

Der neue Michelin 2015

Kein neues 3-Sterne-Restaurant aber drei mit 2-Sternen

Der große Knall blieb aus, es gibt kein neues 3-Sterne-Restaurant in Deutschland. Dafür bewegte sich sonst einiges: Klaus Stradner (Foto) vom Brenners Park-Hotel in Baden-Baden bekam seinen zweiten Stern, ebenso das Ess-Zimmer von Bobby Bräuer in München und das Ammolite von Peter Hagen im Europa-Park Rust. Genau genommen hat sich auch Christian Eckhardt in der Villa Rothschild in Königstein zwei Sterne erkocht, denn diese wurde nicht automatisch von seinem Vorgänger Christoph Rainer vererbt und mussten neu erworben werden.

Über einen Stern im Michelin freuen können sich Dennis Meier vom Sra Bua im Kempinski Gravenbruch bei Frankfurt und Johannes Frankenbach, der im Restaurant Jean in Eltville im Rheingau am Herd steht. Die vielleicht größte Überraschung bei den gestrichenen Sternen ist vielleicht Jörg Möller auf Sylt. Das hat aber seinen guten Grund, denn der Altmeister ist jetzt 67 Jahre und hört nach 30 Jahren Gourmetküche in Sylt auf. Nächstes Jahr übergibt er an seine Tochter, die ein eher gutbürgerliches Konzept fahren will. Am Ende des Berichts können alle Listen und Bewertungen geöffnet werden.



Insgesamt steigt die Zahl der Häuser mit einem oder mehreren Sternen auf den neuen Höchststand von 282 Betrieben. Dies sind 25 Prozent mehr als noch vor fünf Jahren. Bei den 1-Stern-Häusern ist der Zuwachs 2015 so umfangreich wie selten zuvor, insgesamt erhalten 31 Restaurants erstmals die Auszeichnung. Die Gesamtzahl der deutschen 1-Stern-Betriebe liegt jetzt bei 233. Die Zahl der deutschen 3-Sterne-Restaurants bleibt auf dem Stand von elf Häusern. Damit behauptet Deutschland seinen Platz als europäisches Land mit den meisten 3-Sterne-Adressen nach Frankreich. In sechs der neuen 1-Stern- und 2-Sterne-Restaurants führen Küchenchefs Regie, die Schüler von 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt waren. Wohlfahrt, seit 34 Jahren Küchenchef der „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube in Baiersbronn-Tonbach, wurde öfter als jeder andere deutsche Spitzenkoch mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet, insgesamt 23-mal.

Außerdem beobachtet der Michelin den sich seit einigen Jahren abzeichnenden Trend, bei dem eine exzellente Küche in legerem Ambiente geboten wird. Auch beim Bib Gourmand hält in Deutschland der Aufwärtstrend an. Die Auszeichnung empfiehlt eine gute, häufig regional geprägte Küche, die mit einem besonders günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis Genüsse auch für kleinere Budgets ermöglicht. Ein 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist in Bib Gourmand-Restaurants bereits für 35 Euro zu bekommen. Im neuen Michelin finden sich insgesamt 474 Adressen mit diesem Prädikat, so viele wie noch nie seit Einführung des Bib Gourmand im Jahr 1997.

Alle neuen und verlorenenen Sterne

Alle Bib Gourmand