



## PRESSEINFORMATION

Frankfurt, 3. März 2020

### **Guide MICHELIN Deutschland 2020: erstmals drei Sterne über Berlin**

#### **Neue Auflage kommt am 6. März in den Handel**

Das Restaurant „Rutz“ in Berlin unter der Leitung von Küchenchef Marco Müller erhält von den Testern des 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, die das Spitzenprädikat des Guide MICHELIN für herausragende Kochkunst tragen. Weltweit umfasst der exklusive Klub 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 MICHELIN 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. Auch in ihrem ausgeprägten Bezug zur Natur heben sie sich deutlich ab“, würdigt Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN, das „Rutz“.

#### **Boom in der Spitzenklasse: sieben neue 2-Sterne-Adressen**

Erfreulich ist die Entwicklung auch bei den 2-Sterne-Restaurants. Hier verzeichnet der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN Deutschland 43 Restaurants mit zwei Sternen aus, so viele wie noch nie in der Geschichte der Ausgabe.



## **255 Restaurants mit einem MICHELIN 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“. Zusammen mit den beiden Neuzugängen hat die Bundeshauptstadt jetzt insgesamt 24 Sterne-Restaurants, über denen zusammengenommen 31 Sterne leuchten, was den Status Berlins als kulinarischen Hotspot von europäischem Rang festigt.

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

## **Große Vielfalt bei Küchenstilen und Gastronomiekonzepten**

Neben einem breiten Spektrum an Küchenstilen von klassisch-französisch bis kreativ-modern, von mediterran bis regional und sogar rein vegan zeichnet die deutschen Spitzenrestaurants auch eine ausgeprägte Vielfalt an Gastronomiekonzepten aus. Ungebrochen ist der Trend zum „Casual Fine Dining“, das heißt: kulinarischer Genuss auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre. Auch im Guide MICHELIN Deutschland 2020 finden sich wieder viele Spitzenrestaurants, die dieser vor allem bei einem jüngeren Publikum beliebten Philosophie folgen. Dazu Gwendal Poullennec: „Der Besuch eines Sterne-Restaurants ist längst keine formelle und elitäre Angelegenheit mit Schlips und Kragen mehr. Eine wachsende Zahl von Gastronomen in Deutschland macht vor, dass es auch anders geht, und nimmt damit vielen Gästen die Hemmungen vor dem Besuch im Gourmet-Restaurant.“

## **Nachhaltigkeit im Blickpunkt**

Immer wichtiger für die deutsche Spitzengastronomie wird auch das Thema Nachhaltigkeit. Dies betrifft Herkunft und Transportwege der Produkte ebenso wie die Art des Anbaus, Tierhaltung oder Verarbeitung. Mehr denn je im Fokus der Küchenchefs sind außerdem Speisen, die nicht mehr nur wohlschmeckend sind, sondern auch gesund.

Mit einem neuen Piktogramm  trägt der Guide MICHELIN dieser Entwicklung Rechnung. Die Tester heben damit Restaurants hervor, die ein



besonders nachhaltiges Konzept verfolgen. Das Prädikat für eine nachhaltige Gastronomie hatte sein Debüt im Guide MICHELIN Frankreich 2020. Für Deutschland erscheint es zunächst auf der Website und in der Smartphone-App des Guide MICHELIN.

### **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 Baiersbrunn, seit 1993 mit dem höchsten Prädikat des Guide MICHELIN ausgezeichnet. Zusammen mit der „Köhlerstube“, der „Bauernstube“ und dem Stammhaus des Hotels „Traube Tonbach“ wurde die Gastronomielegende Anfang des Jahres bei einem Großbrand komplett zerstört. Der Hotelbetrieb in der „Traube“ geht weiter, der Wiederaufbau der Restaurants wird jedoch Zeit in Anspruch nehmen.

### **372 Restaurants mit dem beliebten „Bib Gourmand“**

Viel Bewegung auch bei den „Bib Gourmand“-Adressen: Der Guide MICHELIN Deutschland 2020 vergibt die bei den Nutzern des Gastronomieführers besonders beliebte Auszeichnung an 23 Restaurants neu, davon allein fünf in Berlin. Kennzeichen des „Bib Gourmand“ ist das Gesicht des Michelin Männchens „Bibendum“, das sich genussvoll die Lippen leckt. Das Symbol weist auf Restaurants hin, die eine gute Küche zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü ist hier bereits für 37 Euro erhältlich. Für die Ausgabe 2020 des Guide MICHELIN Deutschland zeichneten die Tester insgesamt 372 Häuser mit dem Bib Gourmand aus.

Der Guide MICHELIN „Bib Gourmand Deutschland 2020“ erscheint am 3. März 2020 und ist ab 6. März 2020 zum Preis von 17,90 Euro (Österreich: 18,40 Euro) im Buchhandel erhältlich.

### **Jetzt auch mit umfangreicher Beschreibung der 1-Stern-Häuser**

Neuer Service im Guide MICHELIN Deutschland 2020: Die Beschreibung der 1-Stern-Häuser ist deutlich umfangreicher als bisher. Damit erhalten die Leser die Gelegenheit, wie bereits bei den 2- und 3-Sterne-Restaurants sich noch ausführlicher über Küchenstil, Philosophie, Atmosphäre und Spezialitäten dieser Spitzenrestaurants zu informieren.

## Ab 6. März im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Deutschland 2020 ist ab 6. März für 29,95 Euro im Buchhandel erhältlich (Österreich: 30,80 Euro, Schweiz: 39 Franken). Außerdem lassen sich die Restaurant-Empfehlungen des Guide MICHELIN digital über die App Guide MICHELIN Europa oder auf der Website [www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com) abrufen. Die 57. Ausgabe des renommierten Restaurant- und Hotelführers empfiehlt auf 756 Seiten insgesamt 1.579 Restaurants und 524 Hotels, davon:

- ✓ 308 Restaurants mit MICHELIN Sternen
  - 10 3-Sterne-Restaurants, darunter 1 neue Adresse
  - 43 2-Sterne-Restaurants, darunter 7 neue Adressen
  - 255 1-Stern-Restaurants, darunter 29 neue Adressen
  
- ✓ 372 „Bib Gourmand“-Restaurants, darunter 23 neue Adressen

Die Auswahl der im Guide MICHELIN empfohlenen Häuser reicht vom stylischen Bistro über lässige Casual-Fine-Dining-Adressen bis hin zum klassischen Gourmet-Restaurant. Darüber hinaus empfiehlt der Guide MICHELIN eine sorgfältige Auswahl an Hotels mit dem „gewissen Etwas“ – vom gemütlichen Landgasthof über Wellness- und Design-Hotels bis hin zu namhaften Häusern der Luxuskategorie.

## Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind.

Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie und absolvierten zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat.

Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.

#### Über Michelin ([www.michelin.de](http://www.michelin.de))

Michelin widmet sich als führendes Mobilitätsunternehmen der nachhaltigen Verbesserung der Mobilität, der Entwicklung von Reifen, Dienstleistungen und Lösungen gänzlich zugeschnitten auf die Bedürfnisse seiner Kunden, der Bereitstellung digitaler Dienstleistungen sowie der Entwicklung von Hightech-Materialien, die einer Vielzahl von Branchen dienen. Straßenkarten und der Guide MICHELIN bereichern Reisen und verhelfen zu einzigartigen Erfahrungen. Michelin mit Hauptsitz in Clermont-Ferrand, Frankreich, ist in 170 Ländern vertreten, beschäftigt mehr als 125.000 Mitarbeiter und betreibt 67 Reifenproduktionsstätten, die 2018 zusammen rund 190 Millionen Reifen produzierten. Über das Kerngeschäft hinaus ist Michelin als Herausgeber von Reise-, Hotel- und Restaurantführern sowie Land- und Straßenkarten weltweit bekannt und bietet unter [www.ViaMichelin.de](http://www.ViaMichelin.de) eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativem Zubehör. Im Jahr 2018 war Michelin Lifestyle durch 72 Lizenzpartnerschaften weltweit vertreten, die mehr als 26,9 Millionen Produkte in über 129 Ländern verkauften. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen.

**Rückfragen bitte an:  
Sinikka Kenklies**

**Telefon +49 (0)172 7673533**

**Agentur für Österreich:  
KRAFTKINZ GmbH, Birgit Kraft-Kinz**

**Telefon +43 (0)1 803 30 84 10**

**Agentur für die Schweiz:  
open up AG, Bernhard Kobel**

**Telefon +41 (0)44 295-9078**

#### Unsere Partner bei der Vorstellung des Guide MICHELIN Deutschland 2020:



Download dieser Pressemeldung und des Bildmaterials unter:  
[www.michelin-presse.de](http://www.michelin-presse.de)

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,  
The Squire 17, Am Flughafen, 60549 Frankfurt, Fax +49 (0)721 530-1555

