

# **Sterneregen über Frankfurt: Mario Lohninger wird endlich vom Michelin ausgezeichnet**

**Die Frankfurter Restaurants Rausch  
und Dune**

**haben sich zwei Michelin-Sterne  
verdient**

**Das neue 3-Sterne-Restaurant:**

**L.A. Jordan in Deidesheim**

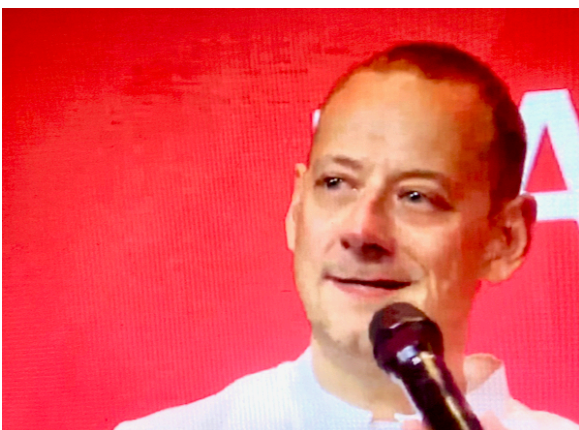
**Mario Lohninger** kocht seit 16 Jahren in seinem Restaurant an der Schweizer Straße in Frankfurt auf hohem Niveau und schafft es, seine österreichische Heimatküche und weltgewandte Gerichte gemeinsam an den Tisch zu bringen. In seinem vorherigen Restaurant Silk in Frankfurt hatte Mario Lohninger (im Bild oben) bereits einen Michelin-Stern. Dass er im jetzigen Restaurant Lohninger anders, aber auf gleichem Level arbeitet, haben wir vielfach intensiv beschrieben, nun ist auch beim Michelin der Groschen gefallen. In einer Kreuzung aus Papst und Rockstar stürmte Mario Lohninger mit weit ausgebreiteten Armen auf die Bühne im Gesellschaftshaus im Palmengarten in Frankfurt, wo die Auszeichnungen vergeben

wurden.



Niclas Nußbaumer (r.)

**Niclas Nussbaumer**, Küchenchef im neuen The Dune im Hotel Florentin in Frankfurt wurde für seine Arbeit mit zwei Michelin-Sternen gewürdigt, in der Schwarzwälder Mühle war seine Küche zuvor gleich hoch bewertet. Jochim Busch, man hatte es nicht anders erwartet, erhielt ebenfalls zwei Sterne, aber erstmals für sein eigenes und vor einem Jahr eröffnete Restaurant Rausch in Frankfurt. Für das Restaurant Gustav, wo er als Küchenchef Großartiges leistete, konnte er an gleicher Stelle auch zwei Sterne vom Himmel holen.



Daniel Schimkowitsch

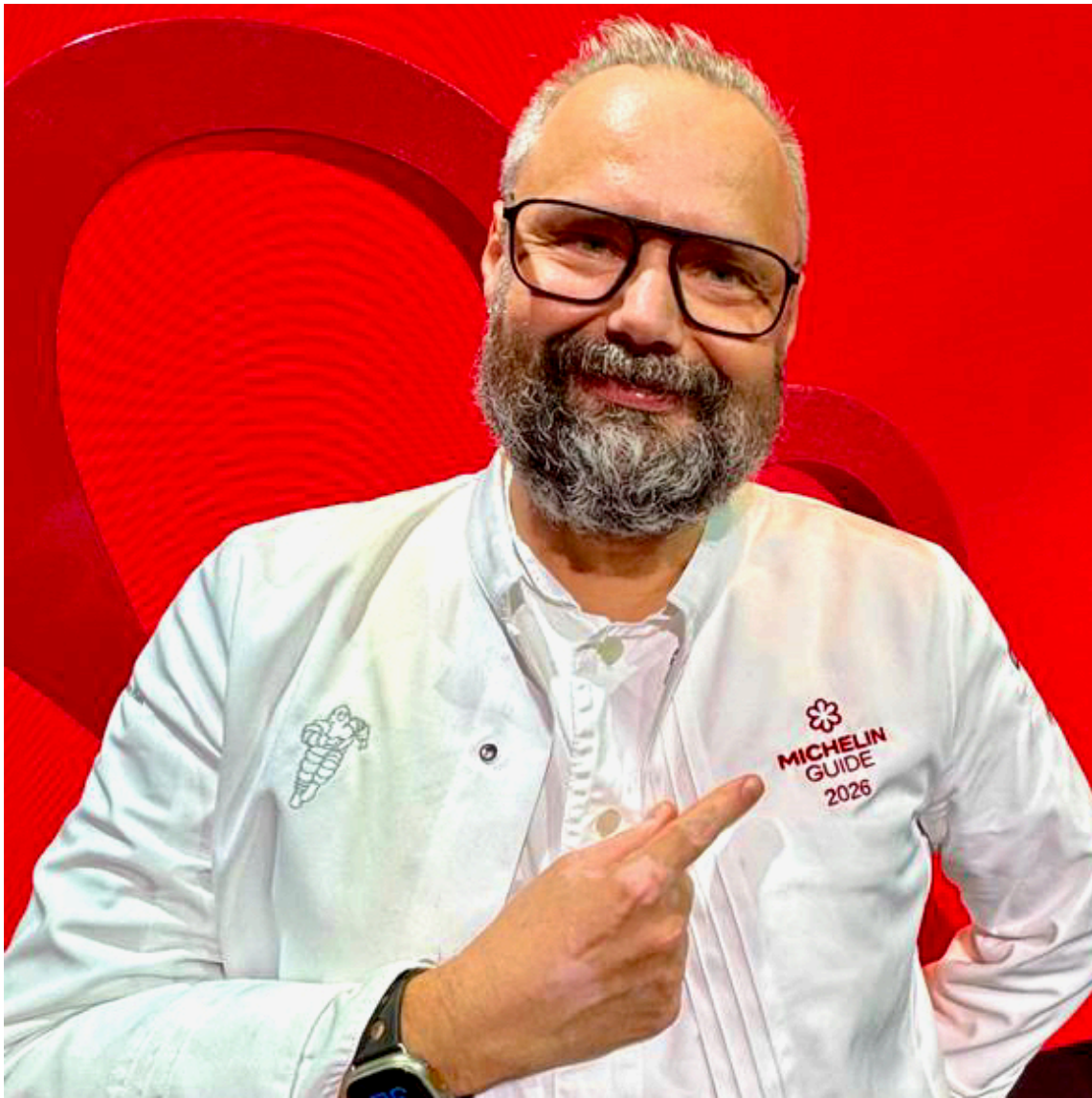
Im Pfälzer Weindorf Deidesheim steht mit dem Restaurant L.A. Jordan im Boutique-Hotel Ketschauer Hof ein Restaurant, für das sich jede Reise lohnt. In entspannter Atmosphäre kocht der

gleichfalls entspannte **Daniel Schimkowitsch** mit seiner Crew sinnliche und tiefgründige Gerichte, bei denen man hochsolides Handwerk, großes Talent und Top-Produkte erlebt. Als Gast spürt man sehr genau, dass diese Küche Charakter hat.



Jochim Busch (r.) & Partner Philipp Günther

Der Bornheimer Ratskeller in Bornheim in Frankfurt erhielt einen Bib-Gourmand, eine kleine und nicht unwichtige Trophäe für eine sehr solide Küche mit besonders gutem Preis/Leistungsverhältnis. Das hört sich erst einmal gut an. Man kann aber auch fragen, warum die Küche von Mario Furlanello nicht gleich einen richtigen Michelin-Stern wert gewesen ist – in den Anfangsjahren des Michelin wären genau solche Adressen weit oben gelandet.



Mario Lohninger

Der Guide Michelin listet insgesamt **339 Sterne-Restaurants** in ganz Deutschland: **12 Drei-Sterne-Restaurants**, **48 Zwei-Sterne-Restaurants** sowie **279 Ein-Stern-Restaurants**.

Nicht am Rande, sondern explizit sei vermerkt, dass die erste Ausgabe des Michelin in Deutschland im Jahr 1966 im ganzen Bundesgebiet insgesamt nur 66 Sterne-Restaurants verzeichnet hat. In Frankfurt gab es mit dem Italiener Da Bruno das einzige Lokal mit dieser Auszeichnung. Es befand sich in der Elbestraße im Bahnhofsviertel, das heute um sein Überleben kämpft.

*Siehe dazu die Artikel über Lohninger, Rausch und Dune im BISS-Magazin.*

*Text: Ludwig Fienhold, Fotos: Christine Scharrer, Barbara Fienhold*

**Alle Sterne-Restaurants in  
Deutschland**

**und die verlorenen Sterne hier mit  
einem Klick**



Lohninger, Nussbaumer, Busch (v.l.)



