

BRANCHENNEWS

Sterne-Küche und ihre Mythen



Foto: Paul Winch-Furness / www.paulwf.co.uk

Es wird wieder spannend, denn am 26. Februar enthüllt der Guide Michelin 2019 die neuen Sterne. Eine Umfrage von Bookatable by Michelin ergab nun, dass insgesamt 84 Prozent der Deutschen schon einmal in einem vom Michelin ausgezeichneten Restaurant gegessen haben.

Bookatable by Michelin befragte dafür 900 Restaurantgäste aus Deutschland. Von den 84 Prozent, die schon einmal in einem Sterne-Restaurant essen waren, gehen 47 Prozent der Befragten sogar gerne häufig in solchen Restaurants essen. 14 Prozent der Studienteilnehmer waren demgegenüber noch nicht in einem vom Guide empfohlenen Restaurant essen, wobei zwei Prozent aktuell einen Besuch planen. Ein-Sterne-Restaurants sind bei den Deutschen besonders gefragt, so haben sich 70 Prozent der Gäste schon mal in einem solchen Lokal verwöhnen lassen. 59 Prozent der Deutschen haben bereits in einem Zwei-Sterne-Restaurant gegessen. In den Genuss der Speisen von Drei-Sterne-Häusern sind schon 40 Prozent gekommen. Laut Umfrage waren nur vier Prozent der Kulinarik-Fans bisher noch nie in einem Sterne-Restaurant zu Besuch. Ein Restaurant mit Bib-Gourmand-Auszeichnung hat knapp ein Viertel der deutschen Restaurantgäste bereits besucht. Der Bib Gourmand verspricht Gästen eine „frische Küche mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis“ und wird durch das schlemmende Michelin-Männchen Bibendum gekennzeichnet, das gleichzeitig Namensgeber ist. Restaurants mit dem Michelin Teller, der für eine Küche von guter Qualität steht, wurden bisher laut Studie wissentlich nur von sieben Prozent der befragten Gäste besucht. Erst seit

2017 weist die Teller-Auszeichnung auf den Großteil der 2.232 Restaurants aus dem Guide hin, die nicht mit dem Stern oder Bib Gourmand ausgezeichnet sind und trotzdem von Michelin empfohlen werden. Es ist somit davon auszugehen, dass viele Kulinarik-Fans eher unbewusst schon einmal in einem solchen Lokal gegessen haben.

Knapp zehn Prozent waren nach eigener Aussage noch nicht in einem vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant essen, so die Bookatable-Umfrage.

Mythen und Wahrheiten rund um die Sterne-Welt

62 Prozent der Umfrage-Teilnehmer wissen, dass der Guide Michelin als eine kulinarische Orientierungshilfe Auskunft über Küchenstil, das Ambiente und die Lage eines Restaurants bietet. Doch wie gut kennen sich Deutschlands Restaurantbesucher wirklich aus?

Insgesamt 45 Prozent der Gäste nehmen an, dass der Koch eines Restaurants mit dem Stern ausgezeichnet wird. Dass diese Annahme falsch ist, weiß aber die Mehrheit der Befragten und das obwohl in Publikationen häufig von Sterne-Köchen im Zusammenhang mit den Michelin Sternen gesprochen wird. 20 Prozent der Studienteilnehmer wissen, dass ausschließlich das Restaurant mit dem Stern ausgezeichnet wird. Weiterhin geben 47 Prozent an, dass der Stern eine Hommage an das gesamte Team sei. Hiermit liegen die befragten Gäste richtig.

Außerdem sind 40 Prozent der Restaurantbesucher in Deutschland darüber informiert, dass man von einem Sterne-Restaurant sprechen darf, wenn das Lokal ein oder mehrere Michelin Sterne erhalten hat. Allerdings gilt dies nur dann, wenn das Restaurant im Jahr der Auszeichnung mit einem oder mehreren Sternen empfohlen wurde. 31 Prozent der Gäste wissen, dass sich ein ausgezeichnetes Restaurant nur ein Jahr damit schmücken darf.

Weiterhin sind sich 64 Prozent darüber bewusst, dass die Restaurants im Guide Michelin jedes Jahr aufs Neue von Experten getestet werden.

Die Mehrheit der Befragten nimmt richtigerweise an, dass die Tester des Guide Michelin die Restaurants inkognito besuchen. Dagegen denken sieben Prozent, dass die ausgewählten Restaurants eine grobe Ahnung haben, wann die sogenannten Inspektoren kommen.

Je mehr Sterne, desto ausgefallener das Essen, glauben 14 Prozent der befragten Gäste. Nur knapp drei Prozent sind hingegen der Meinung, dass die kulinarischen Sterne ausschließlich Luxusrestaurants vorbehalten sind. Die Wahrheit: Auf der Liste der Sterne-Adressen rangieren nicht nur Gourmettempel, sondern auch Bistros, Landgasthäuser, neue Gastrokonzepte oder sogar Pubs, wie der Guide Michelin in Großbritannien zeigt. Selbst ein Street Food-Imbiss in Singapur wurde bereits mit einem Stern ausgezeichnet.

Wenn ein Restaurant einen Stern verliert

Auszeichnungen vom Guide Michelin sind eine besondere Ehre in der Gastronomie. Doch was, wenn ein Restaurant im nächsten Jahr ohne oder mit weniger Sternen ausgeht? Die Gäste bleiben trotzdem treu, zeigt die Bookatable-Umfrage, denn die Hälfte der Befragten stört sich nicht daran. Ihre Entscheidung für den Besuch des ehemals ausgezeichneten Restaurants werde nicht davon beeinflusst und schon gar nicht verändere sich dadurch, ob ihnen das Essen dort schmeckt. Ein Viertel nimmt jedoch an, dass der Qualitätsstandard wahrscheinlich nicht mehr genauso hoch ist wie bei der letzten Bewertung.

15 Prozent der Befragten sehen das Restaurant nach dem ?Verlust? mit den gleichen Augen, wenn sie dort vorher bereits einmal gegessen haben. Dabei würden zwölf Prozent zwar weiterhin in dem Restaurant essen gehen, erwarten aber, dass es günstiger wird. Nur knapp ein Prozent der Gäste hat tatsächlich kein Interesse mehr daran in einem Restaurant zu essen,

das eine schlechtere Auszeichnung als im vergangenen Jahr hat.

Das perfekte Sterne-Restaurant für den Gast

Was ein Sterne-Restaurant für deutsche Restaurantgäste ausmacht, ist ganz klar eine sehr gute Küche, die im Mittelpunkt jedes Restaurantbesuchs steht. Das sagen 91 Prozent der Studienteilnehmer. Ähnlich wichtig für den Gast sind die Zutaten und deren Qualität. Diese sollten außergewöhnlich gut sein, finden 77 Prozent der Befragten. Exzellenter Service und ein sehr gut geschultes Servicepersonal sind für je knapp Drei Viertel der Umfrageteilnehmer ebenso ausschlaggebend, wenn es um die Must Haves der Sterne-Küche geht. Die Perfektion beim Anrichten der Speisen (60 Prozent) und ein unbeschreiblich guter Geschmack (57 Prozent) sowie ein gehobenes Ambiente runden den Besuch in einem Sterne-Restaurant für den Gast ab.