

Michelin 2016: Neue & Verglühte Sterne

Die Gastronomie in Hamburg Berlin und Frankfurt

zählt zu den großen Gewinnern

Kevin Fehling bekommt in Hamburg trotz Neustart und kurzer Testzeit gleich wieder 3 Sterne. In Frankfurt gibt es – wie schon beim Gault & Millau – jedoch die meisten Gewinner: Andreas Krolik vom Lafleur mit 2 Sternen und jetzt auch wieder Christoph Rainer vom Tiger-Restaurant mit 2 Sternen, Gustav, Villa Merton und Seven Swans erstmals mit 1 Stern. Mario Lohninger, der längst zu dieser Riege der Topköche dazugehört, ging leer aus.

Das neu eröffnete „The Table Kevin Fehling“ in der HafenCity Hamburg erhält von den Inspektoren des Guide Michelin das höchste Prädikat. Für den 38jährigen Chefkoch Kevin Fehling ist dies nicht die erste 3-Sterne-Auszeichnung, zuvor stieg er bereits in Travemünde mit dem Restaurant „La Belle Epoque“ in die kulinarische Top-Liga auf.

„In Kevin Fehlings beeindruckendem neuen Restaurant wird jedes Gericht zu einem emotionalen Erlebnis. Seine Küche ist geprägt durch perfekte Technik und weiß immer wieder aufs Neue zu überraschen“, freut sich Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide. „Die deutsche Gastronomie zeichnet sich durch eine hohe Dynamik aus und zählt heute unstrittig zu den

Besten der Welt. Vor allem eine junge Generation top ausgebildeter, hoch motivierter und innovativer Köche sorgt für frischen Wind. Dies zeigt nicht zuletzt die Tatsache, dass von den 26 neu mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants viele einen Küchenchef haben, der jünger als 30 Jahre ist“, so Michael Ellis weiter.



Küchenchef Jan Hoffmann vom Seven Swans

Auch Berlin befindet sich kulinarisch weiter im Aufwind: Mit dem „Horváth“ verfügt die Bundeshauptstadt über ein neues 2-Sterne-Restaurant. Hinzu kommen fünf neue 1-Stern-Restaurants an der Spree. Damit hat Berlin jetzt insgesamt 20 Sterne-Restaurants, über denen zusammengezählt 26 Sterne leuchten. Insgesamt liegt die Zahl der im Guide Michelin Deutschland 2016 mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichneten Häuser auf dem historischen Höchststand von 290 Adressen. Dies sind knapp 30 Prozent mehr als noch 2010 und belegt die rasante Entwicklung der deutschen Spitzengastronomie. Der Guide Michelin Deutschland 2016 kommt am 13. November in den Handel.

Neuer Rekord bei 1-Stern- und 2-Sterne- Restaurants

Eine neue Bestmarke verbucht der Michelin bei den 2-Sterne-Restaurants mit jetzt 39 Adressen. Dies sind mehr als doppelt so viele wie 2010. Bemerkenswert: Von den vier neuen Restaurants in der 2-Sterne-Klasse liegen drei in Großstädten:

das „Horváth“ in Berlin, das „Atelier“ im Bayerischen Hof in München und das „Lafleur“ in Frankfurt am Main. Vierter Aufsteiger in die 2-Sterne-Liga ist das „Schanz. Restaurant.“ in Piesport an der Mosel.

Die Zahl der 1-Stern-Restaurants ist mit 241 Adressen ebenfalls so hoch wie nie zuvor. Insgesamt erhalten 26 Häuser die begehrte Auszeichnung neu, darunter allein fünf Restaurants in Berlin – das Restaurant „Richard“, das „Markus Semmler“, das „Nobelhart & Schmutzig“, das „Bandol sur Mer“ und das „Bieberbau“ – und drei in Frankfurt am Main – das „Gustav“, das „Restaurant Villa Merton“ und das „Seven Swans“. Die Mainmetropole zählt damit ebenfalls zu den Gewinnern im neuen Michelin.

Nach der Schließung des „Amador“ in Mannheim geht die Zahl der deutschen 3-Sterne-Restaurants von elf auf zehn zurück. Dennoch bleibt Deutschland nach Frankreich das Land, das die meisten Adressen mit dem Spitzenprädikat für Kochkunst auf höchstem Niveau vorweisen kann in Europa. Nur etwa einhundert Adressen weltweit tragen diese Top- Auszeichnung des Michelin.

2016 feiert der renommierte Hotel- und Gastronomieführer in Deutschland sein 50-jähriges Jubiläum. Insgesamt 66 Restaurants erhielten 1966 je einen Stern. Ihr Angebot unterschied sich noch stark von moderner Restaurantküche und liest sich wie ein Zeitdokument. Auf den Speisekarten standen Gerichte wie „Aal grün“, „Schinkenröllchen am Spieß“, „Kümmelsteak“, „Ente in der Melone“ und „Indischer Teller Madras“. Ein Restaurant trägt seit 1966 in jeder Ausgabe des Guide Michelin Deutschland einen Stern und hält seit 50 Jahren das Niveau: das Restaurant „Adler“ in der Gemeinde Häusern im Südschwarzwald. Auch in der aktuellen Ausgabe erhält das Haus erneut die Auszeichnung – eine beachtliche Kontinuität.

Nicht nur beim Küchenstil haben Restaurantbesucher in Deutschland eine große Auswahl, sondern auch beim Ambiente: Die Tester zeichneten für die Ausgabe 2016 des Guide Michelin

erneut viele Restaurants neu mit einem Stern aus, die auf hohem Niveau kochen und dabei eine ungezwungene, lockere Atmosphäre bieten.

Alle Sterne mit einem Klick