BRANCHENNEWS

Sterneregen in Karlsruhe

Insgesamt 334 Sterne vergab der Guide Michelin Deutschland Anfang April in Karlsruhe / Foto: Guide Michelin

Michelin präsentiert seine neue Ausgabe des Guide Michelin Deutschland. Und es scheint für die deutsche Gastronomie nur eine Richtung zu geben: nach oben. Denn trotz einer wirtschaftlich schwierigen Zeit und Fachkräftemangel bestätigt die Restaurantauswahl 2023 wieder einmal das vielfältige Angebot und das unverändert hohe Niveau der deutschen Gastronomie. Eine beachtliche Entwicklung, die sich in einer erneuten Rekordzahl von insgesamt 334 Sternerestaurants widerspiegelt, darunter ein neues Drei-Sterne-Restaurant, acht neue Zwei-Sterne-Restaurants und 34 Restaurants mit einem Stern.
?Trotz aller Herausforderungen belegt der Guide Michelin Deutschland auch 2023 eine bemerkenswerte Beständigkeit in der Qualität der deutschen Gastronomie. Unsere Michelin Inspektoren und Inspektorinnen sind vom Engagement, vom Mut und von der Flexibilität der Gastronomen und Gastronominnen begeistert. Sie haben so mancher Krise getrotzt, immer mit dem Ehrgeiz, ihren Gästen ein unverändert hohes Niveau zu bieten. Erfreulich ist auch das zunehmende Bewusstsein der Gastronomen und Gastronominnen für eine nachhaltigere Arbeitsweise in den Restaurants. Viele machen sich für Nachhaltigkeit stark und setzen in ihrer Küche auf Regionalität und Saisonalität. Diese Leistung, die im Guide Michelin mit dem Grünen Stern gewürdigt wird, kommt bei den Gästen sehr gut an?, so Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin.
Von null auf drei Sterne
Für eine Sensation sorgt Jan Hartwig. Der bereits aus dem Münchner Atelier für seine Drei-Sterne-Küche bekannte Küchenchef hat es erneut in die Top-Liga geschafft und ein

weiteres Mal seine brillante Gabe bewiesen, die ihn zu einem der besten Köche Deutschlands macht. Mit seinem Restaurant Jan im Münchner Museumsquartier hat er sich nicht nur den Traum vom eigenen Betrieb erfüllt, er hat auch an seine vorherige Spitzenleistung angeknüpft und wurde für seine kreative Küche direkt mit drei Sternen ausgezeichnet. Begeisterung bei den Michelin Inspektoren: ?Jan Hartwig beherrscht Handwerk und Technik in Perfektion und wagt auch mal etwas Unerwartetes. Fantastisch die Variation von Produkten und Aromen ? hier wird internationales Top-Niveau geboten!? Und dann ist da noch die angenehm relaxte Atmosphäre, zu der das wertig-moderne Interieur sowie der entspannte und zugleich hochprofessionelle Service gleichermaßen beitragen.

Rekordzahl von Zwei-Sterne-Restaurants

Beachtliche 50 Zwei-Sterne-Restaurants, darunter acht neue, befinden sich nun in Deutschland. Eine besondere Position nimmt hier das Alois ? Dallmayr Fine Dining in München ein, das nach seiner Wiedereröffnung unter der Küchenleitung von Max Natmessnig direkt den Sprung auf zwei Sterne schafft. Von einem auf zwei Sterne steigern konnten sich das L.A. Jordan im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim mit Küchenchef Daniel Schimkowitsch, das Restaurant Lakeside im Hotel The Fontenay ? hier führt Julian Stowasser am Herd Regie ? sowie das Restaurant Votum in Hannover, in dem Benjamin Gallein die Leitung der Küche innehat. Ebenso neu in der Liga der Zwei-Sterne-Restaurants sind das Team um Thorsten Bender aus dem Karlsruher sein, das Coeur D?Artichaut in Münster (Westfalen) mit Küchenchef Frédéric Morel, das Gourmetrestaurant Dichter in Rottach-Egern, in dem kein Geringerer als Thomas Kellermann für die Küche verantwortlich zeichnet sowie die Mühle in Schluchsee mit Niclas Nussbaumer als Chef am Herd.

34 neue Ein-Stern-Restaurants

Eine Steigerung zum Vorjahr gibt es mit 34 Neuzugängen auch unter den Restaurants mit einem Michelin Stern. Erwähnenswert sei hier Berlin. So erhielten in der Hauptstadt die beiden Restaurants The NOname und Bonvivant einen Stern. Letzteres hat sich die Auszeichnung mit rein vegetarischer beziehungsweise veganer Küche verdient. Beachtlich auch der Zuwachs an Sternen in Freiburg: Hier gibt es mit dem Colombi Restaurant, der Eichhalde und der Wolfshöhle gleich drei neue Ein-Stern-Restaurants. Niveauvoll auch die Gastro-Szene von Münster (Westfalen): Neben dem neuen Zwei-Sterne-Restaurant Coeur D?Artichaut hat die Stadt nun auch zwei neue Ein-Stern-Restaurants: das Restaurant BOK Brust oder Keule sowie das Spitzner. Auch München ist mit von der Partie. Hier wurden die Restaurants Brothers und mural farmhouse ? Fine Dine neu mit einem Stern ausgezeichnet ? letzteres wurde zudem mit dem Grünen Stern für Nachhaltigkeit gewürdigt. Gute Nachrichten kommen auch aus Köln: Einen Stern gab es für das Sahila ? The Restaurant, in dem Julia Komp nach einer Weltreise ihre zahlreichen kulinarischen Eindrücke gekonnt umsetzt.

28 neue Bib-Gourmand-Adressen

Seit jeher eine überaus begehrte Auszeichnung ist der Bib Gourmand, der bestes Preis-Leistungs-Verhältnis steht. Für gute Küche zu moderaten Preisen erhielten in der diesjährigen Selektion 28 Restaurants die Auszeichnung. Dank sorgfältiger Recherche der Michelin Inspektoren dürfen sich nun sowohl Gastronomen als auch Gäste auf insgesamt 274 Bib-Gourmand-Restaurants freuen.

Grüne Sterne für eine nachhaltigere Gastronomie

Ein schöner Beweis dafür, dass sich immer mehr Gastronomen für Nachhaltigkeit einsetzen und damit für eine umwelt- und ressourcenschonende Arbeitsweise in den Restaurants, sind 16 neue Grüne Sterne in der Selektion 2023. Damit erhöht sich die Gesamtzahl auf 72. Eine zukunftsweisende Entwicklung, die sich seit Einführung des Grünen Sterns 2020 ungebremst fortsetzt und von den Gästen sehr geschätzt wird. Mit vielfältigen Initiativen zeigen die Gastronomen ein stetig wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit. Zu den Maßnahmen zählen unter anderem die Verwendung regionaler (Bio-) Produkte der Saison und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie kurze Transportwege, Müllvermeidung, Recycling und Energieeinsparung, aber auch die Sensibilisierung der Mitarbeiter und die Information der Gäste. Respektvoller Umgang mit Ressourcen und Lebensmitteln sind als Basis für eine nachhaltigere und somit zukunftsorientierte Gastronomie unerlässlich.

Vier Awards für besondere Leistung

Mentor Chef, Young Chef, Service und Sommelier sind die vier Awards, die der Guide Michelin in diesem Jahr vergibt. Als Mentor Chef geehrt wird Christian Bau aus dem Drei-Sterne-Restaurant Victor?s Fine Dining by christian bau in Perl-Nennig, der zahlreichen jungen Köchen wertvolles Know-how vermittelt und sich damit um die Nachwuchsförderung in der Gastronomie verdient macht. Verliehen wird der Award in Kooperation mit der Schweizer Uhrenmanufaktur Blancpain.

Der Young Chef Award geht an Alina Meissner-Bebrout, die in ihren jungen Jahren eine beachtliche Leistung und viel Leidenschaft an den Tag legt: Als passionierte und talentierte Küchenchefin hat sie ihrem angenehm unprätentiösen kleinen Restaurant bi:braud in Ulm in diesem Jahr einen Stern beschert.

Mit dem Service Award gekürt wird Mona Schrader aus dem Zwei-Sterne-Restaurant Jante in Hannover. Hier glänzt die Gastgeberin nicht nur mit Fachwissen und versierter Beratung, sondern sorgt mit Charme und ihrer zuvorkommenden und angenehm natürlichen Art für eine entspannte Atmosphäre.

Last but not least wird der Award für tolle Sommelierleistung verliehen. Geehrt wird damit Christophe Meyer. Er glänzt im Restaurant Le Pavillon in Bad Peterstal-Griesbach mit fundierter Weinexpertise. Trefflich seine Empfehlungen zur Zwei-Sterne-Küche von Martin Herrmann ? seit vielen Jahren sind sie ein eingespieltes Team.

. Der Guide Michelin Deutschland 2023 ist ab dem 11. Mai 2023 für 29,95 Euro in Deutschland und 30,80 Euro in Österreich im Handel erhältlich. Auf 456 Seiten empfiehlt er über 1.275 Restaurants.