

BRANCHENNEWS

## Wieder ein neuer Rekord: 340 Michelin Sterne



Insgesamt leuchten 340 Sterne über der Gastronomie in Deutschland. Die Michelin Guide Ceremony fand am 26. März 2024 in der Handelskammer Hamburg statt / Foto: Michelin

Michelin präsentiert seine neue Ausgabe des Guide Michelin Deutschland. Auch in diesem Jahr zeigt die deutsche Gastronomie eine bemerkenswerte Entwicklung ? wirtschaftlich schwieriger Zeiten zum Trotz. Von insgesamt 340 Sternerestaurants erhält eines neu die Drei-Sterne-Auszeichnung, drei Restaurants steigen in die zwei-Sterne-Liga auf und 32 Restaurants erhalten einen Stern.

Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin, sowie das gesamte Team der Michelin-Inspektoren loben die deutsche Gastronomie: ?Ihrer Ausdauer, ihrem Ideenreichtum und ihrem unermüdlichen Tatendrang ist es zu verdanken, dass die Gastronomie überall im Land nach wie vor ein beständig hohes Niveau zeigt. Neben dem enormen Qualitätsanspruch ist auch ein stetig wachsendes Bewusstsein der Gastronomen und Gastronominnen für eine nachhaltige Ausrichtung der Restaurants deutlich erkennbar. In zahlreichen Betrieben stehen Regionalität, Saisonalität und Respekt vor den Lebensmitteln im Fokus. Dieses Engagement findet im Guide Michelin mit dem Grünen Stern eine verdiente Würdigung.?

Ein neues Drei-Sterne-Restaurant

Eine herausragende Entwicklung hat Edip Sigl vom Restaurant ES:SENZ im oberbayerischen Grassau vollzogen. Vor zwei Jahren gerade erst mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet, ist das Restaurant im Hotel Das Achental nun ganz an die Spitze der internationalen Gastronomie aufgestiegen. Mit seiner kontrastreichen und zugleich harmonisch umgesetzten kreativen Küche sorgt Sigl bei den Inspektoren für Begeisterung:

„Eine ganz großartige Leistung. Hier stechen die absolute Top-Qualität der Produkte und die ganz persönliche Stilistik von Edip Sigl heraus!“. Dem Niveau der Küche stehe auch der überaus professionelle, aufmerksame und eingespielte Service samt versierter Weinberatung sowie das modern-elegante Ambiente in nichts nach.

#### Drei neue Zwei-Sterne-Restaurants

Mit insgesamt 50 Restaurants hält der Zwei-Sterne-Bereich im Vergleich zum Vorjahr seinen hohen Stand. Drei Restaurants sind in der Selektion 2024 neu hinzugekommen. Unter ihnen nimmt das KOMU in München eine besondere Position ein, so schafft das Restaurant schon kurz nach seiner Neuaufnahme in den Guide direkt den Sprung in die

Zwei-Sterne-Liga. Verantwortlich für diese Leistung ist Patron und Küchenchef Christoph Kunz (bekannt aus dem Münchner Alois), der hier mit seinen modernen Menüs begeistert. Ein Aufstieg von einem auf zwei Sterne gelingt auch dem Team des Berchtesgadener PUR. Mit einem Degustationsmenü bringt Küchenchef Ulrich Heimann dem geradlinig-schicken Restaurant des Kempinski Hotel Berchtesgaden den zweiten Stern ein.

Das dritte im Bunde der neuen Zwei-Sterne-Restaurants ist das SEO Küchenhandwerk in Langenargen. In dem kleinen Restaurant im Seevital Hotel am Bodensee geben Küchenchef Roland Pieber und Souschefin Kathrin Stöcklöcker in einem Acht-Gänge-Überraschungsmenü ihre kreative Ader zum Besten. Auch hier schafft man den Sprung von einem auf zwei Sterne.

#### 32 neue Ein-Stern-Restaurants

Unter den 280 Ein-Stern-Restaurants der Selektion 2024 des Guide Michelin befinden sich 32 neu ausgezeichnete Restaurants. Hervorzuheben seien beispielsweise das Restaurant Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau. Hier führt ein neues Küchenteam einen Klassiker der deutschen Gastro-Szene zurück in die Sterne-Liga – unter der Leitung von zwei wohlbekannten Köchen: Stefan Barnhusen und Daniel Pape. Nicht minder interessant ist das Kölner Le Moissonnier Bistro: Nach Schließung des Le Moissonnier schafft es das bewährte Team um Liliane und Vincent Moissonnier sowie Küchenchef Eric Menchon nun mit neuem anspruchsvollem Bistro-Konzept direkt unter die Ein-Stern-Restaurants. Ein weiterer „alter Bekannter“ und nun neu besternt ist das Schwingshackl Esskultur. Nach Umzug von Bad Tölz nach Bernried setzen Erich und Katharina Schwingshackl nun hier ihre klassische Küche fort. Als Neuzugang im Guide wird auch das Jacobi in Freiburg im Breisgau auf Anhieb mit einem Stern ausgezeichnet. Das Besondere ist hier neben dem Niveau und dem Ideenreichtum der Küche auch die strikt regionale Ausrichtung, was dem Restaurant zudem einen Grünen Stern einbringt. Ebenfalls erwähnenswert ist das von zwei Brüdern geleitete Restaurant St. Andreas im sächsischen Aue-Bad Schlema, das mit der Aufnahme in den Guide Michelin auch gleich mit einem Stern gewürdigt wird. Ebenfalls nun mit einem Stern für seine gemüseriche Küche ausgezeichnet ist das Tipken's by Nils Henkel im Hotel Severin's Resort & Spa in Keitum auf Sylt.

#### Für Nachhaltigkeit ohne Verzicht auf Genuss

Insgesamt 77 Grüne Sterne zählt die diesjährige Selektion insgesamt, darunter zehn Neuzugänge. Seit der Einführung des Grünen Sterns im Guide Michelin Deutschland 2020 sind sich immer mehr Gastronomen ihrer Verantwortung gegenüber Umwelt und Natur bewusst und setzen sich in ihren Betrieben für Ressourcenschonung und einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln ein. Zu ihren vielfältigen Initiativen zählen etwa die

Verwendung von saisonalen, regionalen und lokalen (Bio-)Produkten sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, "Nose to tail"-Verarbeitung, Vermeidung langer Transportwege oder Müllvermeidung. All das trägt zu einer zukunftsorientierten Gastronomie bei, die sich auch bei den Gästen enormer Beliebtheit erfreut. Dabei bestätigen die Michelin Inspektoren immer wieder, dass die nachhaltige Ausrichtung der Restaurants in keinerlei Widerspruch steht zu kulinarischem Anspruch und Genuss.

Drei Awards als Würdigung besonderer Professionals

Mentor Chef, Sommelier und Young Chef sind die drei Awards, die der Guide Michelin in diesem Jahr vergibt. Der Mentor Chef Award geht an Sven Elverfeld aus dem langjährigen Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg. Seit 2000 als Küchenchef im Haus, hat er zahlreiche Köche an seinem Erfahrungsschatz teilhaben lassen, Know-how weitergegeben und sich damit um den gastronomischen Nachwuchs verdient gemacht. Verliehen wird der Award in Kooperation mit der Schweizer Uhrenmanufaktur Blancpain.

Als Sommelier geehrt wird Stéphane Gass aus dem Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube in Baiersbrunn. Mit seinem fundierten Weinwissen ist er ? bereits seit 1991 Chef-Sommelier im Hause Finkbeiner ? ein Garant für die passende Begleitung zu den klassisch-modernen Menüs des Küchenteams um Torsten Michel. Der Sommelier Award wird in Kooperation mit dem französischen Champagnerhaus Perrier-Jouët vergeben.

Mit dem Young Chef Award gewürdigt wird Cédric Staudenmayer, der in seinem Restaurant Cédric in Weinstadt als noch junger Küchenchef überaus erfolgreich ist. So wird er nun mit gerade einmal Mitte 20 für seine regional-saisonal beeinflusste moderne Küche mit einem Stern ausgezeichnet.

15 Restaurants erhalten den Bib Gourmand neu

Bereits vor zwei Wochen hat der  
&nbsp;