

Michelin Deutschland 2020: 3 Sterne für Rutz in Berlin, 2 Sterne für Gustav in Frankfurt

Die Schwarzwaldstube verliert durch den Brand ihre 3 Sterne

Das Restaurant „Rutz“ in Berlin unter der Leitung von Küchenchef Marco Müller erhält vom Guide Michelin erstmals die höchste Auszeichnung von drei Sternen. Damit gibt es in Deutschland auch nach dem brandbedingten Aus für die „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn unverändert zehn Adressen mit drei Sternen, weltweit umfasst der exklusive Club der 3-Sterne-Häuser nur etwa 100 Restaurants.

Der 49-jährige Marco Müller ist seit 2004 Küchenchef im „Rutz“. 2008 erhielt das Restaurant in Berlin-Mitte erstmals einen Stern, 2017 stieg das Haus in die 2-Sterne-Liga auf. Nochmals drei Jahre später folgt jetzt der dritte Stern. „Die Küche von Marco Müller und seinem Team hat in nur kurzer Zeit eine sagenhafte Entwicklung vollzogen. Die Gerichte sind voller Finesse, Ausdruck und toller geschmacklicher Balance“, würdigt Michelin-Direktor Gwendal Poullennec das „Rutz“.

Sieben neue 2-Sterne-Adressen

Erfreulich ist die Entwicklung auch bei den 2-Sterne-Restaurants. Hier verzeichnet der Guide gleich sieben Neuzugänge, darunter das ebenfalls in Berlin ansässige „Coda

Dessert Dining“, wo René Frank ein in der deutschen Spitzengastronomie einmaliges Konzept verfolgt: eine unverwechselbare und kreative Küche auf Basis moderner Patisserie- Techniken.

Ebenfalls neu in die 2-Sterne-Liga aufgestiegen sind zwei Adressen in Bayern: das „Les Deux“ in München und das Restaurant „Obendorfers Eisvogel“ in Neunburg vorm Wald. Vervollständigt wird die Liste der neuen 2-Sterne-Häuser durch das „Olivo“ in Stuttgart, das „Gustav“ in Frankfurt am Main, das „bianc“ in Hamburg und das „Jante“ in Hannover. Insgesamt zeichneten die Tester für die Neuauflage des Michelin Deutschland 43 Restaurants mit zwei Sternen aus, so viele wie noch nie in der Geschichte der Ausgabe. Küchenchef Jochim Busch vom Gustav in Frankfurt ist im Bild oben links zu sehen.

255 Restaurants mit einem Stern

Auch die Zahl von 29 neuen 1-Stern-Adressen belegt die starke Position der deutschen Spitzengastronomie in Europa. Getragen wird diese Entwicklung unverändert von einem Mix aus jungen, talentierten Köchen mit neuen, spannenden Ideen sowie etablierten Altmeistern, die häufig die Lehrer der erfolgreichen Newcomer waren.

Gleich in drei Städten gibt es jeweils zwei neue 1-Stern-Häuser: in München die Restaurants „Mural“ und „Sparkling Bistro“, im westfälischen Münster das „Cœur d'Artichaut“ und „ferment“ und in Berlin das „Cordo“ und „prism“.

Insgesamt listet die Ausgabe 2020 des Michelin Deutschland 255 1-Stern-Adressen. Damit liegt die Zahl der Restaurants in Deutschland mit einem oder mehreren Sternen bei 308 Adressen.

Brand in der Schwarzwaldstube: Großer Verlust für Topgastronomie

In die Freude über den anhaltenden Aufschwung der deutschen Topgastronomie mischt sich das Bedauern über das plötzliche

Aus für das dienstälteste 3-Sterne-Restaurant Deutschlands: die „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn, die seit 1993 mit dem höchsten Prädikat des Guide ausgezeichnet wurde. Zusammen mit der „Köhlerstube“, der „Bauernstube“ und dem historischen Stammhaus des Hotels „Traube Tonbach“ wurde die Gastronomielegende Anfang des Jahres bei einem Großbrand komplett zerstört.

Alle Wertungen auf einen Blick mit einem Klick