Sternekoch Daniel Clifford auf kulinarischer Entdeckungsreise im Porsche 911 GTS

07/09/2026 Wenn er nicht gerade in seinem Restaurant in Cambridge ist, findet man den mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchenchef Daniel Clifford häufig am Steuer eines 911. Wir begleiten ihn auf einer kulinarischen Pilgerreise zu seinem Freund und ebenfalls mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch Sat Bains.

Albert Einstein sagte einmal: „Sobald man aufhört zu lernen, beginnt man zu sterben." Vielleicht etwas drastisch formuliert, aber im Kern bringt es auf den Punkt, was wir alle wissen: Neues zu lernen hält jung und geistig wach.

Man könnte meinen, ein Koch mit Michelin-Sternen wisse bereits alles, was es über gutes Essen zu wissen gibt: Der Parmesanschaum ist perfektioniert, die Kalbsjus auf den Punkt gebracht. Was gäbe es da überhaupt noch zu lernen?

Auf der Suche nach Inspiration

Doch Meister bleiben nicht deshalb Meister, weil sie irgendwann ausgelernt haben. Sie bleiben vielmehr stets auch Schüler und wählen ihre Lernorte nur bewusster aus. Für den mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchenchef Daniel Clifford bedeutet das eine jährliche Pilgerreise nach Frankreich, die Wiege der Haute Cuisine, um dort den großen Meistern von Sauce und Soufflé nachzuspüren.

Doch bei diesen Reisen geht es längst nicht nur ums Essen. Gemeinsam mit seinen befreundeten Spitzenköchen Clare Smyth, Sat Bains, Tom Kerridge und Claude Bosi macht Clifford daraus ein Abenteuer, bei dem Kameradschaft und Automobile fast ebenso wichtig sind wie die Kulinarik.

Für ihre letzte Reise nahm Clifford in einem Porsche 911 GTS Platz. Heute steht erneut eine Ausfahrt an, diesmal allerdings etwas näher an der Heimat.

Statt nach Frankreich führt ihn der Weg von seinem eigenen Zwei-Sterne-Restaurant Midsummer House in Cambridge zu seinem Freund Sat Bains und dessen Restaurant in Nottingham.

Während Clifford in den optionalen Sportsitzen Platz nimmt und der Klang des Sechszylinder-Boxermotors mit T-Hybrid-Antrieb die Fahrt untermalt, erzählt er von den jährlichen Pilgerreisen, von der Freude am Entdecken und davon, warum es so wichtig ist, sich einen offenen Geist zu bewahren.

Immer Schüler bleiben

„Frankreich hat 22 Drei-Sterne-Restaurants", erzählt Clifford. „Als junger Koch liest man über sie in Büchern und im Michelin Guide. Das sind Orte, die einen faszinieren, von denen man aber nie erwartet hätte, dort tatsächlich einmal essen zu können."

Und so geraten selbst diese Gruppe preisgekrönter Spitzenköche trotz ihrer zahlreichen Michelin-Sterne und Auszeichnungen noch ins Schwärmen, wenn sie eines dieser traditionsreichen französischen Restaurants besucht.

„Auf unseren Roadtrips besuchen wir Orte, die seit 40 Jahren Ikonen der Gastronomie sind", erzählt Clifford. „Wir fünf sind dort wieder wie Kinder. Es gibt einen Koch im Süden Frankreichs, Michel Bras, der zu den ersten Drei-Sterne-Köchen der Region gehörte. Inzwischen hat sein Sohn Sébastien das Restaurant übernommen, und wir sind dort zum Abendessen gewesen. Wir waren völlig aus dem Häuschen, als wären wir wieder 25 Jahre alt. Das Essen war sensationell. Und dann sagte Sébastien zu uns: ‚Mein Vater ist morgen auf dem Hof. Möchtet ihr ihn besuchen?' Da dachten wir nur: ‚Oh mein Gott! Wir werden Michel Bras treffen!' Also fuhren wir am nächsten Tag dorthin, und Michel Bras persönlich führte uns durch seine Gärten. Ich glaube, glücklicher als auf diesen Roadtrips bin ich nirgendwo sonst."

Der Porsche als Reisebegleiter

Und natürlich sie auch das Fahren ein wesentlicher Teil der Freude. „Französische Straßen sind wie gemacht für Sportwagen", sagt Clifford. „Wenn man die Autobahn verlässt und plötzlich durch die Alpen oder die Provence fährt, hat man das Gefühl, das Potenzial des Autos wirklich ausschöpfen zu können."

Cliffords erste Begegnung mit dem 911 GTS war beinahe ebenso eindrucksvoll wie ein Besuch in einem jener legendären Restaurants. „Ich war ihn zuvor noch nie gefahren. Also dachte ich am Abend vor der Reise: Ich sollte eine Runde drehen, um mich an das Auto zu gewöhnen. Als ich zurückkam, sagte meine Frau Alice: Hast du eigentlich dein Gesicht gesehen? Du strahlst, als wärst du der glücklichste Mensch, den ich je gesehen habe. Ich hatte noch nie zuvor ein Auto gefahren, bei dem man das Gefühl hat, mit ihm zu verschmelzen."

Treffen unter Spitzenköchen

Die heutige Fahrt ist zwar deutlich kürzer als die kulinarischen Roadtrips durch Frankreich, doch der Zweck ist derselbe. Clifford spricht darüber, wie wichtig es ist, von anderen Köchen zu lernen. „Man fährt nie irgendwohin, um etwas zu kopieren. Man fährt hin, um sich inspirieren zu lassen", erklärt er.

„Manchmal kann die Art und Weise, wie jemand eine einzige Zutat einsetzt, die ganze Reise verändern. Schon die Verwendung einer Artischocke kann einen Gedanken auslösen oder eine Emotion wecken. Im Moment freue ich mich einfach darauf, Sat zu besuchen. Die Vorfreude wächst mit jedem Kilometer, weil ich genau weiß, was uns erwartet."

Am Stadtrand von Nottingham erreichen wir schließlich Sat Bains Restaurant. Die beiden Freunde spazieren durch den Küchengarten und erinnern sich an ihre letzte gemeinsame Reise. Bains sieht die Sache ähnlich wie Clifford. „In Frankreich gibt es eine unglaubliche Tiefe an Wissen. Es ist, als würde man in die Heimat der Haute Cuisine zurückkehren", sagt er. „Aber das Schönste ist, wenn man am Tisch in die Runde blickt und die Freude in den Gesichtern aller sieht. Wir sind dann wie Kinder, lachen ununterbrochen und genießen jeden Moment."

Wir gehen in Bains Küche, und Clifford nimmt am Chef's Table Platz, mitten im Geschehen. Bains hat freundlicherweise nicht nur für Clifford, sondern auch für uns gekocht: vier Gerichte aus seinem Mittagsmenü, die mich völlig verblüffen. Die Zutaten sind komplex, die Erläuterungen beinahe überwältigend.

Meisterwerke aus der Küche

„Wolfsbarsch, vier Tage gereift", erklärt Bains. „Dann auf der Plancha gegart. Anschließend legen wir ihn in Rinderfett, um diese Röstaromen zu erzeugen. Das Gericht ist eine Interpretation von Boeuf

Bourguignon. Statt Pilzen verwenden wir Schwarzwurzel, dazu Zwiebel-Bacon, wunderbaren Thymian, Petersilie und Frühlingszwiebeln für etwas Frische. Außerdem gibt es eine reduzierte Rotweinsauce mit Fischfond sowie ein wenig Kimchi aus Schwarzwurzel und eingelegten Zwiebeln."

Es wirkt fast wie ein Frevel, die kunstvoll arrangierte und perfekt ausbalancierte Komposition auf dem Teller zu zerstören. Doch nach dem ersten Bissen ist jeder Gedanke daran vergessen. Innerhalb weniger Augenblicke ist der Teller leer. Die Aromen sind schlicht außergewöhnlich.

Auch Clifford lächelt. Immer wieder schüttelt er ungläubig den Kopf, irgendwo zwischen Überraschung und Begeisterung. Obwohl er seit mehr als 20 Jahren selbst mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, hat er sich die Freude an großartigem Essen bewahrt. „Genau deshalb sind diese Reisen so wichtig", sagt er. „Wie soll man besser werden, wenn man sich nicht anschaut, was andere machen?"

Ich kann nicht antworten. Mein Mund ist voll, während mein Kopf Purzelbäume schlägt. Und dafür braucht man nun wirklich kein Einstein zu sein: Essen wie dieses trägt ganz sicher dazu bei, das Leben ein wenig länger und vor allem schöner zu machen.

Weitere Informationen

Porsche und Michelin arbeiten seit mehr als 50 Jahren zusammen. Zuletzt haben Porsche und der Guide Michelin zudem den Recharge Guide entwickelt – eine Sammlung sorgfältig kuratierter Roadtrip-Routen für Fahrer von elektrifizierten Porsche-Modellen. Die Touren verbinden kulinarische und landschaftliche Highlights mit praktischen Informationen zu Lademöglichkeiten entlang der Strecke. Der Recharge Guide ist über die ViaMichelin-App abrufbar.

Unser besonderer Dank gilt Daniel Clifford von midsummerhouse.co.uk sowie Sat Bains von restaurantsatbains.com.

Info

Text erstmals erschienen im Christophorus Magazin, Ausgabe 419.

Text: Mark Walton
Bilder: Fred MacGregor

Copyright: Alle in diesem Artikel veröffentlichten Bilder, Videos und Audio-Dateien unterliegen dem Copyright. Eine Reproduktion oder Wiedergabe des Ganzen oder von Teilen ist ohne die schriftliche Genehmigung der Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG nicht gestattet. Bitte kontaktieren Sie christophorus@porsche.de für weitere Informationen.

MEDIA ENQUIRIES

Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Siraya Schäfer

Press and Public Relations Specialist, Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 47
siraya.schaefer@porsche.ch

Consumption data

911 Carrera GTS (WLTP)*: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 10,6 – 10,1 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 242 – 230 g/km; CO_2-Klasse: G

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Image Sublines

Path: Sternekoch Daniel Clifford auf kulinarischer Entdeckungsreise im Porsche 911 GTS/Bilder/Bild_3.jpg
Title: Porsche 911 Carrera GTS, 2026, Foto: Fred MacGregor
Subline: [ci:911-Carrera-GTS-992-II]

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/de_CH/2026/szene-passion/porsche-kulinarische-entdeckungsreise-911-gts-43212.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/6fd9dd42-e816-4bdd-a65d-576c667020b1.zip

External Links
https://christophorus.porsche.com/de
https://newsletter.newsroom.porsche.com/prod/pag/NewsletterNewsroom.nsf/NewsletterActions?ReadForm&action=subscribe&language=PCH-de