

**Andree Köthe ist Koch des
Jahres**

Der neue Gault Millau 2012

**Hohe Auszeichnung für Essigbrätlein
in Nürnberg**

**19,5 Punkte für Sven Elverfeld in
Wolfsburg**

Douce Steiner beste deutsche Köchin

Tim Raue bester Koch in Berlin

Heftige Kritik am Service

Der Gault Millau hat angerichtet: Koch des Jahres ist Andree Köthe vom Essigbrätlein in Nürnberg. Zum Aufsteiger des Jahres wurde Douce Steiner vom Hirschen in Sulzburg gekürt, während mit Kimberley Unser vom Seven Swans in Frankfurt als Entdeckung des Jahres eine zweite Frau Einzug in die diesjährige Auszeichnungsrunde hielt. Die Ehrungen mit festlichem Dinner finden zur Stunde im Bayerischen Hof in München statt – dort arbeitet Enrico Spannenkrebs im

Restaurant Atelier, der zum Oberkellner des Jahres auserkoren wurde.

Als „immer lästigere Störung“ empfindet der französische Gourmet-Guide *Gault Millau* in seiner morgen erscheinenden Deutschlandausgabe 2012 die „Überpräsenz des Service“ in der deutschen Spitzengastronomie. „Was es für Liebende, Geschäftsleute oder eine gesellige Runde bedeutet, wenn der Service heute doppelt so oft an den Tisch kommt wie vor 10 Jahren (damals 20, nun etwa 40 Mal pro Stunde an einen Vierertisch), interessiert diese Störenfriede nicht im mindesten, die ständig etwas ansagen, fragen oder nachschenken müssen“. Auch allzu viele Köche trügen zu diesem „Gätestören“ bei. Meint der *Gault Millau*. Wer seine Zugehörigkeit zur Avantgarde beweisen will, bietet ja kein Stück Fleisch mehr, sondern spielt das in drei Variationen mit sechs verschiedenen Beilagenelementen in Texturen durch. Und jeder Geleewürfel, Saucentupfer und Pürestrich auf dem Teller muss vom Service ausgiebig ‚erklärt‘ werden, besonders gern unter Zuhilfenahme des Uhrzeigersinns.



Essigbrätlein in Nürnberg

„Kurzum, man fühlt sich mittlerweile in den meisten Toprestaurants wie in einem Überwachungsstaat. Wer sich mit

Freunden unterhalten oder mit Partnern etwas besprechen will, bedenke bei der Wahl des Lokals, ob er dort noch ausreden darf und sein Gedankenfluss nicht ständig unterbrochen wird. Wir sind sicher, der Service wird es über kurz oder lang hinkriegen, dass Menschen, die sich etwas zu sagen haben, dazu Restaurants meiden“, zieht der Gault Millau eine kritische Service-Bilanz.

Zum **Koch des Jahres** wurde der „Pionier der deutschen Gewürz- und derzeit so modischen Gemüseküche“ gekürt: der 47-jährige Andree Köthe vom Nürnberger „Essigbrätlein“. Er kochte „schon vor 10 Jahren sein Gemüse aus der Neben- in die Hauptrolle und bot Fleisch wie Fisch als Beilage dar. Und bewies dabei eine unglaublich sichere Hand im Umgang mit der Würze, die hier so vielfältig, so ungewohnt, so fordernd und auch so provozierend wirkt wie in kaum einem anderen deutschen Restaurant“.

Seine „intellektuelle, aber unprätentiöse Küche“ bietet nur ein maximal siebengängiges Menü, „das man mit ‚Nachdenken über Geschmack‘ oder ‚Schmecken mit Verstand‘ überschreiben könnte. Hauchdünne, kurz al dente blanchierte Scheibchen und würzigknackige Blattstiele vom Radieschen gibt es als zungestreichelnden Balsam zur Seeforelle, Blumenkohl als feine Creme und in hauchdünnen, rohen Scheiben zu glasig angegartem Wildsaibling. Auch ein Augenschmaus sind die in einem Dreieck aus grober Meerrettichcreme stehenden Scheiben von säuerlich marinierter Roter Bete, denen Schnittlauchröllchen grüne und Kirschblüten-Crunchy duftige Noten verleihen. Reiner Schnittlauchsft führt die Kombination von Aprikose und Reh zur Geschmacksexplosion auf der Zunge, feinherbe Rucolasauce kontrastiert Rahmeis mit Himbeeren.“ Für diese „in die in Sphären absoluter puristischer Aromatik vorstoßende Küche“ erhielt der völlig uneitle Nordhesse, der keine großen Lehrmeister und keine Hobbys hat, weder luxuriöse Produkte noch modische Effekte verwendet, 18 von 20 möglichen Punkten.



Sven
Elverfeld

Eine höhere Bewertung als Köthe haben in dem nach dem französischen Schulnotensystem urteilenden Guide nur 12 deutsche Köche. In die Phalanx der mit 19,5 Punkten höchstbewerteten Küchenchefs stieg Sven Elverfeld vom Restaurant „Aqua“ in Wolfsburg auf. Aus der Begründung: „Er verzichtet auf exotische Produkte und hyperkreative Zubereitungen. Das scheinbar Einfache wird bei ihm zu einem Reigen des Wohlgeschmacks und der vollendeten Harmonie für alle Geschmackssinne. Er stellt konsequent Geschmack über Effekt.“ Elverfeld begann seine Karriere als Konditor in der hessischen Provinz und absolvierte daran anschließend eine zweite Lehre als Koch. In seiner Laufbahn arbeitete er als Souschef im Restaurant *Hessler* in Maintal-Dörnigheim sowie als Chef de Partie im Restaurant *Dieter Müllerr* im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbachh. Weitere Stationen waren die Gutsschänke *Schloss Johannisberg* in Geisenheim unter der Leitung von Dieter Biesler, das Restaurant *Humperdinck* in Frankfurt am Main und das Gourmetrestaurant *La Bouillabaisse* im Minos Beach Hotel auf Kreta. Mit dem Abschluss zum staatlich geprüften Gastronom und Küchenmeister an der Hotelfachschule in Heidelberg 1998 begann seine Karriere bei Ritz-Carlton. Vor der Eröffnung des Restaurants *Aqua* im The Ritz Carlton, Wolfsburg, leitete Elverfeld das Gourmetrestaurant *La Baie* im The Ritz Carlton in Dubai.

Ihre 19,5 Punkte aus dem Vorjahr bekamen wieder Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn-Tonbach

für „nie nachlassende kreative Energie, unbestechlichen Gaumen und absoluten Willen zur Perfektion“, Helmut Thieltes vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich in der Südeifel wegen „seiner Küche von der Leichtigkeit, aber zugleich auch Tiefe einer Mozartmelodie“, Joachim Wissler vom „Vendôme“ in Bergisch Gladbach als „Deutschlands weltoffenster Koch mit dem Ehrgeiz und der Ernsthaftigkeit eines Hohenpriesters der internationalen Avantgarde“ und Klaus Erfort vom „GästeHaus“ in Saarbrücken, „der die Kulinarik nicht neu erfinden, sondern ihr bloß in aller Bescheidenheit das absolute Optimum abgewinnen will“.



Thomas Bühner

Diesem Quintett folgen mit je 19 Punkten Thomas Bühner vom „La Vie“ in Osnabrück für seine „reine Harmonielehre auf jedem Teller“, Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in Rottach-Egern am Tegernsee für das „Bestreben, die Seele eines Produkts auf das Bestmögliche darzustellen“, Christian Bau vom „Schloss Berg“ im saarländischen Perl-Nennig, der „leider ohne lockere Beschwingtheit der Küche den Weg in die Zukunft weisen will“, Hans Stefan Steinheuer von „Steinheuers Restaurant zur alten Post“ in Bad Neuenahr, der „durch den kühl kalkulierten Einsatz der würzenden Zutaten prononcierte Herzhaftigkeit erreicht“, Heinz Winkler von der „Residenz Heinz Winkler“ im oberbayerischen Aschau für „eine Küche von erhabener Leichtigkeit bei gleichzeitig tiefgründigen Aromen“, Nils Henkel vom „Schloss Lerbach“ in Bergisch Gladbach bei Köln, der „alle technischen Möglichkeiten zeitgenössischer Kulinarik

nutzt, um ein sehr gutes Produkt in all seinen Facetten zu zeigen“ sowie Tim Raue vom gleichnamigen Restaurant in Berlin, der diese Note erstmals erreichte, weil er „aus seinen umfangreichen internationalen Erfahrungen eine persönliche Essenz der asiatischen Küche destillierte“. Er kreierte auch das **Menü des Jahres**, das im „Prinzip höchster Leichtigkeit“ u.a. thailändische Tageslilie, neuseeländische „8 head“ Abalone und Taube in Sichuangewürzen bietet.



Hans Horberth

Auf 18 Punkte steigerten sich der „spielerisch-heiter und technisch ausgefeilt kochende“ Hans Horberth vom „La Vision“ in Köln und der „sensorische Ekstase und emotionale Freude vereinende“ Christoph Rainer von der „Villa Rothschild“ in Königstein/Taunus. Insgesamt erkochten 30 Köche 18 Punkte, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen; 19,5 und 19 Punkte bedeuten Weltklasse. Von den 42 deutschen Topköchen, die 18 bis 19,5 Punkte bekamen, stehen 11 in NRW, 6 in Baden-Württemberg und je 5 in Bayern und Rheinland-Pfalz am Herd.

17 Punkte erreichten erstmals 16 Köche, unter ihnen Douce Steiner vom „Hirschen“ in Sulzburg (Südbaden), die damit höchstbewertete Köchin in Deutschland ist. Für ihre „sehr

mundwässernd komponierten Gerichten der vielseitigen Speisekarte, ihre besondere Liebe zu Gemüse und Kräutern sowie ihr Händchen für leichte Saucen“ wurde sie **Aufsteiger des Jahres**. Dieselbe Note schafften auf Anhieb die Küchenchefs zweier neueröffneter Restaurants: Franz Berlin, 28, von „Berlin's Krone“ in Bad Teinach (Nordschwarzwald) und Dirk Hoberg, 30, vom „Ophelia“ in Konstanz.

Die „feenhaft, aber selbstbewusste Küche“ der 26-jährigen Kimberley Unser des ebenfalls neueröffneten „Seven Swans“ in Frankfurt stellen die Tester als **Entdeckung des Jahres** vor, weil sie „essbare Landschaften auf den Teller zaubert und ihre scheinbar unbekümmerte Gute-Laune-Küche mit Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Bio-Qualität bietet“.



Douce Steiner vom Hirschen
in Sulzburg

**869 Restaurants ausgezeichnet, darunter
102 in den neuen Bundesländern**

Insgesamt bewertet der alljährlich wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den

Köchen gefürchtete, von den Feinschmeckern mit Spannung erwartete *Gault Millau* in seiner neuen Ausgabe 1.060 Restaurants. Die 25 Tester, die stets anonym auftreten und dieses Jahr 282.000 € Spesen machten, verliehen 869 Luxuslokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants die begehrten Kochmützen. Dazu mussten die Köche mindestens 13 von 20 Punkten erreichen, was einem Michelin-Stern nahe kommt.

Auch 102 Küchenchefs in den neuen Bundesländern erkochten diese Auszeichnung. An ihrer Spitze stehen mit 18 Punkten Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in Burg (Spreewald) und Dirk Schröder vom „Caroussel“ in Dresden. Ihnen folgen mit 17 Punkten der Italiener Marcello Fabbri vom Restaurant „Anna Amalia“ in Weimar, Benedikt Faust vom „Berliner Salson“ in Göhren auf Rügen, Tillmann Hahn vom „Butt“ in Rostock-Warnemünde, Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in Dresden, Ronny Siewert vom „Friedrich Franz“ in Bad Doberan-Heiligendamm sowie die beiden Leipziger Detlef Schlegel vom „Stadtpeifer“ und Peter Maria Schnurr vom „Falco“.

Da auch die Welt der Gourmandise im ständigen Wandel ist und die Plätze im Feinschmeckerparadies immer wieder neu gerührt und erkocht werden, servierte der *Gault Millau* im Vergleich zur Vorjahrsausgabe 119 langweilig gewordene Restaurants ab und nahm 119 inspirierte Küchen neu oder wieder auf. 118 Köche wurden höher, 116 niedriger als im letzten Guide bewertet. Hier kurz die Auszeichnungen im Überblick:

Koch des Jahres: Andree Köthe vom Essigbrätlein in Nürnberg.

Aufsteiger des Jahres: Douce Steiner vom Hirschen im südbadischen Sulzburg.

Entdeckung des Jahres: Kimberley Unser vom Seven Swans in Frankfurt.

Oberkellner des Jahres: Enrico Spannenkrebs vom „Atelier“ in München.

Sommelier des Jahres: Magdalena Brandstätter vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis bei Wittlich.

Restaurateur des Jahres: Konrad Winzer vom „Drei König“ in Lörrach, ein Bildhauer, der aus Freude an unverkünstelter Küche ein Edelgasthaus finanzierte.

Pâtissier des Jahres: Oliver Näve vom „Restaurant Français“ in Frankfurt.

Kochschule des Jahres: Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in Dresden.

Barkeeper des Jahres: Franz Höckner vom Hotel „Adlon“ in Berlin.

Menü des Jahres: Tim Raue Berlin.

Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer 370 Hotels (914 Seiten, 29.95 €). Im „Weinromantikhôtel Richtershof“ in Mülheim an der Mosel kürte er den Rauchsalon („Londoner Herrenclub meets Mülheimer Fachwerkidyll“) zur „Cigar Lounge des Jahres“. Als zusätzliches Schmankerl bietet der Guide auf 50 Seiten Restaurants und Hotels in Südtirol. Für unterwegs gibt es den Gault Millau auch als App fürs iPhone (7,99 €). Die App enthält den gesamten Inhalt der Buchausgabe und bietet Zusatzfunktionen zur Suche, Anfahrt und direkten Anwahl interessanter Restaurants.

Bild ganz oben rechts: Der Koch des Jahres Andree Köthe und sein kulinarisches Alter ego Yves Ollech vom Essigbrätlein in Nürnberg

Siehe auch [Hessens beste Köche](#)

19,5 Punkte Höchstnote für die weltbesten Restaurants

SCHWARZWALDSTUBE Baiersbronn

WALDHOTEL SONNORA Wittlich

VENDÔME Bergisch Gladbach

GÄSTEHAUS Saarbrücken

* AQUA Wolfsburg

19 Punkte Höchstnote für die weltbesten Restaurants

LA VIE Osnabrück

ÜBERFAHRT Rottach-Egern

STEINHEUER Bad Neuenahr

SCHLOSS BERG Perl

* TIM RAUE Berlin

RESIDENZ HEINZ WINKLER Aschau

LERBACH Bergisch Gladbach

18 Punkte Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung

BAREISS Baiersbronn

*** FISCHERS FRITZ Berlin

MARGAUX Berlin

HALBEDEL'S GASTHAUS Bonn

17FUFFZIG Burg/Spreewald

ROSIN Dorsten

CAROUSSEL Dresden

HUMMER-STÜBCHEN Düsseldorf

RESIDENCE Essen

SILK Frankfurt/Main

MEIEREI Glücksburg

ZUR TRAUBE Grevenbroich

PIMENT Hamburg

ZUR KRONE Herxheim

* LA VISION Köln

LE MOISSONNIER Köln

* VILLA ROTHSCHILD Königstein/Taunus

* AMADOR Mannheim

KÖNIGSHOF München

TANTRIS München

RÜSSEL Naurath/Wald

ESSIGBRÄTLEIN Nürnberg

BALTHASAR Paderborn

GUT LÄRCHENHOF Pulheim

WALDHORN Ravensburg

LANDGASTHOF ADLER Rosenberg

ZIRBELSTUBE Stuttgart

BODENDORF'S Sylt

JÖRG MÜLLER Sylt

BECKER'S Trier

17 Punkte Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung

GOURMET-RESTAURANT Aerzen

BRENNERS PARK Baden-Baden

*** SCHLOSSBERG Baiersbronn

KULT Bergisch Gladbach

* WALRAM Bad Bergzabern

* DIE QUADRIGA Berlin

FACILBerlin

FIRST FLOOR Berlin

HUGOS Berlin

* LORENZ ADLON ESSZIMMER Berlin

* REINSTOFF Berlin

RUTZ Berlin

VAU Berlin

ENDTENFANG Celle

* STERNECK Cuxhaven

* SCHWARZER HAHN Deidesheim

FRIEDRICH FRANZ Bad Doberan

BEAN & BELUGA Dresden

IM SCHIFFCHEN Düsseldorf

VICTORIAN Düsseldorf

* TRAUBE Efringen-Kirchen

LANDHAUS FECKL Ehningen

HERBERT BROCKEL Erftstadt

AVUI Fellbach

FRANÇAIS Frankfurt/Main

MICRO Frankfurt/Main

* VILLA MERTON Frankfurt/Main

ZIRBELSTUBE Freiburg

SCHILLINGSHOF Friedland

SCHWARZENSTEIN Geisenheim

IL GIARDINO Bad Griesbach

HAERLINHamburg

*** JACOBSHamburg

SEVEN SEASHamburg

TITUS Hannover

* ST. JACQUES Heinsberg

L'ETABLE Bad Hersfeld

ZUM LÖWEN Karlsruhe

SCHLOSS LOERSFELD Kerpen

ALFREDO Köln

* LA POÊLE D' OR Köln

MAÎTRE IM LANDHAUS KUCKUCK Köln

** OPHELIA Konstanz

RAUBS LANDGASTHOF Kuppenheim

* ADLER Lahr

FALCO Leipzig

STADTPFEIFFER Leipzig

BUDDENBROOKS Lübeck

LA BELLE EPOQUE Lübeck

CASALA Meersburg

181 FIRST München

ATELIER München

* DALLMAYR München

TERRINE München

ZUR POST Odenthal

FALCONERA Öhningen

* STOLZ Plön

* GUT VELDERHOF Pulheim

DER BUTT Rostock

* BERLINER SALON Rügen

FUCHSHÖHLE Bad Säckingen

BURG STAUFENECK Salach

EISENBAHN Schwäbisch Hall

* HIRSCHEN Sulzburg

SÖL'RING HOF Sylt

FÄHRHAUS Sylt

LA MER Sylt

** BERLIN'S KRONE Bad Teinach

ORANGERIE Timmendorfer Strand

SCHWARZER ADLER Vogtsburg

ANNA AMALIA Weimar

CLARA VON KRÜGER Wermelskirchen

KASTELL Wernberg-Köblitz

16 Punkte Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

ST. BENEDIKT Aachen

ST. ANDREAS Aue

LE JARDIN DE FRANCE Baden-Baden

* RÖTTELE'S Baden-Baden

BAUERNSTUBE Baiersbronn

KÖHLERSTUBE Baiersbronn

* KEILINGS Bad Bentheim

FACHWERKHAUS Bergisch Gladbach

ALT LUXEMBURG Berlin

*** ANA E BRUNO Berlin

CARMEN Berlin

FRÜHSAMMER Berlin

HORVÁTH Berlin

SCHWINGSHACKL ESKULTUR Bernried

ZUR MALERKLAUSE Bescheid

TOMATISSIMO Bielefeld

BARRIQUE Blieskastel

KRÄUTERGARTEN Bonn

GRASHOFF'S BISTRO Bremen

LA TERRASSE Bremen

ALLERKRUG Celle

PALIO Celle

* LANDHAUS MÜHLENBERG Daufenbach

FREUNDSTÜCK Deidesheim

BERENS AM KAI Düsseldorf

* MONKEY'S WEST Düsseldorf

NAGAYA Düsseldorf

TAFELSPITZ 1876 Düsseldorf

IM EICHWÄLDCHEN Duisburg

KRONENSCHLÖSSCHEN Eltville

MERKLES Endingen

*** ALBOTH'S Erfurt

HANNAPPEL Essen

KÖLNER HOF Essen

LA GRAPPA Essen

* NERO Essen

* SCHÄFERSTUBEN Fassberg

* HAUS SOMMERBERG Feldberg

** PHILIPP SOLDAN Frankenberg

** CARMELO GRECO Frankfurt/Main

EMMA METZLER Frankfurt/Main
ERNO'S BISTRO Frankfurt/Main
** MAX ON ONE Frankfurt/Main
TIGER-RESTAURANT Frankfurt/Main
WOLFSHÖHLE Freiburg
LUTHER Freinsheim
* GROSSFELD Friedberg
GENIESSERSTUBE Friedland
ALTE BÜRGERMEISTEREI Geldern
HERRMANNSDORFER Glonn
GAUSS Göttingen
LE CROY Greifswald
DIE MÜHLENHELLE Gummersbach
LANDHAUS SCHERRER Hamburg
LE CANARD NOUVEAU Hamburg
SGROI Hamburg
BERGGASTHAUS Hannover
DIE INSEL Hannover
TROPEANO DI VINO Hannover
WICHMANN Hannover
* LE GOURMET Heidelberg
* OBERLÄNDER WEINSTUBE Karlsruhe

CHRISTIANS Kirchdorf

LAUDENSACK Bad Kissingen

* KILIAN-STUBA Kleinwalsertal

ZUM ALTEN RENTAMT Klingenberg

BITZERHOF Köln

L' ESCALIER Köln

LA SOCIETE Köln

POISSON Köln

WEIN AM RHEIN Köln

ZUR TANT' Köln

* BÜRGERSTUBE Konstanz

ARS VIVENDI Bad Laasphe

KARR Langenargen

LÖWEN Leingarten

*** VILLINO Lindau

ALTE SONNE Ludwigsburg

WULLENWEVER Lübeck

ZUM HEIDKRUG Lüneburg

BUCHHOLZ Mainz

DER HALBE MOND Mainz

* FAVORITE Mainz

STRIFFLER'S Markgröningen

*** ZIRBELSTUBE Bad Mergentheim

EICKES Mönchengladbach

* KURLBAUM Moers

ACETAIA München

ACQUARELLO München

JIN München

* HOF WESENDRUP Münster

VILLA MEDICI Münster

LE TEMPLE Neuhütten

ALTE PFARREY Neuleiningen

* EISVOGEL Neunburg vorm Wald

HERZOG VON BURGUND Neuss

* COQUILLE ST. JACQUES Neuwied

WONKA Nürnberg

ESS ATELIER STRAUSS Oberstdorf

MAXIMILIANS Oberstdorf

* GOURMETRESTAURANT Öhringen

SILBERDISTEL Ofterschwang

VILA REAL Osnabrück

LE PAVILLON Bad Peterstal

ZEHNER'S STUBE Pfaffenweiler

BALLEBÄUSCHEN Reichshof

CONCORDIA Remscheid

KNOBLOCHS KRÄUTERKÜCHE Rügen

NIXE Rügen

LE NOIR Saarbrücken

STRAHLENBERGER HOF Schriesheim

REBERS PFLUG Schwäbisch Hall

VIEUX SINZIG Sinzig

PASSIONE ROSSA Bad Sobernheim

PHILIPP Sommerhausen

* SCHLOSSRESTAURANT Sondershausen

KUNZ St. Wendel

*** TORSCHREIBERHAUS Stadthagen

GUTSHAUS STOLPE Stolpe

DELICE Stuttgart

OLIVO Stuttgart

* SPEISEMEISTEREI Stuttgart

WIELANDSHÖHE Stuttgart

YOSH Stuttgart

* KAI 3 Sylt

SCHLOSS MONAISE Trier

WEIN- UND TAFELHAUS Trittenheim

SEEHALDE Uhltingen-Mühlhofen

STEMBERG Velbert

JOSEFINE Viersen

BOMKE Wadersloh

LAURENTIUS Weikersheim

* ENTE Wiesbaden

* MARCO POLO Wilhelmshaven

*** ALEXANDER HERRMANN Wirsberg

LA FONTAINE Wolfsburg

ALTE FEUERWACHE Würselen

SCARPATI Wuppertal

LANDHAUS KÖPP Xanten

APICIUS Bad Zwischenahn

15 Punkte Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

*** LA BECASSE Aachen

ABT- UND SCHÄFERSTUBE Amorbach

SCHWABENSTUBE Asperg

ZUM ALDE GOTT Baden-Baden

BIBLIOTHEK Balduinstein

COQ AU VIN Bergisch Gladbach

ENOTECA Bergisch Gladbach

44 Berlin

BERLIN – SANKT MORITZ Berlin

BIEBERBAU Berlin

* HARTMANNS Berlin

LOCHNER Berlin

SPINDEL Berlin

* 1550 Bielefeld

DREI BIRKEN Birkenau

LE PETIT POISSON Bonn

DAS ALTE HAUS Braunschweig

* LANDHAUS RÖSSLE Bretzfeld

WEINHAUS STERN Bürgstadt

FIESTER HANNES Burbach

GASTHAUS LEGE Burgwedel

* GRAF LEOPOLD Daun

REBSTOCK-STUBE Denzlingen

HIMMELSTOSS Dettelbach

* LANDHAUS WELLER Dietmannsried

*** CASTELLO Donzdorf

GOLDENER ANKER Dorsten

BRENDEL Duisburg

TURMSCHÄNKE Eisenach

LUCE D' ORO Elmau

* DIE ALTE SCHLOSSEREI Engelskirchen

POLSTER Erlangen

ROTISSERIE DU SOMMELIER Essen

FÜRSTENHAGEN Feldberger Seenland.

*** GOLDENER HAHN Finsterwalde

KULINARISCHER KITZEBICHL Fischen

* BIANCALANI Frankfurt/Main

DIE LEITER Frankfurt/Main

DÖPFNER'S Frankfurt/Main

GOLDMAN Frankfurt/Main

*** LOHNINGER Frankfurt/Main

** SEVEN SWANS Frankfurt/Main

WEINSTUBE BRAND Frankweiler

HIRSCHEN Freiburg

LANDGASTHAUS SCHUSTER Freyung

BRASSERIE BAUMANN Fürth

KUPFERPFANNE Fürth

* SAN LORENZO Glinde

FISCHEREIHAFEN Hamburg

KÜCHENWERKSTATT Hamburg

MEMORY Hamburg

OSTERIA DUE Hamburg

PRINZ FREDERIK Hamburg

RIVE Hamburg

VLET Hamburg

*** POPPENBORG Harsewinkel

*** SCHWARZ Heidelberg

*** BERGHOTEL BAADER Heiligenberg

GOLDENER PFLUG Heiligkreuzsteinach

* HOHENHAUS Herleshausen

PFÄLZER STUBE Herxheim

CHESA/GINSBURG Hilchenbach

* DAS OX Hilders

KRONE Höchst/Odenwald

HOHENKAMMER Hohenkammer

SÄNGER'S Bad Homburg

* RABENSTUBE Horben

REFUGIUM Hornbach

HOLZÖFELE Ihringen

SEEHOF Immenstaad

** ZUM STEIN. SCHWEINCHEN Kassel

RÜBENACKER'S Keltern

MALATHOUNIS Kernen/Remstal

** DIE ENTE Ketsch

*** AM KÖNIGSWEG Kirchheim/Teck

HUMBACHSTUBE Kleinwalsertal

ISENHOF Knittelsheim

SCHILLER'S Koblenz

GRUBER'S Köln

STEINMETZ Köln

TAKU Köln

* VINTAGE Köln

SIESMAYER Königstein/Taunus

VILLA LEONHART Königswinter

IM GÜTCHEN Bad Kreuznach

* BORDEAUX-STUBE Lautenbach

** PERIOR Leer

* VILLERS Leipzig

* VIER Luckenwalde

MARLY Ludwigshafen

*** HESSLER Maintal

DIRK MAUS Mainz

** LA GALLERIE Mainz

DOBLER'S Mannheim

* GRISSINI Mannheim

VINOTHEK Bad Mergentheim

** KRISTINAS ESSZIMMER Miltenberg

** GASTHOF BÄRWALDE Moritzburg

MÖLLECKENS Mülheim/Ruhr

ALBA TRATTORIA München

GARDEN München

** GEISELS WERNECKHOF München

*** HIPPOCAMPUS München

KÄFER-SCHÄNKE München

SCHWEIGER München

SPIELWEG Münstertal

AMTSKELLER Muldingen

*** LA FORGE Bad Nenndorf

POSTSTUBEN Bad Neuenahr

AUMERS LA VIE Nürnberg

* KRAFTWERK Oberursel

* JÄGERSTUBE Öhringen

PRIVILEG Oeversee

** SCHAUMAHL Offenbach

* 1797 Panker

*** VILLA HAMMERSCHMIEDE Pfinztal

SCHLOSSANGER ALP Pfronten

*** ZUR LINDE Pliezhausen

FRIEDRICH WILHELM Potsdam

JULIETTE Potsdam

SPECKERS LANDHAUS Potsdam

MÜHLBERGER Prien

*** GOTTFRIED Radolfzell

DAS WEISSE HAUS Rastede

* LUMPERHOF Ravensburg

HISTORISCHES ECK Regensburg

REUTER Rheda-Wiedenbrück

MITTERMEIER Rothenburg o.d.T

* DICHTERSTUB'N Rottach-Egern

IL BARCAIOLLO Rottach-Egern

MAIWERTS Rottach-Egern

* SCHLACHTHOF Saarbrücken

SCHLOSSGARTEN Saarbrücken

*** FALLERT Sasbachwalden

SENDIG Bad Schandau

*** DIVA Scharbeutz

LANDHAUS NIKOLAY Schermbeck

KUGELMÜHLE Schweinfurt

** KAUPERS Selzen

*** FLOHR'S Singen

AMBIENTE Staufen

*** VAL D'OR Stromberg

LA VIGNA Sulzburg

* SPICES Sylt

*** STADT HAMBURG Sylt

BERNSTEIN Usedom

** ZUR ALTEN POST Usedom

DIE TRAUBE Vallendar

ZUR SCHWANE Volkach

BACHOFER Waiblingen

VILLA FAYENCE Wallerfangen

ADLER Wangen/Allgäu

SCHARFF'S Wartenberg-Rohrbach

ADLER Weil am Rhein

ZUR EINIGKEIT Wörth am Rhein

REISERS AM STEIN Würzburg

* DREI SCHWÄNE Zwickau

* Aufsteiger ** Newcommer ***Absteiger

Zur Vergrößerung der Darstellung anklicken



Höchstnote für die
weltbesten Restaurants

SCHWARZWALDSTUBE *Baiersbronn*
WALDHOTEL SONNORA *Wittlich*
VENDÔME *Bergisch Gladbach*
GÄSTEHAUS *Saarbrücken*
▲ AQUA *Wolfsburg*



Höchstnote für die
weltbesten Restaurants

LA VIE *Osnabrück*
ÜBERFAHRT *Rottach-Egern*
STEINHEUER *Bad Neuenahr*
SCHLOSS BERG *Perl*
▲ TIM RAUE *Berlin*
RESIDENZ HEINZ WINKLER *Aschau*
LERBACH *Bergisch Gladbach*



Höchste Kreativität und Qualität,
bestmögliche Zubereitung

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ▼ BAREISS <i>Baiersbronn</i> | ▲ LE MOISSONNIER <i>Köln</i> |
| ▼ FISCHERS FRITZ <i>Berlin</i> | ▲ VILLA ROTHSCHILD <i>Königstein/Taunus</i> |
| ▼ MARGAUX <i>Berlin</i> | ▲ AMADOR <i>Manheim</i> |
| ▼ HALBEDEL'S GASTHAUS <i>Bonn</i> | ▲ KÖNIGSHOF <i>München</i> |
| ▼ 17 FUFFZIG <i>Burg/Spreewald</i> | ▲ TANTRIS <i>München</i> |
| ▼ ROSIN <i>Dorsten</i> | ▲ RÜSSEL <i>Masrath/Wald</i> |
| ▼ CAROUSSEL <i>Dresden</i> | ▲ ESSIGBRÄTLEIN <i>Wien</i> |
| ▼ HUMMER-STÜBCHEN <i>Düsseldorf</i> | ▲ BALTHASAR <i>Paderborn</i> |
| ▼ RESIDENCE <i>Essen</i> | ▲ GUT LÄRCHENHOF <i>Pulheim</i> |
| ▼ SILK <i>Frankfurt/Main</i> | ▲ WALDHORN <i>Ravensburg</i> |
| ▼ WEIEREI <i>Glücksburg</i> | ▲ LANDGASTHOF ADLER <i>Rosenberg</i> |
| ▼ ZUR TRAUBE <i>Grevenbraich</i> | ▲ ZIRBELSTUBE <i>Stuttgart</i> |
| ▼ PIMENT <i>Hamburg</i> | ▲ BODENDORF'S <i>Sylt</i> |
| ▼ ZUR KRONE <i>Hanau</i> | ▲ JÖRG MÜLLER <i>Sylt</i> |
| ▲ LA VISION <i>Köln</i> | ▲ BECKER'S <i>Trier</i> |



**Höchste Kreativität und Qualität,
bestmögliche Zubereitung**

- GOURMET RESTAURANT Aachen
- BRENNES JARD. Baden-Baden
- SCHLOSSBERG Badenweier
- † G&T Berglach Gladbach
- ▲ WILIAM Bad Bergzabern
- ▲ DE QUADRATA Berlin
- FAUS Berlin
- † FIRST FLOOR Berlin
- HEROS Berlin
- ▲ LORENZ NOLAN ESSENER Berlin
- ▲ REKSTOFF Berlin
- † RUTZ Berlin
- WU Berlin
- † SIEDTMANN Oesp
- ▲ SPORRECK Coblentz
- ▲ SCHWABER HAHN Dörfchenste
- FRIEDRICH FRANZ Bad Döhlen
- BEAN & BEILIGA Döhlen
- † M SCHITTECHER Düsseldorf
- VICTORIAN Düsseldorf
- ▲ TERPPE Obinger Kirchen
- LANDHAUS FICHL Evingen
- HERBERT BROCKEL Eßwein
- RAIS Fellbach
- FRANCOIS Fossfurt/Main
- MICHI Fossfurt/Main
- ▲ VILLA MERTON Fossfurt/Main
- ZWISSELTURS Fribourg
- SCHLINGSCHER Friedland
- SCHWABENBURGER Gelsenkirchen
- S. GARDNER Bad Griesbach
- HARLES Aachen
- † JACOBUS Hamburg
- SEVEN SEAS Nürnberg
- † TILUS Hannover
- ▲ ST. JACQUES Heilsberg
- L'EMILE Bad Hersfeld
- ZUM LÖWEN Korbach
- SCHLOSS LOESFELD Kuppenheim
- ALFREDO Köln
- ▲ LA POELE D'OR Köln
- BRUNNEN IM LANDHAUS FICKLICK Köln
- † OPALIA Kottenheim
- PAULS LANGKASTROF Kuppenheim
- ▲ ADLER Lahr

- † RUDOLPH
- STADTPEPPER Gelnhausen
- BÜDDENBROCKS Lübeck
- LA BELLE ÉTOILE Lübeck
- CASALA Memmingen
- † ibi FIRST München
- † ATILER München
- † DALLMAYER München
- † TORINO München
- † DER POST Oberwiesenthal
- † HILDBRAND Oberrhein
- ▲ STOLZ Ober
- ▲ GUT VELDERSCH Pfalzheim
- † DER BUTT Reesbeck
- ▲ REHLER SALON Rügen
- † FUCHSWEIZ Bad Sickingen
- † BURE, STAUFENECK Seelen
- † EISENBACH Schwabach/Hall
- † HIRSCHEN Sulzbürg
- † SÖLTING Hof Jyell
- † FÄHRHAUS Sylt
- LA MER Sylt
- † BERLINS KRONE Bad Tönning
- ORANGEBLUE Tannenstedter Strand
- † SCHWABER ADLER Vögelshöf
- ANNA AMALIA Weimer
- † CLARA VON KRUEGER Weimer/Köchen
- † GASTEL Weimberg Althof



**Häher Grad an Kreativität,
Kreativität und Qualität**

- † ST. BENEDEKT Aachen
- † ST. ANDREAS Aachen
- † LE MARON DE FRANCE Baden-Baden
- ▲ HÖTTEL'S Baden-Baden
- † SAUERKÖSTLER Badensweier
- † KÖHLERSTUBE Badensweier
- ▲ KILLING Bad Berleheim
- † INCHENBACH Berglach Gladbach
- † RUTZ LUDWIGSBURG Berlin
- † ANA E BRUNO Berlin
- † JAMMER Berlin
- † HELIGMANN Berlin
- † HOWARTH Berlin
- † SCHWINGENACK, ESSKUTZKE Bismarck
- † ZUR MALERKUNDE Bismarck
- † TOMATISANO Bismarck

BARRELE Albstadt
 BÄCKSTUCCARTEN Borm
 BARNACK'S BISTRO Borms
 LA TERRASSE Borms
 ALPERNUG Celle
 PAUL Cella
 ▲ SANDRIUS MEHLBERG Dautenbach
 FREIENSTUCK Dautenbach
 BERENS AM KAI Düsseldorf
 ▲ MONKEY'S NEST Düsseldorf
 NAGAN Düsseldorf
 TATELSPITZ ERN Düsseldorf
 BRÜCKENLEICHEN Düsseldorf
 KRÖNINGSCHLÖSSCHEN Altwies
 MERKLES Erdingen
 ▼ ALBERTS Eifel
 HANAPPEL Essen
 KÖLNER HER Essen
 LA GAZPACH Essen
 ▲ NERO Essen
 ▲ SCHWEKSTUBEN Aassberg
 ▲ PAUL SOMMERBERG Feilberg
 PHILIPP SOLZICH Feilberg
 ▲ CARMELO GRECO Frankfurt/Main
 EMMA HETZLER Frankfurt/Main
 ERNST'S RESTO Frankfurt/Main
 WIKI ON LINE Frankfurt/Main
 T&B-RESTAURANT Frankfurt/Main
 WOLFSKAL Feilberg
 LUTHER Feilberg
 ▲ GROSSKELD Feilberg
 GENIESSERSTUBE Friedland
 ALTE BURGEMESTER Goldern
 FERNHANSKÖPFER Gorn
 GAUSS Erdingen
 LE DREY Grottwald
 DR. MICHAELIS Gutmensbach
 LUDWIG SCHWIBEL Hamburg
 LE CANTON HOLZAU Namburg
 S&G Namburg
 BERGASTRALS Hannover
 DIE WIGL Hannover
 TROPICANO DI VINO Hannover
 WICHMANN Hannover
 ▲ LE STUBBET Heidelberg
 ▲ OBERKIRCH NEUNSTADT Karlsruhe
 CHRISTIAN Kischhof
 LAUBSACK Bad Kissinger
 ▲ KLUB STUBA Kitzbühel

▲ JIM ALLEN RENTAM Klingenberg
 BIZKAICH Köln
 L'ESCALIER Köln
 LA SOCIÉTÉ Köln
 PERSSON Köln
 WEIN AM RHEIN Köln
 ZUR TRAUT Köln
 ▲ KRUGERSTUBE Aachen
 AER VINTAGE Bad Laasphe
 KARO Langgengen
 LÖWEN Langgengen
 ▼ VILANO Lindlar
 ALTE SONNE Lufelsberg
 WILLENWITZ Lohach
 D&R KICKERIG Löhburg
 BOCKHOLT Meier
 DER HALBE MOON Meier
 ▲ KRUPPE Meier
 STEFFERT'S Metzgerberg
 ▼ ZWEIFELSTUBE Bad Mergentheim
 ECKES Mischungslochauch
 ▲ IGGLAUH Weier
 ACTIVA München
 ACQUARELLO München
 IH München
 ▲ HOF WESCHERUP Münster
 WILIA REDO Münster
 LE TEMPLE Neukirchen
 ALTE PABRIE Neuenkirchen
 ▲ EISOGEL Neuenberg am Main
 HERZOG-VON BURGUNG Amst.

▲ COQUILLE ST. JACQUES Weened
 WOKWA Namburg
 EISEN KELLER SPINNETZ Oberndorf
 MARIANNA'S Oberndorf
 ▲ GOURMETRESTAURANT Öttingen
 SUBROSTIL Öttersheim
 VIL A REAL Oberndorf
 LE PAVILLON Bad Peterstal
 ZIMMER'S STUBE Pfaffenweiler
 BALLEBAUSCHEN Reichenhof
 CONCORDIA Reichenhof
 KRONLOCHS KRAFTKÜCHE Rigen
 REA Rigen
 LE NOIR Saarbrücken
 STADTLIEDERER HER Schwanau
 BERGER'S PILG Schwetzbach Hall
 VIKER SING Starg
 KRÖNUNG ROSSA Bad Sobernheim

PHILIPP Semmerhofen	PIETER HANKE Buchach
▲ SCHLEIFERRESTAURANT Semmerhofen	GASTHAUS LEGE Burgweid
ROSE St. Wendel	GRAF LEOPOLD St. Gallen
▼ TORSCHERBERGHAUS St. Gallen	REBSTOCKSTUBE Birschingen
GUTSCHAUS STOLPE Stolpe	HAMELSTOSS Dornbach
DELICE Stuttgart	▲ LARSENHAUS WELTER Dornstetten
OLIVIO Stuttgart	▼ CASTELLO Soudhof
▲ SPICEBESTAND Stuttgart	GOLDBER ANKER Sonthofen
WELANGHÖHE Stuttgart	BRUNNEN Dautberg
YOSH Stuttgart	TRANSDAMME Ebnatnach
▲ KAI y Saff	▲ DIE ALTE SCHLOSSERIE Engelbühlchen
SCHLOSS SHAKISS Trier	PÖLSTER Eilangen
WEIN UND TAFELHAUS Tübingen	ROTSCHERRE DE SOMMELIER Esson
SEIDHALDE Jüngingen-Wehingen	FUCHSCHWAGEL Fischenberg-Semmerhof
STERNBERG Weibert	▲ GOLDBER MARK Friesenriedle
EXZELLE Wiesent	▼ OLIVARIUSCHER KITTENBICH Friesen
BOAME Wödersich	▲ BURCKHARDT Frankfurt/Main
LAURENTIUS Wöllersheim	DE LITZER Frankfurt/Main
▲ DITE Wörschheim	SPINNE'S Frankfurt/Main
▲ MARCO POLI Wörschheim	SOULMAN Frankfurt/Main
▼ ALEXANDER KERRMANN Würzburg	▼ LOHRENGER Frankfurt/Main
LA FERTURE Würzburg	▼ SOLEN GARDUS Frankfurt/Main
ALTE FEUERWACHE Würzburg	WIRTSCHAFTSBRAND Frankenthal
SCARLETT Würzburg	HIRSCHEN Frankenburg
LANDHAUS KÜPP Jochen	LANDGASTHAUS SCHNITZER Freyung
APICUS Bad Zeilchenbach	BRÄUEREI SÜLZBACH Joch
▲ Näher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität	▲ GUTERPHANN Joch
▼ LA BECASSINE Aachen	▲ SMH LORENZ Gilsdorf
ART- UND SCHAFERSTUBE Aachen	FISCHERHAINFELN Homburg
SCHWARZSTUBE Aachen	FISCHERHAINFELN Homburg
ZUM ALDEN GOTT Bielefeld-Aden	BERENNY Homburg
BRÜSTHAUS Bielefeld-Aden	OSTERIA DIE Homburg
CDU AM WIK Bielefeld-Götting	PRINZ FRIEDRICH Homburg
EMPELCA Bielefeld-Götting	RYK Homburg
44 BIKEN	VLAT Homburg
BERLIN – SMART MORITZ Berlin	▼ POPPEMBERG Harsewinkel
QUEERBAR Berlin	▼ SCHWABZ Harsewinkel
▲ HARTWIGS Berlin	▼ BERGFESTEL BAADER Anklam
COCHER Berlin	GOLDBER PHILIS Anklam
SPINNE Berlin	▲ HORNHAUS Anklam
▲ 1100 Bismarck	PHILIPF STUBE Anklam
OMI BISMARCK Bismarck	CHESAKURGEBIRG Anklam
LE VITE BOISSON Bismarck	▲ BAG DR Hilders
BAG ALTE HAUS Bismarck	▲ KÖNIG RICHARD Döbeln
▲ LANDHAUS ROSSIE Bismarck	ROSENKAMMER Hohenhausen
ALPHANUS STEIN Bismarck	▲ SÄCKER'S Bad Mönning
	▲ BARENSTUBE Hohenhausen
	REISELBER Norderau

REIZHEIZ Dillingen	o SCHUMMEL Offenbach
SEIDOLF Immenstedt	▲ 1977 Panker
* ZUR STEIL SCHWENGEN Kassel	▼ VILLA HAMMERSCHMEDE Pfaffen
KUBENACKER'S Andern	▼ SCHLOSSANGER ALP Pfaffen
MALATHOUNG Karmel/Wersetal	▼ ZUR LINDL Alzenhausen
▼ DIE KENTE Ketsch	FRIEDRICH WILHELM Pfaffen
▲ AM KÖNIGSGRAB Kirchheim/Teck	ELIETTE Pöndorf
HAMBACHSTUBE Kleinwinternau	SPICKERS LÄNDLICH Pfaffen
DEINACKER Kirchheim	MÜHLREITER Pfaffen
SCHLEIFER Koblentz	▼ GOTTFRIED Backelhal
GRUBER'S Koblentz	▲ DAS WEISSE HAUS Backelhal
STERNMETZ Koblentz	▲ LUMPERHOFF Alzenhausen
TWIL Koblentz	HISTORISCHES ECK Alzenhausen
▲ VINOZZE Koblentz	REUTER Alzenhausen
SIGMUNDER Koblentz/Teck	MITTENDORF Alzenhausen 4.17
VILLA LEONHART Koblentz/Teck	▲ DEUTSCHSTUBEN Alzenhausen
IM GÜTCHEN Bad Kreuznach	IL BARCOLO Alzenhausen
▲ BORDENAU STUBE Lauterbach	AMWERTS Alzenhausen
▲ ROSCH Leon	▲ SCHLACHTHOFF Saarbrücken
▲ VILLERS Leppig	SCHLOSSGARTEN Saarbrücken
▲ VIER Lachemühle	▼ FALLESF. Saarlouis
MARLY Ludwigsweiler	▼ SCHMIDT Saarbrücken
▼ HESSLER Münden	▼ DINA Saarlouis
DIRK HAUS Mülze	LANDHAUS MOULIER Saarlouis
LA GALLERIE Mülze	KUGELMÄHLE Saarlouis
DOBLESER Mülze	o KAUPE'S Sebnitz
▲ GROSSNI Mülze	▼ FLOH'S Sebnitz
VINTHKE Bad Wörschtein	▲ ANNEHTE Sebnitz
o ERSTING ESCIMBER Alzenhausen	▼ VIL D'OR Sebnitz
o GASCHKE BARNALDE Alzenhausen	LA VIGNA Sebnitz
WOLLECKERS Alzenhausen	▲ SPICKS Spitz
ALBA TRATTORIA München	▼ STADT HAMBURG Spitz
GARDEN München	o BEBASTEN Alzenhausen
o GEZELS WEINSCHEF München	o ZUR ALTEN POST Osnabrück
▼ HIPPOCAMPUS München	DIE TRAUBE Osnabrück
KAFER-SCHWAGL München	ZUR SCHWANE Malsch
SCHNEIDER München	BÄCKEREI Malsch
SPILLING Malsch	VILLA FASANEL Malsch
ARTSHELLER Malsch	ADLER Malsch/Alpen
▼ LA FORGE Bad Reichenberg	SCHWAB'S Malsch/Alpen
POSTSTUBE Bad Reichenberg	ADLER Wolf am Ache
ALBERS LA VIE Reichenberg	ZUR ENKELT Alzenhausen
▲ KRATTNER Osnabrück	REISERS AM STEIN Malsch
▲ JÄGERSTUBE Dillingen	o DIE SCHWANE Zweilack
PROFLES Osnabrück	

▲ Aufwertung im Vergleich zum Vorjahr ▼ Abwertung * Newcomer

Weitere Informationen unter www.gaultmillau.de

