

3 STERNE.  
2 DEKADEN.  
1 PASSION.

Wir feiern **JuBauläum!**



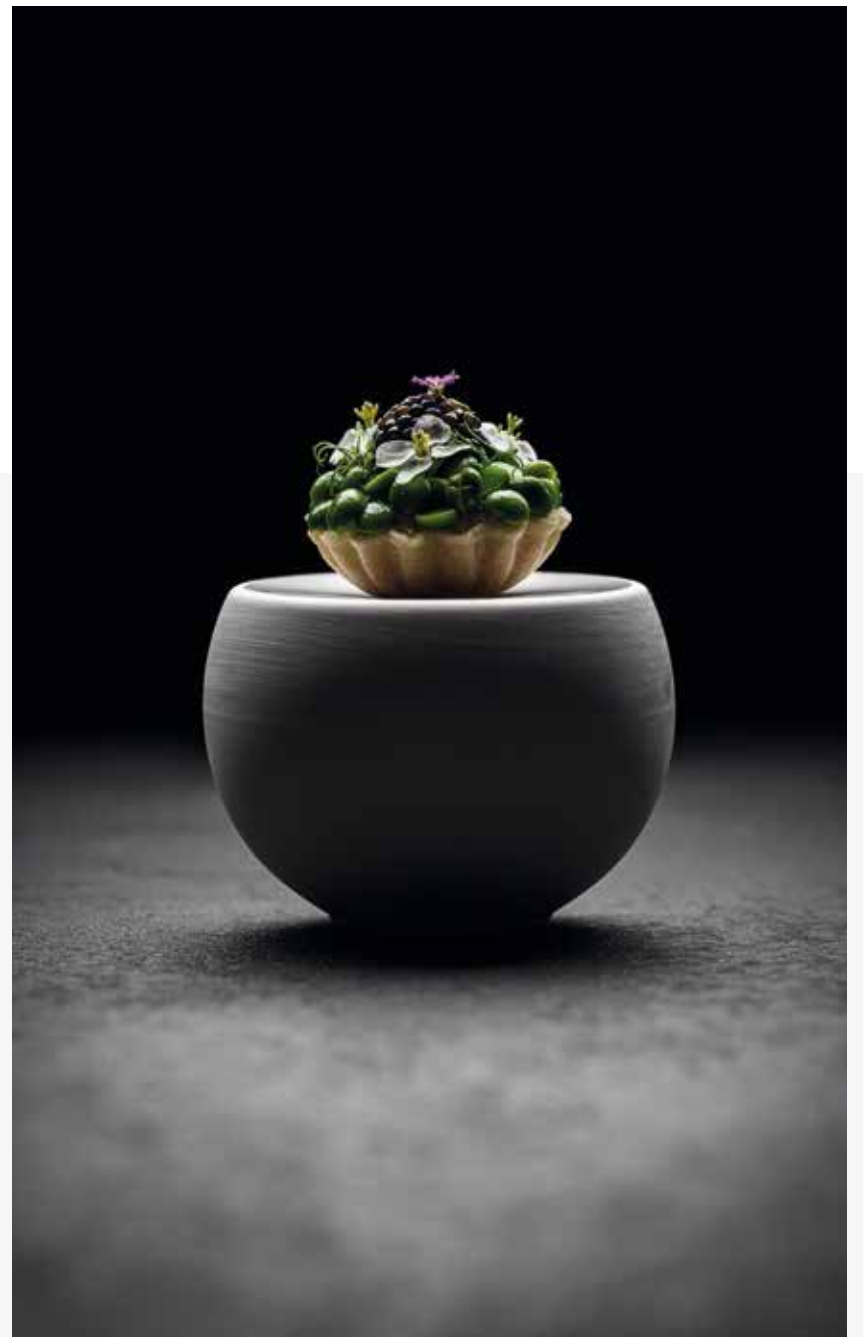
## Großer Festakt mit hochkarätigen Gästen auf Schloss Berg

Zwei Jahrzehnte kulinarische Exzellenz: Zur Feier des Drei-Sterne-Jubiläums fand am 17. November 2025 ein exklusiver Festakt mit Galadinner im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg statt, zu dem Hartmut Ostermann (Vorstandsvorsitzender Victor's Group) und Susanne Kleehaas (Geschäftsführerin Victor's Residenz-Hotels) eingeladen hatten.

Unter den Gästen befanden sich langjährige Wegbegleiter, prominente Persönlichkeiten und geschätzte Partner des Victor's Fine Dining by Christian Bau. Gastgeber Hartmut Ostermann blickte in seiner Ansprache auf die gemeinsame Erfolgsgeschichte mit vielen bedeutenden Meilensteinen zurück. Er und Susanne Kleehaas erkannten Christian Baus enormes Potenzial früh und engagierten ihn im Jahr 1998, um die Küche und den Service eines neuen Gourmetrestaurants im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg zu leiten. Von Beginn an vertrauten sie ihm zu 100 Prozent und ließen ihm stets freie Hand. Dieses Vertrauen war nicht nur die Basis für drei Sterne, sondern auch für die Entstehung des einzigartigen „bau.stils“, der heute international Anerkennung findet.



Seit 20 Jahren ist das Victor's Fine Dining by Christian Bau ohne Unterbrechung mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet – eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte, auf die wir extrem stolz sind. Mit dieser Sonderbeilage feiern wir ein Jahr lang „JuBauläum“ und präsentieren Ihnen exklusive News und Storys aus dem Victor's Fine Dining.



Auch Ministerpräsidentin Anke Rehlinger würdigte die Bedeutung des Restaurants für das Saarland – und erinnerte an einen ganz besonderen Moment: das Staatsbankett anlässlich der Feierlichkeiten zum Tag der Deutschen Einheit, zu dem sie als damalige Bundesratspräsidentin die bundesdeutsche Staatsspitze am 2. Oktober 2025 eingeladen hatte. Christian Bau und sein Team durften an diesem Abend das kulinarische Aushängeschild des Landes sein – ein Ereignis, das die nationale Strahlkraft des Hauses eindrucksvoll bestätigte.

Abgerundet wurde der Jubiläumsabend durch eine Laudatio von dem einflussreichen Gastro- und Food-Journalist Dr. Christoph Wirtz, der den prägenden Einfluss des Victor's Fine Dining auf die deutsche Spitzengastronomie hervorhob.

Im Rahmen des Festaktes kündigte Christian Bau ein neues Kochbuch an: Mit „Paris – Tokio: Weitergabe einer kulinarischen DNA“ wird am 27. März 2026 ein über 300 Seiten starkes Werk mit brandneuen Rezepten nach der Philosophie des Victor's Fine Dining erscheinen. Bereits im vergangenen Oktober brachte Christian Bau gemeinsam mit seiner Frau und Souschefin Sarah Bau das Buch „Einfach Bau – Sterneküche für zu Hause“ heraus, das kürzlich beim Deutschen Kochbuchpreis mit Gold ausgezeichnet wurde.



## Kulinarisches Erbe für die Zukunft – Christian Bau im Deutschen Archiv der Kulinarik

Im vergangenen November wurde bei einer feierlichen Veranstaltung in der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden ein Gericht von Christian Bau in das Deutsche Archiv der Kulinarik aufgenommen. Seine Kreation „Japanisches Meer“ wird nun als Maßstab allerhöchster Kochkunst dauerhaft bewahrt – präzise dokumentiert in Rezeptur, Technik und Geschmack. Das Gericht steht exemplarisch für den unverwechselbaren Stil des Victor's Fine Dining.

Die Geschmacksdokumentation, erstellt vom renommierten Gastrosophen Jürgen Dollase, ermöglicht es, herausragende Werke der kulinarischen Zeitgeschichte sensorisch nachzuvollziehen und für kommende Generationen zu erhalten. Dollase würdigte dabei die „Weltklasse-Individualität von Christian Bau, der sich einen faszinierenden eigenen Kosmos geschaffen hat.“

## Worauf sind Sie besonders stolz, Herr Bau?

### Teil 1/3

Wir haben den derzeit dienstältesten Drei-Sterne-Koch Deutschlands gefragt, welche Meilensteine seiner eindrucksvollen Karriere ihn mit besonders großem Stolz erfüllen.

#### KONTINUITÄT.

„Wir sind seit über zwei Jahrzehnten hinweg konstant erfolgreich. Dabei ist mir stets bewusst, dass dieser Erfolg nur im Team möglich ist. Auch die konzeptionelle Beständigkeit des Restaurants ist hervorzuheben – mit einer konsequenten Qualitätsphilosophie und Weiterentwicklung, ohne den eigenen Stil zu verlieren.“

#### VERTRAUEN.

„Stolz bin ich auch auf das Vertrauen unserer Gäste, die uns seit 20 Jahren begleiten und unsere Arbeit wertschätzen. Unser Motto steht dabei über allem: ‚Wir wollen Gäste mit unserer Arbeit glücklich machen.‘“

#### ZUSAMMENARBEIT.

„Die Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern und Produzenten, die uns nicht nur enorme Qualität, sondern auch großes Vertrauen entgegenbringen, hat maßgeblich zum Erfolg beigetragen.“



## Die kommenden Events im Victor's Fine Dining:

**So., 12.04.2026 - „Bau meets Friends“**  
mit Markus Molitor (Weingut Markus Molitor, Domäne Serrig)

**So., 03.05.2026 - „Bau meets Friends“**  
mit Christoph Rüffer (Restaurant Haerlin)

**So., 10.05.2026 - „Bubbles & Pearls“**  
mit Laurent-Perrier und Imperial Caviar



Mehr Infos unter:  
[www.victors-fine-dining.de](http://www.victors-fine-dining.de)

