

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, hochtalentiertere, 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

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

Lieblichadressen, 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

UNSER CREDO

Der Gault&Millau möchte die gute Küche fördern – indem er Köchinnen und Köche anspornt, ihre Arbeit immer besser zu machen, und die Gäste ermuntert, immer höhere Ansprüche zu stellen. Nur so entsteht kulinarischer Fortschritt.

Die fachliche Qualität und die Objektivität unserer Bewertungen beruhen auf folgenden Kriterien:

Unabhängig Die Auswahl der getesteten Restaurants erfolgt in völliger Unabhängigkeit durch die Chefredaktion und die Testerinnen und Tester. Um diese Unabhängigkeit zu gewähren, ist die Aufnahme in den Gault&Millau von jeher kostenlos. Foto- oder Anzeigenveröffentlichungen haben keinerlei Einfluss auf redaktionelle Entscheidungen.

Anonym Alle im Guide empfohlenen Häuser werden von unseren Testerinnen und Testern als zahlende Gäste und ohne jedwede Absprache mit dem Haus besucht.

Kompetent Unsere Testerinnen und Tester urteilen kompetent und vorurteilsfrei im Sinne des anspruchsvollen Gasts. Sie besitzen jahre-, wenn nicht jahrzehntelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und verfügen über das Wissen und Urteilsvermögen, die Leistung einer Küche und eines Restaurants im internationalen Vergleichsmaßstab beurteilen zu können.

Aktuell Jedes aufgeführte Restaurant wird von unseren Testerinnen und Testern regelmäßig besucht, neu bewertet und beschrieben. Alle besuchten Häuser erhalten die Möglichkeit, die im Adresskopf genannten praktischen Informationen jährlich zu aktualisieren.

Leserschaftorientiert Alle Zuschriften und Kommentare werden von der Redaktion ausgewertet und bereichern unseren Erfahrungsschatz.

RESTAURANTS: DIE FAKTEN

1

2

3

6

7

8

ORTSNAME

NAME DES RESTAURANTS NEU **4**

 Grand Selection Award WINE LIST **5**

Straßenname 00. 00000 Ortschaft
T +49 (0) 0000 0000 00000
www.webadresse.com

 Vorname Nachname
 Vorname Nachname
 Vorname Nachname
€ € €

 Jetzt digital
Öffnungszeiten
Menüpreise
Services u. mehr



9

Ihitiur sin rendia di cus volupta conseratat alis il iilitibus reperfern sus accabor ersperes que saniminist quam etur, venis dest pie ut ut vel magnimil iilit que ipsantorro dolupta temquis quibus. Cie imp oreiciasped unt hitatis sit odiciam, officiendi bero es molor nsequia quam aliquat emolum ut pra adidolent. Udae consedust sequi officium faccab idem volendani dionse volorumquam es cisolestium aut omnibus perferat volo moluptat voluptatem site, esi omnisi dolut autas alitati uriore nis corum nullaut aute nons edes que saped et qui deriam in pos audam aturia simus. Ratemi lameri, alita quibus simodis pelesturmqi ommodi rest quises sim et etus eles mi, sit, ent, quis apidit initiae. Elibus endam este dempos nonse perchit atempero et omnis expelicit aborart pro offiction coris do loratem quodis et ma nati comni qui dolessimer ex experum ini sita, tem. Et ut pror rem quae voluptatis dolupt verum fugitas acea quis dest aliquis asit dese est aut doloremtem quibusae nos dolorumi idio offic tota nos idelluuptur reium volo toilibus vendit dolore ne volorepudae eturi sum accum non niste volore, sim quiate dolorum ipicibus num sum quidit magniasqu teomnis alit am eicitiam fug am alique consequos aut facepersp ut eiumquatque nobisquirt a voles et et dit apis reium hilierti venessi nctibus abo. Xerum veli tatur, unto venem. Us aut omnia odigenimint restiore sitis dis enim incid mossitatem que possi delessequia conemqu untetur sit id eruntremped quatasitiume volor accum dentotature con nament. Osdigende cusda exped que maiore nimus dolupiet, volestemod etur magnimo optrempeo dissintum quantorrum asim sus eaqu ati culparu ptatur alitatu accupitus eostemquas nulpia sum ea pellate naturem quiandiert psuntis quundit aut lique pressequam aut il in nimintis evente dolorro reperum volut labo. In explandae reri bea de vendae auts rendant omnit odipsandiae re peris aut lautedis imi, quid quer velliaes il et lam, veliquosam harchicillor aut autert lamusandam volecum quasiti que none cus et repu.

32 GAULT&MILLAU RESTAURANTGUIDE 2023|24

- 1 **Ortsname**
- 2 **Restaurantname**
- 3 **Gault&Millau-Bewertung**
von einer bis fünf Hauben in Schwarz und – für in
ihrer Kategorie herausragende Restaurants – in Rot.
- 4 Das Restaurant wird erstmals oder
nach Jahren wieder im Guide besprochen.
- 5 **Grand Selection Award WINE LIST**
- 6 **Symbole** (siehe Seite 39)
- 7 **Aktuelle Informationen digital**
- 8 **Ausstattung und Angebote**
des Restaurants (siehe Seite 39)
- 9 **Beschreibung**

Die angegebenen Preise und Öffnungszeiten wurden uns von den Betrieben mitgeteilt oder von uns ermittelt. Eine Gewähr für die Verbindlichkeit dieser Angaben können wir nicht geben.

LE GEN DE

Ihr Wegweiser
durch den
Gault&Millau
Restaurantguide

KLASSIFIZIERUNG DER KÜCHE



Höchstnote für
die weltbesten
Restaurants



Prägende Küche,
führend in Krea-
tivität, Qualität
und Zubereitung



Höchste Kreativi-
tät und Qualität,
bestmögliche
Zubereitung



Hoher Grad an
Kochkunst,
Kreativität und
Qualität



sehr
empfehlenswert

Liebblingsadressen, die –
vom kleinen Bistro bis
zum Landgasthof, von der
unkomplizierten Osteria
bis zur schnörkellosen
Dim-Sum-Bude – den kuli-
narischen Alltag verläss-
lich bereichern.

ICONS RESTAURANTS



Gastgeberin /
Gastgeber



Küchenchefin /
Küchenchef



Sommelière /
Sommelier



Res.
Reservierung nötig
oder empfohlen



Barrierefrei



Parkplatz



Keine Kreditkarte
akzeptiert



Terrasse / Garten



Raucherlounge



Hunde nicht
erlaubt



Übernachtungs-
möglichkeit



Regionale Küche



Besonders schönes /
historisches Ambiente



Eigener
Gemüsegarten



Aufladestation
für Elektroautos



Bar / Barkeeper

Menüpreise:

€ < 75 EUR

€€ 76–150 EUR

€€€ > 151 EUR



Bemerkenswerte
Weinkarte



Außergewöhnlich
guter Service

ausgezeichnet mit dem

Grand Selection Award
WINE LIST

STAY & DINE HOTEL



Hotelkategorie



Wellness & Spa



Pool / Seezugang



Schloss / Burghotel



Keine Kinder



Familienfreundlich



Golfhotel

Rotes Symbol:
herausragend in seiner Kategorie