

Pressemitteilung

München, 19. Juni 2023 [Sperrfrist: 19.06.23 | 13:30 Uhr]

Gault&Millau kürt die besten Restaurants Deutschlands 2023|24 – und Douce Steiner zur ersten „Köchin des Jahres“.

1.000 Empfehlungen quer durch die Republik auf rund 900 Seiten: Mit seinem heutigen Erscheinen präsentiert der Gault&Millau 2023|24 die besten Restaurants Deutschlands, viele weitere ausgezeichnete Adressen für den kulinarisch spannenden Alltag, mehr als 100 Neuaufnahmen – und im 40. Jahr seines Erscheinens in Deutschland mit Douce Steiner erstmals eine „Köchin des Jahres“.

„Jahrzehntelang war die Spitzenküche ein Umfeld, das Frauen mehr duldete als förderte. Das hat sich inzwischen geändert. Zu langsam und lange noch nicht überall, aber doch deutlich und vor allem: ein für alle Mal. Die gesellschaftliche Öffnung und Liberalisierung, der Kampf um Gleichberechtigung und Teilhabe kommen heute allen Genussmenschen zugute – nie war die gastronomische Landschaft in Deutschland bunter, vielfältiger, aufregender“ so Chefredakteur Dr. Christoph Wirtz.

Neben **Douce Steiner**, deren traditionsreicher „Hirschen“ in Sulzburg im Markgräflerland als „einzigartiger Gunstort von südlicher Leichtigkeit und badischem Eigensinn“ sowie für seine „klassisch grundierte Hochküche für das 21. Jahrhundert“ gefeiert wird, konnten in der aktuellen Ausgabe des Gault&Millau erstmals – und „ohne jeden inhaltlichen Kompromiss!“ so Wirtz – auch alle anderen Auszeichnungen an Frauen vergeben werden:

- **Sarah Hallmann**, Hallmann & Klee, Berlin, ist GASTRONOMIN DES JAHRES
- **Nina Mihilli**, Schwarzwaldstube, Baiersbronn, ist GASTGEBERIN DES JAHRES
- **Rebecca Fischer**, Schlicht. Esslokal, Koblenz, ENTDECKUNG DES JAHRES
- **Sigi Schelling**, Werneckhof, München, AUFSTEIGERIN DES JAHRES
- **Alexandra Himmel**, Lafleur, Frankfurt, SOMMELIÈRE DES JAHRES
- **Judith Wohlfarth**, Hofgut Silva, Oberkirch, PRODUZENTIN DES JAHRES

Mit der Auszeichnung der PATISSIÈRE DES JAHRES will die Gault&Millau-Redaktion in diesem Jahr ein Zeichen setzen: Aus ihrer zerstörten Heimat geflüchtet, ist die Ukrainerin **Dinara Kasko** heute über das Internet mit einer globalen Community verbunden, unterrichtet online, Hunderttausende bewundern ihre inspirierenden, hochkomplexen architektonischen Torten-Kunstwerke bei Instagram. Christoph Wirtz: „Solange sie in Ihrer Heimat nicht arbeiten kann, gehört Dinara Kasko für uns ganz selbstverständlich in die Reihe ihrer deutschen Kolleginnen und Kollegen.“

Eine Veränderung gibt es im aktuellen Guide auch an der absoluten Spitze der deutschen Restaurantszene: erstmals wird die **Schwarzwaldstube in Baiersbronn** mit fünf roten Hauben ausgezeichnet.

Als Vorreiter einer „Next Generation“, die die deutsche Restaurantlandschaft künftig prägen werden, zeichnet die Gault&Millau-Redaktion **Cornelia Fischer** (Weinstock, Volkach), **Sarah Hackenberg** (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl), **Peter Hiller** (Wolfshöhle, Freiburg), **Alina Jakobsmeier** (Pars, Berlin) sowie **Sonja Wagner, Nico Heuer und Yannik Spielmann** (Restaurant Hawara, Freiburg im Breisgau) aus.

Als weitere Premiere werden erstmals mit dem „**Grand Selection Award – Winelist**“ die besten Weinkarten der Republik von den Gault&Millau-Experten in 7 Kategorien gekürt. Die Jury legte dabei besonderen Wert auf die Kreativität und die Vielfalt bei der Auswahl der Weine. Sie beurteilt die Ausgewogenheit in Bezug auf Herkunft und Qualität, das Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die Gesamtpräsentation der Weinkarte.

Der Gault&Millau Restaurantguide 2023/24 erscheint bei Henris Edition und ist ab sofort im Handel erhältlich sowie unter: www.gaultmillau.de

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei unserem Presseportal:

presse@gaultmillau-media.com

Pressekontakt:

HENRIS Edition GmbH

Phone: +49 89 43571910

Mail: presse@gaultmillau-media.com

Gault & Millau^{.DE}

RESTAURANTGUIDE DEUTSCHLAND



DIE BESTEN RESTAURANTS 2023|24

OFFIZIELLER
PARTNER



Jetzt neu
+ App-Code

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

gute Küche ist keine Frage des biologischen Geschlechts, Genderdebatten und Genuss vertragen sich schlecht. Und doch müssen wir uns fragen, wieso es ganze vierzig Ausgaben des Gault&Millau Restaurantguides in Deutschland brauchte, bis in diesem Jahr erstmals eine „Köchin des Jahres“ an der Spitze unserer Auszeichnungen steht.

Nicht ganz richtig, nicht ganz falsch – vor allem aber zu einfach – wäre die Begründung: Es gab eben schlicht keine Kandidatinnen, die sich aufgedrängt hätten. Bei aller großen Wertschätzung für Margarethe Bacher, Doris-Katharina Hessler, Anna Sgroi – Dieter Müller, Harald Wohlfahrt, Christian Bau schienen überzeugender. Was natürlich vor allem daran lag, dass das Verhältnis von Männern und Frauen am Herd über Jahrzehnte überwältigend einseitig war und die Spitzenküche – von den Arbeitszeiten bis zu den Umgangsformen – ein Umfeld, das Frauen mehr duldete als förderte. Das hat sich inzwischen geändert! Zu langsam und lange noch nicht überall, aber doch deutlich und vor allem: ein für alle Mal. Die gesellschaftliche Öffnung und Liberalisierung, der Kampf um Gleichberechtigung und Teilhabe kommen heute allen Genussmenschen zugute, nie war die gastronomische Landschaft in Deutschland bunter, vielfältiger, aufregender.

Und so sind wir in diesem Restaurantguide 2023/24 in der wunderbaren Lage – ohne jeden inhaltlichen Kompromiss! –, sämtliche Kategorien unserer traditionsreichen Auszeichnungen mit herausragenden Frauen besetzen zu können. Oder um es anders zu sagen: Bei all den vielen fabelhaften Köchen, Gastronomen, Gastgebern, Sommeliers oder Produzenten zwischen Kiel und Garmisch – auszeichnungswürdiger als Douce Steiner, Sarah Hallmann, Nina Mihilli, Sigi Schelling, Rebecca Fischer, Alexandra Himmel und Judith Wohlfarth ist für uns in diesem Jahr keiner von ihnen!

Das gilt selbstverständlich auch für die Würdigung der Arbeit von Dinara Kasko. Sie inspiriert und fasziniert durch ihre hochartistischen, architektonischen Kuchenkunstwerke die Patisserie hierzulande dank ihrer Internetpräsenz auf großartige Weise. Und solange sie ihrem Beruf nicht wieder in ihrer ukrainischen Heimat nachgehen kann, gehört sie für uns ganz selbstverständlich in die Reihe ihrer deutschen Kolleginnen und Kollegen.

Schließlich zeichnen wir in diesem Guide sieben Köchinnen und Köche aus, die für uns beispielhaft und schlaglichtartig zeigen, wie die gastronomische Zukunft in Deutschland aussehen könnte: Cornelia Fischer (Weinstock, Volkach), Sarah Hackenberg (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl), Peter Hiller (Wolfshöhle, Freiburg), Alina Jakobsmeier (Pars, Berlin) und Sonja Wagner, Nico Heuer und Yannik Spielmann (Restaurant Hawara, Freiburg im Breisgau). Sie und viele andere junge, hochtalentierete, motivierte, kluge und zielstrebige Köchinnen und Köche haben wir in den letzten Monaten auf unseren Reisen quer durch die Republik erlebt und dabei wunderbare, genussvolle und anregende Stunden erlebt.

Und genau die wünsche ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, nun ebenfalls!



Dr. Christoph Wirtz
Chefredakteur

Douce Steiner

KÖCHIN DES JAHRES

Hirschen, Sulzburg · 🍷🍷🍷



Douce Steiner – an ihrer Seite am Herd wie im Leben der unverzichtbare Udo Weiler – hat den schönsten Landgasthof des heiteren Markgräflerlandes in einen **einzigartigen Gunstort** verwandelt: den Blick in der Tradition ihres Vaters Paul fest über den nahen Rhein nach Frankreich gerichtet, voller südlicher Leichtigkeit und badischem Eigensinn. **Zarte, elegante Tellerbilder** von zugleich großer geschmacklicher Kraft und einer **unverwechselbaren Handschrift** prägen ihre Küche, die **Transparenz filigraner Sude** statt dichter Saucen, **feine Säureakzente und zitrisch-frische Noten** statt buttrig-sahniger Schwere. Klassisch grundierte Hochküche für das 21. Jahrhundert!

2022 D. Watson-Brawn · 2021 T. Schanz · 2020 T. Nakamura · 2019 J. Berner und J. King · 2018 C. Bau · 2017 A. Krolik · 2016 P. M. Schnurr · 2015 C. Rüffer · 2014 D. Achilles · 2013 C. Jürgens · 2012 A. Köthe und Y. Ollech · 2011 M. Lohninger · 2010 W. Nouri · 2009 N. Henkel · 2008 K. Erfort · 2007 T. Raue · 2006 T. Bühner · 2005 C. Scharrer · 2004 S. Elverfeld · 2003 J. Wissler · 2002 T. Martin · 2001 M. Buchholz · 2000 H. S. Steinheuer · 1999 G. Scherrer · 1998 H. Thieltges · 1997 J. Lafer · 1996 F. Schilling · 1995 H. Haas · 1994 D. Kaufmann · 1993 S. Rockendorf · 1992 J. Viehhauser · 1991 H. Wohlfahrt · 1990 A. Bouley · 1989 A. Schuhbeck · 1988 D. Müller

Sarah Hallmann

GASTRONOMIN DES JAHRES

Hallmann & Klee, Berlin · 🍷🍷🍷



Sarah Hallmann, nach dem Studium **geschult und geprägt im Facil** und in Michael Hoffmanns **Margaux**, weiß ganz genau, was sie will: ein Restaurant, in dem sich die Menschen wohlfühlen – die Gäste, ihr Team und sie selbst gleichermaßen. Jedem Detail ihres warmen, eleganten **Eckrestaurants am Böhmisches Platz in Neukölln** spürt man an, welcher Geist hier herrscht: **Freundlichkeit, Klarheit, Wertigkeit** und **höchste professionelle Ansprüche** bei einer großen Gelassenheit, wie sie nur begründete Selbstsicherheit verleiht. Man merkt sofort: Hier ist ein wacher Geist – und eine große Leidenschaft – für eine zeitgemäße Gastronomie am Werk.

2022 H. Bareiss · 2021 V. Klink · 2020 G. Jauch · 2019 F. Marrenbach · 2018 B. Radczun und S. Landwehr · 2017 S. Hermann · 2016 A. Güngörmüş · 2015 G. Retter und C. Ellinghaus · 2014 T. Raue · 2013 M. Käfer · 2012 K. Winzer · 2011 F. Keller · 2010 E. Schäfer · 2009 H. Seckler · 2008 K. P. Kofler · 2007 O. Geisel · 2006 K. Kaiser · 2005 R. Kowalke · 2004 P. Hesseler · 2003 A. v. Skepsgardh · 2002 J. Werner · 2001 E. Huber · 2000 M. Semmler · 1999 M. Bischoff · 1998 V. Moissonnier · 1997 E. Scherrer · 1996 M. Gamba · 1995 H. Winkler · 1994 J. Kokjé · 1993 K. Ederer · 1992 M. Schwarz · 1991 D. Burneleit · 1990 M. Bacher · 1988 E. Andresen

Nina Mihilli

GASTGEBERIN DES JAHRES

Schwarzwaldstube, Baiersbronn · 🍷🍷🍷🍷



Die **Schwarzwaldstube** ist ein **Monolith in der deutschen Restaurantlandschaft**, eine Legende. Wer sich hier als **Maitre** bewähren will, bekommt es mit einem Rucksack von historischem Gewicht voller Erwartungen und Ansprüche zu tun, wie ihn nur wenige schultern können. Nina Mihilli gelingt das, so scheint es, mit Leichtigkeit. Natürlich und unverstellt, so sachkundig wie zugewandt und **mit feinstem Gespür für ein ideales Verhältnis von Nähe und Distanz** ausgestattet sorgt sie für eine heiter-entspannte Atmosphäre am Tisch sowie – trotz **höchster Standards** bei flachen Hierarchien – in ihrem großartigen Team.

2022 E. Huber · 2021 I. Scholl · 2020 D. Breuer · 2019 N. Blümke · 2018 C. Grainer · 2017 A. Macionga · 2016 K. Feix · 2015 T. Brandt · 2014 J. Pourchère · 2013 A. Kirsch · 2012 E. Spannenkrebs · 2011 A. Fischer · 2010 M. Friedel · 2009 M.-A. Raue · 2008 A. Simon · 2007 S. Fischer · 2006 G. Retter · 2005 M. A. Calero Novello · 2004 S. Holland · 2003 T. Kanagaratnam · 2002 D. Metzger · 2001 D. Hahn · 2000 C. Simon · 1999 M. Friedel · 1998 M. Dupuis · 1997 F. Kieffer · 1996 J. Fuchs · 1995 L. Jope · 1994 A. Bub-Schilling · 1993 M. Lebek · 1992 L. Lender · 1991 E. Kaufmann · 1990 H. Valentin

Rebecca Fischer

ENTDECKUNG DES JAHRES

Schlicht. Esslokal, Koblenz · 🍷🍴



Wer sich in diesen Zeiten ohne sattes finanzielles Polster in die **gastronomische Selbstständigkeit** wagt – und dann in einer mittelgroßen Behördenstadt auch noch auf eine kompromisslos eigenständige Linie besteht –, braucht Mut und Selbstvertrauen. Rebecca Fischer, studierte Geografin, **mit Bestnoten ausgebildete Köchin**, ehemalige Nobelhart&Schmutzig-Praktikantin, hat beides. Und zwar zu Recht! Mehr **gastronomische Urbanität** als in ihrem Schlicht findet sich zwischen Köln und Frankfurt jedenfalls nirgendwo, was (und wie) hier serviert wird – inspiriert von Micha Schäfer, Felix Schneider –, ist so **konsequent wie handwerklich beeindruckend!**

2022 A. Kuhleemann · 2021 M. Goldberg · 2020 D. Dankelmann · 2019 T. Schuster · 2018 R. Klages · 2017 F. Schneider · 2016 J. Busch · 2015 C. Schwitzer · 2014 T. Nakamura · 2013 O. Röder · 2012 K. Unser · 2011 S. Zier · 2010 D. Achilles · 2009 A. Schütz · 2008 M. Striffler · 2007 D. Feix · 2006 P.M. Schnurr · 2005 M. Lohninger · 2004 A. Güngörmüs · 2003 H. Nieder · 2002 R. Bobzin · 2001 M. Rathe · 2000 V. Drkosch · 1999 J. Beriker · 1998 F. Oehler · 1997 U. Herzog, C. Schulte-Vieting, E. Simon · 1996 M. Heissig, D. Lässig, A. Schwarzmann · 1995 C. Loisl · 1994 H. Rüssel · 1993 C. Terhoeven · 1992 J. Köpp · 1991 W. Eickes · 1990 M. Debus · 1988 W. Raub

Sigi Schelling

AUFSTEIGERIN DES JAHRES

Werneckhof, München · 🍷🍷🍷

Sigi Schilling ist angekommen – in der **absoluten gastronomischen Spitze** der Stadt, in der erfolgreichen Selbstständigkeit, in den Herzen ihrer Stammgäste. 14 Jahre lang stand sie an der Seite von Hans Haas am Herd, keine zwei benötigte sie, um als Solistin zu einem **unverzichtbaren Pfeiler** der Münchner Restaurantlandschaft zu werden. Eine Rolle, die sie nicht dank medialer Präsenz oder spektakulärer Innovationen erreichte, sondern – ganz altmodisch – durch **eine herausragend gute, traumhaft schlüssige und folglich schlicht glücklich machende** klassische Küche, wie man sie nur ganz selten findet.



2022 V. Gerhardinger · 2021 M. Ferrantino · 2020 C. Eckhardt · 2019 D. Schimkowitsch · 2018 D. Hoberg · 2017 T. Schanz · 2016 P. Stradner · 2015 A. Schmaus · 2014 J. Amirfallah · 2013 S. Henke · 2012 D. Steiner · 2011 C. Alboth · 2010 J. Stüttgen · 2009 J. Glauben · 2008 M. Kempf · 2007 C. Ruggiero · 2006 J. Sackmann · 2005 T. Raue · 2004 O. Heilmeyer · 2003 A. Herrmann · 2002 S. Elverfeld · 2001 T. Bühner · 2000 C. Lohse · 1999 H.S. Steinheuer · 1998 J. King · 1997 M. Bräuer · 1996 R.J. Kutzner · 1995 P. Levallois · 1994 A. Köthe · 1993 H. Stern · 1992 L. Bechter · 1991 W. Staudenmaier · 1990 D. Kaufmann · 1989 H. Haas · 1988 A. Bouley

Alexandra Himmel

SOMMELIÈRE DES JAHRES

Lafleur, Frankfurt · 🍷🍷🍷



Müssten wir einen exemplarischen Werdegang einer Sommelière des Jahres entwerfen, er sähe wohl so aus wie der von Alexandra Himmel: **Winzertochter**, Ausbildung im Kronenschlösschen, **Commis-Sommelière im Tantris**, Zwischenstation bei Pierre Gagnaire, als **Chef-Sommelière im besten Restaurant Frankfurts** nun Herrin über eine herausragend sortierte Weinkarte mit mehr als eintausend Positionen. Noch wichtiger als **die hoch souveräne Kompetenz** ist für uns jedoch Alexandra Himmels **Servicehaltung**, die so aufmerksam zugewandt wie uneitel zurückhaltend jeden Gast intuitiv erkennt und so **fast beiläufig in den Genuss einer passgenauen Weinbegleitung** bringt.

2022 C. Meyer · 2021 N. Grossmann · 2020 N. Mann · 2019 S. Hehn · 2018 C. Wilhelm · 2017 M. Franzelin · 2016 F. Glüer · 2015 D. Kiowski · 2014 M. Berlinghof · 2013 T. Sommer · 2012 M. Brandstätter · 2011 G. Tietz · 2010 M. Wagner · 2009 H. Hoppenstedt · 2008 S. Thuriot · 2007 E. Pattas · 2006 S. Weise · 2005 C. Göbel · 2004 S. Spies · 2003 K. Schattner · 2002 R. Zhouleh · 2001 C. Fischer · 2000 J. Fendt · 1999 H. Thoma · 1998 M.-H. Krebs · 1997 S. Gass · 1996 A. Voigt · 1995 S. Juchems · 1994 D. Canova · 1993 B. Kreis · 1992 M. del Monego · 1991 C. Schlegel · 1990 P. Sandvoss · 1989 J. Payne · 1988 P. Bosch

Dinara Kasko

PATISSIÈRE DES JAHRES

Charkiw



Die Kunst von Dinara Kasko ist zuckersüß – und steht in fast unerträglichem Kontrast zur Bitterkeit, die die Gegenwart ihrer **ukrainischen Heimat** prägt. Geboren und aufgewachsen im inzwischen zerstörten Charkiw begann die Designerin 2015, **komplexe architektonische Kuchenformen** zu basteln, sich mit den **Möglichkeiten der Geometrie in der Patisserie** zu beschäftigen. Aus ihrer Heimat geflüchtet ist sie heute über das Internet mit einer globalen Community verbunden, unterrichtet online, verkauft ihre Silikonformen inzwischen weltweit, Hunderttausende bewundern ihre Torten bei Instagram. **Sie produziere Kunstwerke**, sagt Dinara, die verschwinden, während man sie in sich aufnehme: „Nichts dauert ewig.“ Auch kein Krieg.

2022 L. Metz · 2021 H. Radeck · 2020 M. D'Andrea · 2019 T. Shimizu · 2018 M. Spurk · 2017 S. Leitner · 2016 T. Yoshida · 2015 K. Appeldorn · 2013 R. Frank · 2012 O. Näve · 2011 N. Hartl · 2010 R. Bolz · 2009 M. Ludwigs · 2008 F. Guillon · 2005 S. Pauly · 2004 P. Lingelser · 2003 S. Franz · 2002 B. Teuwen · 1989 M. Schweigart

Judith Wohlfarth

PRODUZENTIN DES JAHRES
Hofgut Silva, Oberkirch



Schweinefleisch ist in der Spitzenküche immer noch eine absolute Rarität. Was wenig über dessen spezifische Qualität aussagt – und viel über die Beharrungskräfte in der Gastronomie. Die **Tiere der Rassen Berkshire und Tamworth**, die Judith Wohlfarth in **extensiver Freilandhaltung in steilen Kastanienwäldern und Streuobstwiesen** zwischen Rheinebene und Schwarzwald artgerecht großzieht, liefern ein **Fleisch, wie es sich schöner nicht denken lässt: fest, aromatisch, von wunderbar dichter Struktur.** Es gehört zum feinsten, was hierzulande an Lebensmitteln erzeugt wird. Höchste Zeit, dass das mehr Köche – und vor allem Gäste – begreifen!

Die Auszeichnung Produzent:in des Jahres wird gemeinsam mit unserem Partner FORGE DE LAGUIOLE vergeben.

2022 T. Breckle

NEXT GENERATION

Die jungen Kochtalente Deutschlands

Die Zukunftsaussichten der Gastronomie in Deutschland sind ausgezeichnet – quer durchs Land arbeiten junge, hochtalentiertere Köchinnen und Köche daran, unsere Restaurantlandschaft noch bunter, vielfältiger, spannender zu machen. Hier stellen wir Talente vor, denen wir einen prägenden Einfluss, eine Vorreiterrolle zutrauen.

Was sie eint: Sie haben bereits viel geleistet – und noch viel vor.

Cornelia Fischer – Weinstock, Volkach

Seit 2021 wirkt die Würzburgerin und einstige Souschefin von Andreas Caminada in ihrer fränkischen Heimat, pflegt im traditionsreichen Gasthof Zur Schwane ihre Vision einer modernen, puristischen Regionalküche, glänzt insbesondere mit hervorragenden, klassischen bis innovativen Saucen. Cornelia Fischer beherrscht eine beeindruckende stilistische wie technische Bandbreite – von ihr werden wir noch einiges hören.



Sarah Hackenberg – Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl

An der Seite von Christian Bau spielt Sarah Hackenberg als Souschefin auf Schloss Berg bereits heute in der Champions League, realisiert eine der prägendsten Küchen der Republik. Und zwar im Bedarfsfall auf sämtlichen Posten und bei jedem Teller vom ersten Apéro bis zum letzten Petit Four mit einer Akribie und Hingabe, wie sie für Christian Baus Küchenstil insgesamt konstituierend ist.

Peter Hiller – Wolfshöhle, Freiburg im Breisgau

Peter Hiller hat als Souschef das Glück, einen Küchenstil mitzupflegen, wie er hierzulande kaum noch zu finden ist: klassisch grundiert, technisch anspruchsvoll, rigoros produkt- und geschmacksorientiert – in direkter Linie von Eckart Witzigmann über Hans Haas und Martin Fauster zu ihm. Hillers Talent, seine Intelligenz und sein Durchhaltevermögen prädestinieren ihn dazu, die Reihe irgendwann fortzusetzen.

**Alina Jakobsmeier – Pars, Berlin**

Die gastronomischen Grenzen verschwimmen, die Restaurantlandschaft wird immer bunter und aufregender. Alina Jakobsmeier zeigt als Chef-Pâtissière und Küchenchefin des neuen, smarten Pars in Charlottenburg ein beeindruckendes Spektrum von technischer Substanz und eigener Handschrift – sensibel, sorgfältig in allen Details steht sie für eine moderne, prägnante Regionalküche, die mit intuitiver Genauigkeit alles weglässt, was nebensächlich ist.

Sonja Wagner, Nico Heuer, Yannik Spielmann – Hawara, Freiburg im Breisgau

Pop-ups, Guerilla-Events in Off-Spaces, aufwendige Menüs oder hausgemachte grobe Bratwurst à la carte – Sonja Wagner, Yannick Spielmann und Nicolai Heuer sind herausragende Vertreter einer selbstbewussten jungen Gastro-Generation, die ihr Ding macht und sich nicht festlegt. Außer auf hohen kulinarischen Anspruch, der sich auf intensive Beziehungen zu den Erzeugern ebenso erstreckt wie auf stilistische Eigenständigkeit und handwerkliche Qualität. Vorbildlich!



UNSERE BESTEN RESTAURANTS



Höchstnote für die
weltbesten Restaurants

Restaurant Vendôme Bergisch Gladbach
Schwarzwaldstube Baiersbronn
Victor's Fine Dining by Christian Bau Perl
Waldhotel Sonnora Dreis



Aqua Wolfsburg
Horváth Berlin
JAN München
Luce d'Oro Krün
Restaurant Haerlin Hamburg
Rutz Restaurant Berlin
Tim Raue Berlin
schanz. restaurant. Piesport

NEU



Prägende Küche, führend
in Kreativität, Qualität und
Zubereitung

NEU Alois – Dallmayr Fine Dining München
Bareiss Baiersbronn
Hirschen Sulzburg
L. A. Jordan Deidesheim
Lafleur Frankfurt am Main
Steinheuers Restaurant Zur Alten Post
Bad Neuenahr-Ahrweiler
The Table Kevin Fehling Hamburg



100/200 Hamburg
Ess.Zimmer München
Facil Berlin
Falco Leipzig
Gourmetrestaurant Dichter
Rottach-Egern
Gustav Frankfurt am Main
Gästehaus Klaus Erfort Saarbrücken
Lorenz Adlon Esszimmer Berlin
Meierei Dirk Luther Glücksburg
Ophelia Konstanz
Ox & Klee Köln
Restaurant Überfahrt –
Christian Jürgens Rottach-Egern
Tantris München
Tohru in der Schreiberei München
Tulus Lotrek Berlin
Werneckhof Sigi Schelling München
Zur Wolfshöhle Freiburg im Breisgau
ernst Berlin
etz Restaurant Nürnberg
Ösch Noir Donaueschingen



Höchste Kreativität und
Qualität, bestmögliche
Zubereitung

360° Limburg a. d. Lahn
Ammolite – The Lighthouse Restaurant
Rust
Anima Tuttlingen
Atelier München
Bembergs Häuschen Euskirchen

Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950

Hayingen

CODA Dessert Dining Berlin**Courtier** Wangels**Der Butt** Rostock**Esplanade** Saarbrücken**Essigbrätlein** Nürnberg**Friedrich Franz** Bad Doberan**Gut Lärchenhof** Pulheim**Jante** Hannover**Kilian Stuba** Kleinwalsertal**Klassenzimmer** Feldberger

Seenlandschaft

La Société Köln**Lakeside** Hamburg**Le Cerf** Zweiflingen**Le Pavillon** Bad Peterstal-Griesbach**Louis restaurant** Saarlouis**Merkles** Endingen**Mühle** Schluchsee**Nagaya** Düsseldorf**Purs** Andernach**Restaurant Alexander Herrmann by****Tobias Bätz** Wirsberg**Restaurant Eichhalde**

Freiburg im Breisgau

Schiller's Manufaktur Koblenz**Seestern** Ulm**Speisemeisterei** Stuttgart**Stadtpeiffer** Leipzig**Söl'ring Hof** Sylt**Tantris DNA** München**Traube Blansingen** Efringen-Kirchen**Yunico** Bonn**bianc** Hamburg**es:senz** Grassau**1789** Baiersbronn**1797** Panker**1876 Daniel Dal-Ben** Düsseldorf**5** Stuttgart**Adler** Lahr/Schwarzwald**Astrein** Köln**NEU Bagatelle** Trier**Balthasar** Paderborn**Bandol sur Mer** Berlin**Becker's** Trier**Clara Restaurant im Kaisersaal** Erfurt**Cookies Cream** Berlin**Das Grace** Flensburg**Eckert** Grenzach-Wyhlen**Erbprinz** Ettlingen**Erno's Bistro** Frankfurt am Main**Favorite Restaurant** Mainz**Fritz's Frau Franzi** Düsseldorf**Gourmetrestaurant Nico Burkhardt**

Schorndorf

Grammons Restaurant Dortmund**Halbedels Gasthaus** Bonn**NEU Hallmann & Klee** Berlin**Haus Stemberg Anno 1864** Velbert**Hegel Eins** Stuttgart**Hugos** Berlin**Im Schiffchen** Düsseldorf**Intense** Wachenheim an der Weinstraße**Jungborn** Bad Sobernheim**Juwel** Schirgiswalde-Kirschau**KAI3** Hörnum**Kaupers im Kapellenhof** Selzen**Kesselhaus** Osnabrück**Kochzimmer** Potsdam**Kronenschlösschen** Eltville am Rhein**Kulmeck Restaurant** Heringsdorf**La Vallée Verte** Herleshausen**Lamm Rosswag** Vaihingen an der Enz**Landgasthof Jagstmühle** Mulfingen**Le Gourmet** Heidelberg**Le Jardin de France** Baden-Baden**Le Temple** Neuhütten**Les Deux Restaurant & Brasserie by****Kieffer** München**Maerz** Bietigheim-Bissingen**Marburger Esszimmer** Marburg**NEU Markos** Weingarten**Oben** Heidelberg**Obendorfers Restaurant Eisvogel**

Neunburg vorm Wald

Orangerie Timmendorfer Strand**Philipp Soldan** Frankenberg**Pietsch** Wernigerode**Piment** Hamburg**Restaurant Admiral** Weisenheim am Berg**Restaurant August by****Christian Grünwald** Augsburg**Restaurant Esszimmer** Schwendi**Restaurant Kuhlemann** Neustadt an

der Waldnaab

Restaurant Sparkling Bistro München**Restaurant Tisane** Nürnberg**Roter Hahn** Regensburg

Rüssel's Landhaus Naurath
Schattbuch Amtzell
Schlossberg Baiersbronn
Schwarzer Adler Vogtsburg im Kaiserstuhl
Schwarzreiter München
Sein Karlsruhe
Seo Küchenhandwerk Langenargen
Skykitchen Berlin
Storchen Restaurant Bad Krozingen
Storstad Regensburg
The Stage Dortmund
NEU Victor & Victoria Berlin
Votum Hannover
Waidwerk Nürnberg
Wein- und Tafelhaus Trittenheim
Zirbelstube Freiburg im Breisgau
Zur Post Odenthal
ZweiSinn Meiers Fine Dining Nürnberg
hæbel Hamburg
intensiü Hilden



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Acetaia München
Alte Baiz Neuhausen
Alte Liebe Augsburg
Alte Überfahrt Werder
Ambiente Staufen im Breisgau
Apicius Bad Zwischenahn
Atelier Sanssouci Radebeul
BOK Brust oder Keule Münster
Barrique Blieskastel
BjoernsOx Dermbach
Bootshaus Papa Rhein Hotel
 Bingen am Rhein
NEU Brothers München
Camers Schlossrestaurant
 Hohenkammer
Carmelo Greco Frankfurt am Main
Cheval Blanc Illschwang
Christian & Friends Tastekitchen Fulda
Christians Restaurant Kirchdorf
Clostermanns Le Gourmet Niederkassel
Cordo Berlin
Cédric Schwitzer's Waldbronn
Das Alte Haus Braunschweig
Der Dantler München

Der Zauberlehrling Stuttgart
DiVa Scharbeutz
Die Brasserie Pirmasens
Die Mühle Jork Jork
Dobler's Mannheim
Délice Stuttgart
Eins44 Berlin
Eisenbahn Schwäbisch Hall
Ente Wiesbaden
Erasmus bio fine dining Karlsruhe
Essence Restaurant München
Faelt Berlin
Falconera Öhningen
Fine Dining Restaurant Friedrich
 Osnabrück
Freustil Binz
Frieda Leipzig
Gabelspiel München
Gasthaus Sternen Post Oberried
Gasthof Hirsch Schramberg
Gasthof Krone Waldenbuch
Gasthof zum Kranz Lottstetten
Genießer Stube Friedland
Genuss-Apotheke Bad Säckingen
GenussWerkstatt Mainz
Goldener Anker Dorsten
Golvet Berlin
Gotthardt's Koblenz
Gourmetrestaurant 1751 im
Weinhaus Uhle Schwerin
Gourmetrestaurant Berlins Krone
 Bad Teinach-Zavelstein
Gourmetrestaurant „fine dining RS“
 Salach
NEU Gourmetstube im Gasthaus Hummel
 Duggendorf
Grill Royal Berlin
Gutshaus Stolpe Stolpe an der Peene
Handwerk Hannover
NEU Hawara Freiburg im Breisgau
Heimatjuwel Hamburg
Hippocampus München
Hirsch Sonnenbühl
Hirsch Genusshandwerk Bad Liebenzell
Huberwirt Pleiskirchen
Hugenhof Simonswald
Hupperts Stuttgart
Ich weiß ein Haus am See Kuchelmiß
NEU Jacobi Freiburg im Breisgau
NEU Jae Düsseldorf
Jellyfish Hamburg
Keidenzeller Hof Langenzenn

- NEU Kettner's Kamota** Essen
Kuno 1408 Würzburg
- NEU Kuultivo** Leipzig
Landersdorfer & Innerhofer München
- NEU Landgasthof Adler Michael** Rosenberg
Landgasthof Poststuben
 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Landhaus Feckl Ehningen
Landhaus Halferschenke Dieblich
Laudensacks Gourmet-Restaurant
 Bad Kissingen
Le Flair Düsseldorf
- NEU Le Frankenberg** Weigenheim
Lode & Stijn Berlin
Lohninger Frankfurt am Main
Löwengrube by Amadeus Kura
 Freiburg im Breisgau
L'Étable Bad Hersfeld
Malathounis Kernen im Remstal
Maltes Hidden Kitchen Baden-Baden
Masa Japanese Cuisine Frankfurt am Main
Masters Blankenhain
Meisenheimer Hof Meisenheim
Meyers Keller Nördlingen
Michael's Leitenberg Frasdorf
Mountain Hub Freising
Mural München
NeoBiota Köln
Nobelhart & Schmutzig Berlin
Nose & Belly Augsburg
Oettinger's Fellbach
Ostseelounge Dierhagen
Oswald's Gourmetstube Teisnach
Ox Darmstadt
Oyster Lodge Bad Vilbel
Pavo Pfronten
Philipp Sommerhausen
Pink Pepper Düsseldorf
Pottkind Köln
Prism Berlin
Raben Horben – Steffen Disch Horben
Restaurant 271 Burghausen
Restaurant Cœur D'Artichaut Münster
Restaurant Haubentaucher
 Rottach-Egern
Restaurant Hofstube Deimann
 Schmallenberg
Restaurant Maximilian Lorenz Köln
Restaurant Schloss Loersfeld Kerpen
Reuter Rheda-Wiedenbrück
Robert Stolz Plön
Rosin Dorsten
- San Martino Gourmet** Konstanz
Schlicht. Esslokal Koblenz
Schote Essen
Schwarzer Hahn Deidesheim
Schwingshackl Esskultur Bad Tölz
Seehalde Uhdingen-Mühlhofen
Shiraz Wuppertal
Showroom München
SoulFood Auerbach in der Oberpfalz
Spielweg Münstertal/Schwarzwald
St. Andreas Aue-Bad Schlemma
St. Benedikt Aachen
Steins Traube Mainz
TROYKA Erkelenz
Taberna Müllheim
Tawa Yama Karlsruhe
The Izakaya Wachenheim an der Weinstraße
The O'Room Heringsdorf
Titus im Röhrbein Hannover
Valentin fine dining Lindau
Veles Nürnberg
Villino Bodolz
- NEU Wachter Foodbar** Prien am Chiemsee
Weinschänke Schloss Groenesteyn
 Kiedrich
Weinsinn Frankfurt am Main
Weinstock Volkach
Werners Restaurant Gernsbach
Wielandshöhe Stuttgart
Wullenwever Lübeck
Yoshi by Nagaya Düsseldorf
- NEU Zeitwerk** Wernigerode
Zum Hirsch Remchingen
Zur Tant Köln
[maki:'dan] im Ritter Durbach
[mod] by Sven Nöthel Duisburg
bi:braud Ulm
bidlabu Frankfurt am Main
die burg Donaueschingen
die.speisekammer Oberstaufen
esszimmer by philipp weigold in der alten post Weinheim
maiBeck Köln
- NEU pankratz** Mainz
rays. Köln
taku Köln



- 136 Berlin
 959 Heidelberg
AUREUS Restaurant Frankfurt am Main
AV Restaurant Berlin
Abt- und Schäferstube Amorbach
Acquarello München
Adlerwirtschaft Franz Keller
 Eltville am Rhein
Agata's Düsseldorf
Alfredo Köln
Alpe Dornach Oberstdorf
Alt Wyk Wyk auf Föhr
Alte Feuerwache Würselen
Alte Post Hebelstube Müllheim
Anthony's Kitchen Meerbusch
Aska Donaustauf
Atable Freinsheim
Bachstelze Erfurt
Backmulde Ladenburg
Basho-An Freiburg im Breisgau
Bieberbau Berlin
Blauer Bock München
Bob & Thoms Berlin
NEU Bonivant Cocktail Bistro Berlin
Borst Maßweiler
Bricole Berlin
Brikz Berlin
Brockel Schlimbach Nideggen
Buchner Welchenberg 1658
 Niederwinkling
Caroussel Nouvelle Dresden
Chairs Frankfurt am Main
Cornelia Poletto Hamburg
C'est la vie Leipzig
Das Marktrestaurant Mittenwald
Das Maximilians Oberstdorf
Die Genussschmiede Pirk
Die Mühlenhelle Gummersbach
Die Reichsstadt Gengenbach
Diergardts „Kühler Grund“ Hattingen
Dorfstuben Baiersbronn
Dorfwirt & friends Unterammergau
Dr. Kosch Düsseldorf
Drexlers Freiburg im Breisgau
Elements Dresden
Emma Metzler Frankfurt am Main
Enoteca Freiburg im Breisgau
Entenstuben Nürnberg
Ess Atelier Strauss Oberstdorf
- Estima by Catalana** Erfurt
NEU Feinschliff Sinzig
Flygge Kiel
Fässle – Le Restaurant Stuttgart
Gasthaus Hirschen in Lehen
 Freiburg im Breisgau
Gasthaus Jakob Perasdorf
Gasthaus Lege Burgwedel
Gasthaus zur Malerklaus Bescheid
Gasthof zum Bad Langenau
Genuss-Atelier Dresden
NEU Gourmet Restaurant im Karner Frasdorf
Gourmet-Restaurant auf Schloss Filseck
 Uhingen
Gourmetrestaurant Aubergine Starnberg
Gude Stub Casa Antica Bühl
Haco Hamburg
Hannappel Essen
NEU Hasenklee Senden
Helbig's Gasthaus Johannesburg
Heldenplatz Hamburg
Henne. Weinbar. Restaurant. Köln
Henrich Hörer's Speisezimmer Idstein
Historisches Gasthaus Sanct Peter
 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Hotel Gasthof Sommerau Bonndorf
 im Schwarzwald
NEU Hygge Brasserie und Bar Hamburg
Höptners Abendmahl Bielefeld
Iko Osnabrück
Il Barcaiolo Rottach-Egern
Irma la Douce Berlin
Ito – Japanese Cuisine Köln
JM Sylt
Jacobs Hamburg
Jan Diekjobst Restaurant Detmold
Jean Eltville am Rhein
Jin München
Johanns Waldkirchen
Kaminstube Bad Peterstal-Griesbach
Kaminstube Baiersbronn
Kin Dee Berlin
Kings & Queens Schweinfurt
Koch und Kellner Nürnberg
Kook 36 Deggendorf
NEU Kos – Fine Dining Kiel
NEU Kostbar Weingarten
Kraftwerk Oberursel
Kucher's Gourmet Restaurant Darscheid
Kumami Berlin
Käfer-Schänke München
Köpfers Steinbuck Vogtsburg im Kaiserstuhl

- La Becasse** Aachen
La Cuisine Rademacher Köln
Landgasthaus zur Linde Pliezhausen
Landhaus Rössle Bretzfeld
Laurentius Weikersheim
Le Chopin Boppard
Leos by Stephan Brandl Bad Kötzting
NEU Lou im Cavalierhaus Cottbus - Chóśebuz
NEU Macionga Berlin
Main Tower Restaurant & Lounge
 Frankfurt am Main
Maitre Köln
Meister Lampe Stuttgart
Nagare Stuttgart
Nikkei Nine Hamburg
Orania Berlin
Osteria Centrale Berlin
Phoenix Restaurant & Weinbar
 Düsseldorf
NEU Porte Neuf Detmold
Pots Berlin
Pur Berchtesgaden
Rebers Pflug Schwäbisch Hall
Redüttchen Weinbar & Restaurant Bonn
NEU Restaurant 1831 Essen
Restaurant Ederer München
Restaurant Field Lüchow
Restaurant Huber München
Restaurant Kesselhaus Karlsruhe
Restaurant Kunz Gourmet Sankt Wendel
Restaurant Landhaus Scherrer Hamburg
Restaurant Pageou München
Restaurant Ratsstuben Haltern am See
Restaurant Schnüsich Büsum
Restaurant Spitzner Münster
Restaurant Verbene Koblenz
Restaurant Villa Merton
 Frankfurt am Main
Restaurant handicap Künzelsau
Restaurant heyligenstaedt Gießen
Richard Berlin
Rittmeyers Restaurant No4 Buxtehude
Ritzi Stuttgart
Rolin Pinneberg
Rutz – Zollhaus Berlin
Sahila Köln
Sartory Restaurant Augsburg
Scala Jena
Scharffs Schlossweinstube Heidelberg
Schillingshof Friedland
Schloss Monaise Trier
Schloss Niederweis Niederweis
Schranners Waldhorn Tübingen
Schwabenstube Asperg
Schwarz Gourmetrestaurant Kirchheim
 an der Weinstraße
Seehof Immenstaad am Bodensee
Seesteg Norderney
Setzkasten Düsseldorf
Shiori Berlin
Siedepunkt Ulm
Silberdistel Ofterschwang
NEU Solo Du Bischofswiesen
Speiseberg Halle
Stahl Weinrestaurant Auernhofen
Sterneck Cuxhaven
Tante Fichte Berlin
Taverna & Trattoria Palio Celle
Tomatissimo Bielefeld
Ursprung – das Restaurant Königsbronn
VLET in der Speicherstadt Hamburg
VOLT Berlin
Vida Dortmund
Villa Kellermann Potsdam
Villa Mittermeier Rothenburg
 ob der Tauber
Villa Thai Umkirch
Weinhaus Neuner München
Wilde Klosterküche Neuzelle
Wintergarten Baden-Baden
NEU Wirtshaus Mättle Lörrach
Wolfs Junge Hamburg
Wonka Nürnberg
Würzhaus Nürnberg
Zeik Hamburg
NEU Zum Storchen Waldkirch
Zur Weinsteige Stuttgart
garbo zum Löwen
 Eggenstein-Leopoldshafen
NEU pars Berlin
theNOname Berlin
zeit | geist Weingarten



Sehr empfehlenswert

- NEU** **10012** Frankfurt am Main
893 Ryotei Berlin
Alte Pfarrey Neuleiningen
- NEU** **Alter Haferkasten** Neu-Isenburg
Am Kachelofen Balduinstein
Anglerstuben Konstanz
- NEU** **Asam Schlössl** München
Atelier Tian Ravensburg
- NEU** **Augustin** Köln
- NEU** **BKK Thai Street Food** Frankfurt am Main
Bachofer Waiblingen
- NEU** **Bahnhöfle** Gundelfingen
Bai Lu Noodles Köln
Bar Olio Düsseldorf
Barra Berlin
- NEU** **Beccofino** München
Berggasthaus Niedersachsen Gehrden
- NEU** **Bistro Margarete** Karlsruhe
Bommels Binzen
Bootshaus Wangels
Brasserie Cocotte Ravensburg
Caruso Pastabar Köln
- NEU** **Chez Mamie** Wiesbaden
Choi Berlin
Christoph Paul's Köln
Danza Restaurant & Weinbar
 Ludwigsburg
Das Fetzwerk Oberstdorf
Das Kleine Lokal Bremen
Der vierte König Köln
Die Greisslerei Oberursel
Die Gutsküche Tangstedt
Die Traube Vallendar
Five Bochum
Forellenhof Buhlbach Baiersbronn
- NEU** **Frea** Berlin
Fritz & Felix Baden-Baden
Funky Fisch Berlin
GUI Bielefeld
- NEU** **Gambero Weinbar** Bad Schwartau
Garden München
Gasthaus Goldener Stern Friedberg
Gasthaus Obere Mühle Bad Hindelang
Gasthaus Scheiderhöhe Lohmar
Gasthaus Schlegelhof Kirchzarten
Gasthaus Schwanen Stühlingen
- NEU** **Gasthaus Stollenwerk** Köln

- Gasthaus Widmann's Löwen** Königsbronn
Gasthaus Zur Linde Freiburg im Breisgau
Gasthaus Zähringer Hof
 Münstertal/Schwarzwald
Gasthaus zur Krone Freiamt
Gasthof Alex Weißenbrunn
Gasthof Heinzinger Maisach
Goldisch Mainz
Grapes München
- NEU** **Green Light District** Düsseldorf
Gregor's Fine Dining Rötzt
Hardy's Restaurant Sylt
Hashi, petite chinoiserie Düsseldorf
Haus am See Nonnenhorn
Heldmann & Herzhaft Remscheid
Herzog von Burgund Neuss
Hirschen Britzingen Müllheim
Hobenköök Hamburg
Hot Spot Berlin
- NEU** **IROHA** Frankfurt am Main
- NEU** **Im Künstlerhaus** Stuttgart
Japatapa Toshiba München
- NEU** **Jing Jing** Hamburg
Juliette Potsdam
Julius Berlin
KRasserie Krefeld
Kakehashi Nürnberg
- NEU** **Kicho** Stuttgart
Kink Bar & Restaurant Berlin
Kniperser Halbstück Bissersheim
Kochu Karu Berlin
- NEU** **Konträr** Berlin
- NEU** **Kopps** Berlin
- NEU** **Krone** Steinenbronn
Kuro Mori Freiburg im Breisgau
Landgasthof Adler Rammingen
Landgasthof Eiserner Ritter Boppard
- NEU** **Landgasthof Meier** Pilsach
Landhaus Köpp Xanten
Landhaus Tanner Waging am See
- NEU** **Lazarus Stube** Schwendi
- NEU** **Les Deux Dienstbach** Hochheim
- NEU** **Lovis Restaurant & Bar** Berlin
- NEU** **Marie** Hannover
Matsuhisa München
- NEU** **Merold** Berlin
Mrs Robinson's Berlin
Muku Frankfurt am Main
Mun München
- NEU** **Mural Farmhouse** München
- NEU** **NaNum** Berlin
- NEU** **Oase Due** Essen

- Oberländer Weinstube** Karlsruhe
Otto Berlin Berlin
Oukan Berlin
PUR Essen & Trinken Krefeld
NEU Pan con Tomate Hamburg
Pfälzer Stube Herxheim
NEU Phaedra Köln
Prunier Köln
Prümer Gang Bad Neuenahr-Ahrweiler
NEU Puls Köln
Rebstock Waldulm Kappelrodeck
Restaurant Bellevuechen Remagen
Restaurant Gidibauer Hof Hauzenberg
Restaurant Le Stollberg München
Restaurant Pierburg Essen
Restaurant Tempel Müllheim
NEU Rheinton 2.0 Düsseldorf
Roku Japanese Dining & Wine Düsseldorf
Rose Hayingen
Rotisserie du Sommelier Essen
Rubens Düsseldorf
NEU SAN Berlin
Scheidels Restaurant zum Kranz
 Kenzingen
Scherz Köln
Schlachthof Brasserie by Klaus Erfort
 Saarbrücken
Schlossanger Alp Pfronten
NEU Schreiberei München
NEU Schulgarten Feldberger Seenlandschaft
NEU Schuppen 13 Langenargen
Schönemann Frankfurt am Main
Soba-An Düsseldorf
Steverding's Isenhof Knittelsheim
NEU Stubn in der Frasdorfer Hütte Frasdorf
Tandreas Gießen
TiVu München
NEU Tipken's by Nils Henkel Sylt
Trotte Weinbar Freiburg im Breisgau
Tschebull Hamburg
NEU UUU – Chinese Dining Berlin
Udagawa Berlin
Urgestein Neustadt an der Weinstraße
Vinothek by Geisel München
NEU Walsers Landhotel & Restaurant
 Efringen-Kirchen
Weinbar Weimar Weimar
Weinkulturbar Dresden
Weinstube Brand Frankweiler
Weinstube Fröhlich Stuttgart
NEU Weinstube Hensler Kempten
Weinzentrale Dresden
- Winzerhaus Rebstock** Vogtsburg
 im Kaiserstuhl
XO Seafoodbar Hamburg
Yabase Düsseldorf
Zum Grünen Gaul Bochum
Zum Krug Eltville am Rhein
Zum Vaas Forstinning
Zur Fischerklause Lütjensee
Zur Schlupp Walluf
Zwei und Zwanzig Geisenheim
NEU bellasLokal Bad Soden
der Weinlobbyist – Bistro & Weinbar
 Berlin
derWaldfrieden Todtnau
NEU fritz am markt Werder
graues haus trüffel im rheingau
 Oestrich-Winkel
la mine Eric Sulzburg
nineOfive Düsseldorf
sonamu – casual korean dining
 Frankfurt am Main

KRITERIEN FÜR DIE BENOTUNG IN DER KÜCHE

Bewertet werden

Qualität und Frische

der verwendeten Produkte

Kreativität und Professionalität

bei der Zubereitung

Harmonie der Gerichte

Exakte Garzeiten

Präsentation der Gerichte

Die Hauben-Bewertung (siehe Infokasten unten) **bezieht sich nur auf die Küche, nicht aber auf Ausstattung und Service eines Restaurants.** Vergleichen Sie daher die Hauben eines Luxusrestaurants bitte nicht mit denen einer einfachen Gaststätte. Beide versuchen, Ihnen das Beste zu bieten –, aber während eine Haube für ein einfacheres Haus eine fabelhafte Bewertung darstellt, darf man von einem Luxusbetrieb mit entsprechenden Preisen eine deutlich höhere Leistung erwarten.

KLASSIFIZIERUNG DER KÜCHE



Höchstnote für die weltbesten Restaurants



Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



sehr empfehlenswert



Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Lieblichsadressen, die – vom kleinen Bistro bis zum Landgasthof, von der unkomplizierten Osteria bis zur schnörkellosen Dim-Sum-Bude – den kulinarischen Alltag verlässlich bereichern.

Rotes Symbol herausragend in seiner Kategorie