



CHRISTOPHER WILBRAND -

sagt über sich selbst, er sei der heimliche deutsche Paella-König. Bis zu seiner Einschulung lebte er mit seinen Geschwistern und den Eltern auf Ibiza. Seine Küche ist zwar stark von regionalen Rezeptideen geprägt, der mediterrane Einfluss ist allerdings ebenfalls deutlich zu spüren. Wilbrand hat eine Ausbildung im Hotel „Altenberger Hof“ absolviert und sich danach ein wenig die Welt angesehen, erst in Spanien, dann in Italien und Frankreich in der gehobenen Gastronomie Erfahrung gesammelt, bevor er 1991 in die Fußstapfen seines Vaters trat. Das Team des Restaurants zur Post erhielt einen Michelin Stern, der Gault-Millau verlieh 17 Punkte. Wilbrands Erfolgsgeheimnis ist seine Down-to-earth-Mentalität: Der Spitzenkoch verwendet selten mehr als eine Handvoll ausgesuchter Produkte und liebt bodenständige Rezepturen, denen er einen raffinierten Dreh verleiht.

