

BRANCHENNEWS

Gault&Millau mit neuem Modus



Der Chefredakteur des Gault&Millau Deutschland: Christoph Wirtz
/ Foto: Silvia Wolf

Nachdem Burda im Mai die Übernahme der Lizenz für Gault&Millau in Deutschland bekannt gegeben hat, steht nun fest, dass der Restaurantführer für das Jahr 2021 Ende November in Berlin vorgestellt werden wird. Eine Neuerung hat das Team um Chefredakteur Christoph Wirtz mit Blick auf den Bewertungsmodus vorgenommen. So werden die Top 500 der besten Restaurants in Deutschland weiterhin nach klassischem System (mit bis zu 20 Punkten) bewertet ? weitere 500 ausgezeichnete Adressen werden künftig ohne Bepunktung empfohlen.

Christoph Wirtz, Chefredakteur Gault&Millau Deutschland, erklärt: ?Qualitätsgastronomie lässt sich mit einem Marathonlauf vergleichen ?bei dem geht es ja auch um Leidenschaft, Hingabe, Ausdauer. Wer ganz vorne mitläuft, der hat es verdient, bis zur dritten Nachkommastelle mit der Stoppuhr bewertet zu werden. Ab dem 500. Platz wird ein Vergleich der Zieleinlaufzeiten dann aber doch etwas ermüdend. Unsere Leserinnen und Leser wollen wissen, welches die besten Restaurants des Landes sind ? und wo darüber hinaus sonst noch auf hohem Niveau interessant gekocht wird. Eine Empfehlung durch den Gault&Millau bildet da eine zuverlässige Orientierungsmöglichkeit.?

Seit Öffnung der ersten Restaurants nach den Corona-bedingten Schließungen ist das neue, deutlich verjüngte Tester-Team des Gault&Millau in ganz Deutschland unterwegs. Dabei sorgen strenge Regeln für Unabhängigkeit und Verlässlichkeit der Bewertungen: Die Tests erfolgen 100 Prozent anonym, Rechnungen werden selbstverständlich bezahlt und sämtliche Bewertungen nach journalistischen Standards durchgeführt.

Weitere Angebote, insbesondere Online und in den Bereichen Magazin und Bewegtbild, sind derzeit in der Realisierungsphase und sollen die Relevanz der Marke Gault&Millau in Deutschland weiter erhöhen. Chefredakteur Wirtz: ?Wir wollen zuverlässige Lotsen für unsere Leser sein, die dann als hoffentlich gut informierte Gäste die Restaurantlandschaft in Deutschland positiv beeinflussen.?