



Sophia Schillik



Die Journalistin, Fotografin und Foodbloggerin schreibt für MEAT IN. Sie reist am liebsten im Auftrag des guten Geschmacks, liebt ihren schwarzen Designer-Kühlschrank und ist professionell genussüchtig. BestChefs freut sich, den Bericht über Christopher Wilbrand und seine Erfahrungen mit dem little BIG GREEN EGG seinen Leserinnen und Lesern präsentieren zu dürfen.

Christopher Wilbrand und das Big Green kennen sich schon seit ein paar Jahren. Jetzt gab es Zuwachs für das Gourmet-Restaurant „Zur Post“, in Form eines MiniMax. Für MEAT IN hat er darauf exklusiv ein dreigängiges Menü zubereitet und den vielseitig einsetzbaren Keramikgrill auf die Probe gestellt. Wir waren mit dabei.

Text & Fotos: Sophia Schillik

Mit lauwarmem Essen braucht man Christopher Wilbrand nicht zu kommen. Der charismatische Sternekoch isst seine Mahlzeiten gerne heiß „und ich bin mir sicher, dass das auch meine Gäste gern tun. Deswegen kommt bei uns in der Post alles so an den Tisch, dass man sich erst einmal die Zunge daran verbrennt. Oder zumindest fast“, schmunzelt der 51-Jährige. Wilbrand macht ungern Kompromisse. Und das betrifft nicht nur die Temperatur: Seit 1991 kocht er in dem kleinen bergischen Örtchen Odenthal, ca. 20 km nordöstlich von Köln, eine produktfokussierte Spitzenküche, die Regionalität und Kreativität elegant miteinander verbindet und sich angenehm unaufgeregt präsentiert. Gleichzeitig aber immer wieder begeistert: Das Gourmet-Restaurant „Zur Post“ hält seit Jahren seinen Michelin-Stern, der Gault-Millau vergab dieses Jahr 17 Punkte. Zu schaffen ist sowas nur mit Fleiß, Feuer und Ausdauer: Während Christopher Wilbrand und sein Bruder Alejandro in der Küche wirken, steht Thomas, der Dritte im Bunde, im Service. Die Geschwister sind ein eingeschworenes Team. Nach Ibiza, wo sie bis zur Einschulung aufwuchsen, schafft Christopher Wilbrand es trotz perfekter Koordination nur noch selten. Ob ihm das Reisen fehlt? Schließlich gab es vor seinem Einstieg in den elterlichen Betrieb so einige prägende Wanderjahre. „Ab und zu gönne ich mir schon mal eine kleine Auszeit, privat oder auch beruflich. Mit Thomas Ruhl war ich zum Beispiel 2013 in Alaska. Oft geht so etwas aber nicht. Wir sind hier monatelang, oben im Festsaal oft bis zu drei Jahre im Voraus ausgebucht.“