

GASTROTEL WEEKLY

15 neue Bib Gourmands



Der 1997 im Guide Michelin erstmals vergebene Bib Gourmand ist eine begehrte Auszeichnung, die für ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis steht / Foto: Michelin

Zwei Wochen vor der Sterneverleihung präsentiert der Guide Michelin Deutschland die neue Auswahl an Bib Gourmand Restaurants. Ganze 15 Lokale erhalten die Auszeichnung neu, insgesamt zählt die Selektion nun 199 ?Bibs?.

Ob urban oder ländlich: Die Restaurants bieten eine bunte Mischung aus unterschiedlichen Küchenstilen, von klassisch bis modern, von regional über mediterran bis asiatisch ? mit einem zunehmenden Anteil an vegetarischer Küche. Viele der Restaurants setzen sich für eine umweltfreundliche Gastronomie ein und bevorzugen beispielsweise Produkte aus lokaler Produktion, kochen saisonal und reduzieren Lebensmittelabfälle konsequent. Und all das ohne Kompromisse bei der Qualität der Küche.

Der 1997 im Guide Michelin erstmals vergebene Bib Gourmand ist seitdem eine begehrte Auszeichnung, die für ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis steht. Bei ihrer Recherche machen die Michelin Inspektoren das ganze Jahr hindurch Restaurants mit sehr guter Küche zu moderaten Preisen ausfindig.

Unter den 15 neu mit dem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurants ist beispielsweise das MaMi?s der Geschwister Marcel und Miriam Hertrampf. In dem sympathischen Restaurant in Berlin macht ein interessanter Mix unterschiedlicher Küchenstile ? von spanisch bis asiatisch ? Lust auf einen Besuch. Ebenfalls einladend ist das neu aufgenommene Gasthaus Waltz im Münchner Glockenbachviertel. Eine trendig-rustikale Atmosphäre trifft hier auf eine modern-alpine Küche, die die Kreativität des jungen Teams heraushebt, aber auch ein Stück Tradition wahrt. Und noch eine Neuentdeckung der Inspektoren: Das im

niedersächsischen Friesoythe gelegene Restaurant Regional Friesoythe, das mit seiner regionalen Ausrichtung dem eigenen Namen alle Ehre macht. Bei der Speisekarte legen die Gastgeber Wert auf saisonale Produkte und stellen heimische Erzeuger in den Fokus. Im freundlich-eleganten Restaurant Zu den drei Linden ? Lindenblüte in Emmerich am Niederrhein erwartet die Gäste bei Tanja und Thomas Siemes eine spannende Küche mit saisonal-regionalem Bezug, die mit ihren mediterranen Einflüssen Appetit macht. Das AS am See im brandenburgischen Bad Saarow setzt auf einen einladenden Mix aus Vinothek und Bistro. Hier sorgt Patron und Küchenchef Andreas Staack für moderne Küche mit 5-Gänge-Menüs, die je nach Marktangebot immer wieder wechseln. Die Auswahl der neuen und bestätigten Bib Gourmands wird am 26. März 2024 im Zuge der in der Handelskammer Hamburg stattfindenden Michelin Guide Ceremony auf allen digitalen Plattformen des Guide Michelin aktualisiert.

Die neuen Bib-Gourmand-Restaurants des Guide Michelin Deutschland 2024:

AS am See, Bad Saarow

MaMi's, Berlin

Kulturhof Stanggass ? Gasthaus, Bischofswiesen

Mussumer Krug, Bocholt

Hirsch, Ellwangen (Jagst)

Zu den drei Linden ? Lindenblüte, Emmerich

Dutters Stube, Endingen am Kaiserstuhl &

Holzgarten, Erlangen

Regional Friesoythe, Friesoythe

Die Bürgermeisterei 1728, Mühlhausen

Gasthaus Waltz, München

Zum Fischer am See, Prien am Chiemsee

Forst's Landhaus, Riedenburg

Die Krone, Sulzbach-Laufen

MundArt201, Teisendorf