



Foto Traube, Tonbach

Die gute Küche

Mit Kochmützen, Hauben, Kochlöffeln und MICHELIN-Sterne

auf deutschem Boden



Harald Wohlfahrt,
Traube Tonbach

Nervös und mit Spannung blickte die Kochelite nicht in ihre Kochtöpfe, sondern studierte die einschlägigen Gazetten der deutschen und internationalen Gourmetszene. Das geschriebene Wort, die Nennung seines Namens in den Führern von MICHELIN, Gault & Millau und allen anderen untergeordneten Schlemmer-Atlanten, sind der Garant für Umsatz, Ertrag und Ansehen im nächsten Jahr. Geordnet nach Bundesländern, ist Bayern Spitzenreiter, vor Rheinland-Pfalz, Baden Württemberg und der Hauptstadt Berlin.

(Quelle G&M)

MICHELIN

Die jährlich mit Spannung erwarteten Empfehlungen zu den besten Hotels und Restaurants in allen Preisklassen des Guide Michelin Deutschland 2017 gibt der weltweit agierende Reifenhersteller nicht wie gewohnt Mitte November, sondern in diesem Jahr erst am 1. Dezember bekannt. Das Buch erscheint wenige Tage später im Handel. Die umfangreich aktualisierte Auflage ist in Deutschland für 29,95 Euro, in Österreich für 30,80 Euro und in der Schweiz für 39 Franken erhältlich. Das Spektrum der empfohlenen Häuser reicht vom Landgasthof bis zum Feinschmeckerlokal sowie von der einfachen und gut geführten Familienpension bis hin zum traditionsreichen Grandhotel.

Unabhängige Tester garantieren hohe Qualität

Für die Auswahl der Adressen im Guide Michelin ist ein Team aus hauptberuflichen, fest angestellten Michelin Inspektoren verantwortlich. Die für ihren hohen Anspruch bekannten Tester sind ausgewiesene Fachleute aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe. In den vergangenen zwölf Monaten waren sie in Deutschland unterwegs, um anonym neue Häuser zu besuchen und die bereits im Guide Michelin aufgenommenen Adressen zu überprüfen. Dabei gingen sie nach strengen Maßstäben vor.

www.restaurant.michelin.de



Foto: Michelin

Gault & Millau

Ganz vorne in der Wertung liegt wieder Christian Jürgens vom Restaurant Überfahrt in Rottach-Egern mit 19,5 von 20 möglichen Punkten. Für den Gault & Millau gehört die Überfahrt damit zu den „weltbesten Restaurants“. Diese Note erreichen in Deutschland sonst nur noch: Klaus Erfort vom „Gäste Haus“ in Saarbrücken, Harald Wohlfahrt, „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn, Joachim Wissler „Vendôme“ in Bergisch Gladbach und Helmut Thieltges vom „Waldhotel Sonnora“ in Dreis/Eifel.

In Bayern ebenfalls zu Hause:

18 Punkte erstmals für Tohru Nakamura von Geisels Werneckhof, 18 Punkte für Bobby Bräuer vom Esszimmer in der BMW-Welt, gleich gestellt mit Martin Fauster vom Restaurant Königshof und Hans Haas vom Tantris, alle in München. Heinz Winkler residiert ebenfalls weiterhin mit 18 Punkten in seiner Residenz in Aschau auf Augenhöhe mit Denis Feix vom Il Giardino in Bad Griesbach sowie Andree Köthe und Yves Ollech vom Nürnberger Essigrätlein.

Als einziger Gourmetkoch in Deutschland bietet Andreas Krolik bereits seit zweieinhalb Jahren regelmäßig ein veganes Menü an, das im „Lafleur“ mittlerweile von etwa einem Viertel der Gäste geordert wird.

Koch des Jahres wurde Andreas Krolik vom Frankfurter Restaurant „Lafleur“. Warum? Weil er „bescheiden, bodenständig, aber dennoch experimentierfreudig und offen für neue Wege in der Gourmetküche“ sei, urteilten die Kritiker.



Hauben von Gault & Millau