb kommen die wunderbaren Hasen weiterhin von einer Jagd im Münsterland, der Rücken ist zart gegart wie eh und je. Nur die früher übliche Produktpräsentation am Gast hat er zurückgefahren. Neu ist auch, dass der Hase von einer wie von Künstlerhand erschaffenen Blumenwiese umgeben ist





Dennis KUCKUCK

Dennis Kuckuck absolvierte von 2010 bis 2013 seine Kochausbildung im Excelsior Hotel Ernst in Köln. Anschließend wechselte er für zwei Jahre zu Jean-Claude Bourgueil ins Düsseldorfer „Restaurant Im Schiffchen“ **, danach von 2014 bis 2016 zu Eric Menchon ins Kölner „Le Moissonnier“ **. In beiden Häusern wurde er zum Chef de Partie befördert. Ab 2016 arbeitete Kuckuck unter Joachim Wissler im „Restaurant Vendôme“, zuletzt als Sous-Chef.
Von 2021 bis 2022 leitete er als Küchenchef das Berliner „Restaurant Cumberland“. Danach kehrte er als Executive Sous-Chef ins Vendôme zurück, wo er seit dem 1. November 2025 die Position des „Executive Head Chef“ innehat.









– ein kleines Meisterwerk, das die großen Vendôme-Teller optisch strukturiert. Dafür spritzt er einen Ring aus Rosenkohl-Aal-Püree auf den Teller, in den am Tisch vorsichtig tiefdunkle, aromatische Sauce Rouenaise gegossen wird. Kreisförmig ordnet er ein Röschen aus Sanddorn, Rosenkohlblätter und ein Hasenniere-Türmchen an. Alle Geschmacksknospen sind involviert, die Augen entzückt. Bis auf das Fleisch befindet sich nichts mehr im Urzustand. „Ich muss Lebensmittel dekonstruieren, ich kann nicht einfach einen Kürbisschnitz auf den Teller legen, ich muss daraus etwas Neues machen“, sagt Kuckuck.

Hier kocht jemand nicht nur mit den Händen und dem Gaumen, sondern auch mit den Augen. Wo Dennis Kuckuck seine scheinbar unerschöpfliche Kreativität hernimmt? Mit offenen Augen durchs Leben laufen, empfiehlt er. So wie er einmal im Urlaub ein Fabergé-Ei im Deko-Laden entdeckt und schnurstracks die ganze Charge aufgekauft hat. Als Füllung entwickelte er eine „Landei Polonaise“ aus Blumenkohl-Senf-Schaum mit Onsenei: der perfekte Eye-Catcher für das Ostermenü.

So auch beim Käsegang, einem auf einer mit schwarzem Granulat gefüllten Glasform angerichteten Kunstwerk. Hier trifft Vacherin Mont D’Or auf kostbaren weißen Trüffel - eine klassische Kombination, bei der die feinen, süßlichen Honignoten des Trüffels auf die leichte Bitterkeit des Käses treffen. Obenauf liegt eine blütenverzierte Hippe in Bienenwaben-Form, drum herum gesellen sich fermentierte Walnüsse und Rieslingtrauben. Das dazu servierte Laugen-Plunderteigkissen besticht nicht nur mit seinem verführerisch buttrigen Duft, sondern gibt gleichzeitig einen Vorgeschmack auf die Kunst von Larissa Metz, der mehrfach ausgezeichneten Pâtissière des Hauses. Sie zeichnet für das Dessert aus schwarzem Vanille Shoyu & weißem Kaffeegranite verantwortlich, bei dem alle farblichen und geschmacklichen Erwartungen einfach mal auf links gekehrt werden: Das ist große Dessertkunst, genau wie Larissas Auswahl an Trüffeln und Pralinen (mehr zu Larissa Metz in KÜCHE 4/26).

Zusammen mit seinem Team, zu dem neben Larissa Metz auch Dennis Rühl als herausragender Sommelier und Kreateur einer nicht minder bemerkenswerten alkoholfreien Begleitung gehört, ist Dennis Kuckuck im Vendôme mehr als gut aufgestellt. Wo es in Zukunft hingehen soll? „Ganz klar das, was ich hier mache, bestätigen, darauf aufbauen und nach vorne schauen. Es gibt keine Grenzen nach oben, bei zwei Sternen muss nicht Schluss sein. Ich darf so erfolgreich kochen, wie ich möchte“, sagt der 33-jährige Head Chef des „Vendôme“ mit ruhiger Gelassenheit.

So viel ist sicher: Dennis Kuckuck bringt das Talent und die richtige Einstellung mit, um das Vendôme in eine neue Ära zu führen.

Blick ins Vendôme *(v . l. o. n. l. u.): Dennis Kuckuck legt letzte Hand an I Patissière des Jahres Larissa Metz I I Eichel mit Douglasie, Waldheidelbeer und dunkler Schokolade I Vacherin Mont d‘Or, weißer Piemonteser Trüffel & Walnuss*







Mit klarer Vision: Münsterländer Hasenrücken, Rosenkohl in Aalschmalz & Sanddorn, Sauce Rouennaise, Herbsttrompeten – rechts: schwarzes Vanille Shoyu & Weißes Kaffeegranité, Salzzitronenschaum, Rumkaramell