

BRANCHENNEWS

## Ehrungen für 12.18-Gastronomien



Das Restaurant Blüchers im Schloss Fleesensee / Foto: Christian Laukemper

Mit dem Blüchers im Schloss Fleesensee an der Mecklenburgischen Seenplatte und Hardy's Bar & Restaurant im Sylter Hotel Stadt Hamburg erhalten zwei Restaurants aus dem Portfolio der Düsseldorfer 12.18. Investment Management die Auszeichnung im Gault&Millau.

Nachdem das Blüchers im vergangenen Jahr als einer der besten Newcomer Mecklenburg-Vorpommerns geehrt wurde, konnte Küchenchef Georg Walther die 15-Punkte-Wertung auch im Jahr 2018 erfolgreich verteidigen. Die Menüs des Gourmetbistros vereinen regionale Gerichte mit den Raffinessen der Haute Cuisine. Viele der verwendeten Zutaten entstammen der hoteleigenen Landwirtschaft, die im Jahr 2018 den ADAC Tourismuspreis Mecklenburg-Vorpommern sowie den TASPO Award gewann. Auch das Hotel Stadt Hamburg in Westerland auf Sylt punktete erneut mit dem Casual Fine Dining-Konzept in Hardy's Bar & Restaurant. Küchenchef Ulrich Person serviert mediterran und asiatisch inspirierte Küche und erhielt hierfür 16 Punkte. Das Hotel befindet sich seit August 2018 im Besitz der 12.18. Unternehmensgruppe.

Die Bewertung des Gault&Millau erfolgt anhand des französischen Schulnotensystems von 0 bis 20 Punkten. Zur besseren Veranschaulichung werden Restaurants, die 13 oder 14 Punkte erhalten, zudem mit einer Kochmütze geehrt. Ab 15 Punkten erhält ein Restaurant zwei, ab 17 Punkten drei und ab 19 Punkten vier Kochmützen.

Für 12.18. ist das Thema Kulinarik ein wesentlicher Baustein unserer Unternehmensstrategie. Unseren Gästen stets außergewöhnliche Gastronomiekonzepte zu

bieten, ist unser Anspruch. Daher freuen wir uns sehr über die positive Bewertung des Gault & Millau?, kommentierte Kai Richter, geschäftsführender Gesellschafter von 12.18. Investment Management die Platzierungen.