

Berlin glänzt mit 20 Sterne-Restaurants

Neuer Guide Michelin vergibt Spitzenbewertungen für Berliner Restaurants / 26 Sterne in 20 Lokalen / Fünf Neuzugänge in Berliner Sternegastronomie aufgenommen

Berlin, 12. November 2015 Berlin ist wieder Hauptstadt der Haute Cuisine! 20 Spitzenlokale bekamen insgesamt 26 Sterne verliehen. Das sind sechs Sterne mehr als im Jahr zuvor. Der Restaurantführer „Guide Michelin“ wurde heute vorgestellt und die damit verbundene Sternevergabe der Gourmetrestaurants bekannt gegeben. Damit ist Berlin weiterhin Spitzenreiter im gesamtdeutschen Vergleich.

Sechs neue Sterne für die Berliner Gastronomie

Seinen zweiten Stern erkochte sich Küchenchef Sebastian Frank im Restaurant Horváth aus Kreuzberg. Ihre zwei Sterne aus dem vergangenen Jahr konnten die fünf Lokale Facil, Fischers Fritz, Lorenz Adlon Esszimmer, Reinstoff und Tim Raue halten.

Fünf Berliner Restaurants erhielten zum ersten Mal einen Stern von den Restaurantkritikern der Michelin-Jury, darunter das in diesem Jahr neueröffnete Restaurant Nobelhart & Schmutzig aus Kreuzberg. Dessen 28-jähriger Küchenchef Micha Schäfer, der ausschließlich mit lokalen Produkten kocht, zählt nun zu den jüngsten Sterneköchen Deutschlands. Ebenfalls mit einem neuen Stern ausgezeichnet wurden das Richard aus Kreuzberg, der Bieberbau und das Semmler in Wilmersdorf sowie das Bandol sur Mer in Berlin-Mitte. Mit einem Stern wurden insgesamt 14 Spitzenrestaurants ausgezeichnet.

Der Guide Michelin war ursprünglich ein Werkstatt-Wegweiser des Reifenherstellers Michelin. Er sollte als Handbuch dienen für die wenigen Autofahrer, die es zu jener Zeit gab. In den 1920er Jahren entstand daraus ein Restaurantführer, der in immer mehr Ländern und in immer mehr Sprachen erschien. Kurz darauf wurden bereits die ersten Sterne an Restaurants für die Qualität ihrer Küche vergeben. Die Definitionen zu den Sternen gelten seit den 30er-Jahren: Ein Stern: „Eine sehr gute Küche: verdient besondere Beachtung“. Zwei Sterne: „Eine hervorragende Küche: verdient einen Umweg“. Drei Sterne: „Eine der besten Küchen: ist eine Reise wert“.

2 Sterne-Restaurants in Berlin

1. Neu mit 2 Sternen ausgezeichnet: Horváth www.restaurant-horvath.de
2. Facil: www.facil.de
3. Fischers Fritz: www.fischersfritzberlin.com
4. Lorenz Adlon Esszimmer: www.lorenzadlon-esszimmer.de
5. Reinstoff: www.reinstoff.eu
6. Tim Raue: www.tim-raue.com

1 Stern-Restaurants in Berlin

1. Neu ausgezeichnet: Bandol sur Mer www.bandolsurmer.de
2. Neu ausgezeichnet: Bieberbau www.bieberbau-berlin.de

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 983

Pressekontakt

Christian Tänzler, Pressesprecher
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 912
christian.taenzler@visitBerlin.de

Presseinformation



3. Neu ausgezeichnet: Nobelhart & Schmutzig www.nobelhartundschmutzig.com
4. Neu ausgezeichnet: Richard www.restaurant-richard.de
5. Neu ausgezeichnet: Semmler www.kochkunst-ereignisse.de
6. 5 – Cinco by Paco Pérez: www.5-cinco.com
7. First Floor: www.firstfloor.palace.de
8. Frühsammers Restaurant: fruehsammers-restaurant.jimdo.com
9. Hugos: www.hugos-restaurant.de
10. Les Solistes by Pierre Gagnaire: www.waldorfasteriaberlin.com/deu/Restaurants-Lounges/Les-Solistes
11. Pauly Saal: paulysaal.com/
12. Skykitchen: www.skykitchen.berlin/home.html
13. VAU: www.vau-berlin.de
14. Weinbar Rutz: www.weinbar-rutz.de

Weitere Informationen zur Berliner Gastronomie bietet die Internetseite visitBerlin.de

visitBerlin

„Wir kennen Berlin.“ Gemäß diesem Motto wirbt die Berlin Tourismus & Kongress GmbH, die unter der Marke *visitBerlin* agiert, seit 1993 weltweit für die Reisedestination Berlin. Das Berlin Convention Office von *visitBerlin* vermarktet die deutsche Hauptstadt als Kongressmetropole. Berlin belegt als europäische Tourismusmetropole mit 26,9 Millionen Übernachtungen im Jahr 2013 Platz 3 nach London und Paris. Auch im Ranking der internationalen Kongressdestinationen ist Berlin gefragt und seit zehn Jahren unter den Top 5. Als Reiseveranstalter bietet das privatwirtschaftliche Unternehmen Hotelübernachtungen an und ist Herausgeber des offiziellen Touristentickets, der Berlin WelcomeCard. *visitBerlin* betreibt sechs Berlin Tourist Infos. Das Berlin Service Center (Tel. 030-25 00 25) informiert über das komplette touristische Leistungsspektrum Berlins. Auf visitBerlin.de stehen Informationen zur Hauptstadt in 14 Sprachen zur Verfügung.

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH

Pressestelle
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 983

Pressekontakt

Christian Tänzler, Pressesprecher
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 912
christian.taenzler@visitBerlin.de