

Berlin – die Stadt der Gourmets

- Berliner Restaurants mit 25 Sternen im neuen Guide Michelin vertreten
- Stadt verfügt nun über 18 Sterne-Lokale
- Das einsunternull zum ersten Mal mit einem Stern ausgezeichnet

Berlin, 2. Dezember 2016 Keine Stadt im deutschsprachigen Raum hat so viele Sterne-Restaurants wie Berlin. Donnerstagabend wurde der neue Guide Michelin vorgestellt und die damit verbundene Sternevergabe an die Gourmetrestaurants bekannt gegeben. In Berlin gibt es nun 18 Restaurants mit zusammen 25 Sternen.

Das einsunternull in der Hannoverschen Straße in Mitte hat seinen ersten Stern erhalten. In den Räumlichkeiten, die sich zum Teil im Untergeschoss befinden, bietet das Team um Küchenchef Andreas Rieger bis zu Zehn-Gänge-Menüs für die Gäste an. Direkt um die Ecke in der Chausseestraße ist das Lokal des zweiten Gewinners des Abends: Das bereits mit einem Stern prämierte Rutz erhielt in diesem Jahr zwei Sterne von der Michelin-Jury. Das Team um Küchenchef Marco Müller ist bereits vielfach ausgezeichnet und das Rutz mit seiner dazugehörigen Weinbar ein bekannter Name in der Berliner Gastronomieszene.

Zwei-Sterne-Restaurants in Berlin

1. **Neu:** [Rutz](#)
2. [Facil](#)
3. [Fischers Fritz](#)
4. [Horváth](#)
5. [Lorenz Adlon Esszimmer](#)
6. [reinstoff](#)
7. [Tim Raue](#)

Ein-Stern-Restaurants in Berlin

1. **Neu:** [einsunternull](#)
2. [5 – Cinco by Paco Pérez](#)
3. [Bandol sur Mer](#)
4. [Bieberbau](#)
5. [Frühsammers Restaurant](#)
6. [Hugos](#)
7. [Markus Semmler](#)
8. [Nobelhart & Schmutzig](#)
9. [Pauly Saal](#)
10. [Richard](#)
11. [Skykitchen](#)

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

Definition der Sterne seit den 30er-Jahren unverändert

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“.

Weitere Informationen zur Berliner Gastronomie bietet unser [Recherchetext](#) zum Thema und die Internetseite visitBerlin.de.

(2.317 Zeichen)

visitBerlin

„Wir kennen Berlin.“ Unter 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 Stadt als Veranstaltungsort für Kongresse. Berlin wird als Tourismusmetropole immer beliebter: Mit über 30 Millionen Übernachtungen im Jahr 2015 ist die deutsche Hauptstadt so gut besucht wie nie zuvor. Auch als Kongressdestination ist Berlin sehr gefragt: Die deutsche Hauptstadt steht derzeit auf Platz 1 im Ranking der internationalen Verbändekongresse. 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