

Der neue Michelin 2018: Gewinner & Verlierer auf einen Blick

Neuer Glanz am Sternenhimmel: Das Restaurant Atelier von Jan Hartwig im Bayerischen Hof in München erhält erstmals drei Sterne im neuen Guide 2018. Die größte Überraschung ist das mit zwei Sternen ausgezeichnete Keilings im niedersächsischen Bad Bentheim. Die Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach in Baiersbronn ist abermals mit einem dritten Stern gekürt worden, womit sich der Nachfolger von Harald Wohlfahrt, Torsten Michel, für heute Abend beruhigt zurücklehnen kann. Nils Henkel von der Burg Schwarzenstein im Rheingau erhielt zwei Sterne, während der Frankfurter Tigerpalast seine beiden Sterne verlor. Im Rhein-Main-Gebiet standen neben Nils Henkel vor allem hier Restaurants im Blickpunkt des Interesses. Wird das umstrittene Atelier Wilma in Frankfurt wieder ausgezeichnet? Darf das Seven Swans nach seiner Totalumstellung auf Vegetarisch seinen Stern behalten? Konnte das neue Frankfurter Biancalani mit seiner kreativen italienischen Küche ausreichend überzeugen? War das Kronenschlösschen in Hattenheim im Rheingau in der Lage, den verloren gegangenen Stern wieder zu bekommen? Atelier Wilma und Seven Swans haben ihren Stern behalten, Biancalani und Kronenschlösschen gehen leer aus.

Insgesamt gibt es in Deutschland elf 3-Sterne-Restaurants, eins mehr als im Vorjahr. Der Michelin kommt am 17. November in den Buchhandel.

Bild oben: Die neuen 2-Sterne-Köche: v.l. Marco Müller, Rutz; Tristan Brandt, Opus V; Tohru Nakamura, Geisels Werneckhof.

Alle Sterne auf einen Blick mit einem Klick:

Sterne 2018



Glückliche Gewinner (v.l.) Nils Henkel, Christian Scharrer,
Jan Hartwig, Boris Rommel und Lars Keiling