

Spitzenköche in Westfalen 2018

In Deutschland wurden in der aktuellen, 55. Ausgabe des „GUIDE MICHELIN 2018“ 299 Sterne-Restaurants ausgezeichnet, so viele wie nie zuvor (2017 waren es 291). Darunter sind 11 3-Sterne-Häuser, die höchste Klassifizierung, 39 2-Sterne-Häuser und 249 Restaurants mit einem Stern.

Insgesamt wurden 29 neue Restaurants mit einem Stern ausgezeichnet, darunter zwei mit rein vegetarischer Küche, andererseits haben auch einige ihre Sterne verloren, was oftmals mit Inhaberwechseln zu tun hat. Unter den 299 ausgezeichneten Küchenchefs gibt es nur neun Frauen.

Die Küche in Deutschland hat sich in den letzten drei Jahrzehnten sehr dynamisch entwickelt. Während vor rd. 30 Jahren gehobene Gastronomie fast ausschließlich mit französischer Küche in Verbindung gebracht wurde, haben bis heute vor allem junge Gastronomen eine eigene Identität mit heimischen Produkten, modern und raffiniert interpretiert, entwickelt. Da-

bei finden auch traditionelle regionale Gerichte den Weg in die Spitzengastronomie. Ebenso ist die Präsentation und das Ambiente heute wesentlich lockerer und legerer.

Die Verteilung der Restaurants auf die deutschen Bundesländer zeigt einige Auffälligkeiten (Tab. 1): Während der Durchschnitt in Deutschland bei 3,6 Restaurants je 1 Mio. Einwohner liegt, weisen Baden-Württemberg (6,8), Rheinland-Pfalz (6,7) und die Stadtstaaten Berlin (6,0) und Hamburg (6,2) deutlich überdurchschnittliche Werte auf. Die Gründe dafür sind überaus vielschichtig und nicht so einfach zu ergründen: Einerseits beeinflusst sicher vor allem die französische, aber auch mediterrane Küche den Südwesten Deutschlands. Außerdem fällt auf, dass in Baden-Württemberg die hohe Konzentration von Sternrestaurants in Zusammenhang steht mit dem Meisterkoch Harald Schubert in Baiersbronn-Tonbach. Seit über 25 Jahren trägt er drei Sterne und hat in

der Zeit zahlreiche Köche ausgebildet, die mittlerweile über 70 der 299 Sterne im GUIDE MICHELIN aufweisen. In einer 2005 angefertigten Studie kommen rd. 35 % aller Spitzenköche mit Herkunftsnachweis aus Baden-Württemberg (Huter/Eichhorn 2005).

NRW liegt mit einem Wert von 2,9 etwas unter dem Durchschnitt, während aber der Landesteil Westfalen mit 1,1 Sterne-Restaurants je 1 Mio. Einwohner deutlich schlechter abschneidet. Noch weniger Sterneköche gibt es nur in Thüringen und Sachsen-Anhalt, wohl wegen der jahrzehntelangen Abschottung von hochwertigen und frischen Lebensmitteln sowie fehlender Offenheit, Neugierde und internationaler Einflüsse (Huter/Eichhorn 2005), sowie in Bremen, wo es keinen einzigen Sternekoch gibt.

Insgesamt zeigt sich ein Süd-West-Nord-Ost-Gefälle. Grundsätzlich sind dabei vor allem große Städte, Metropolen und touristisch geprägte Regionen (Hotelübernachtungen) bevorzugt, da dort die Anzahl „zahlungskräftiger“ Gäste höher ist, allerdings scheint es keinen Zusammenhang zwischen Pro-Kopf-Einkommen und Spitzengastronomie zu geben (Huter/Eichhorn 2005). Wichtiger erscheint insgesamt die geographische Nähe zu Frankreich bzw. Italien zu sein. Aber eine Genussskultur muss sich auch entwickeln. So erfreuen sich die Menschen im Süden und Westen der Republik eher an einem kulinarischen Genuss als die im Norden und Osten.

Restaurants in Westfalen

In Westfalen wurden neun Restaurants in die „Sternenklasse“ aufgenommen, darunter eines mit zwei Sternen: Wie bisher wird das Restaurant „Rosin“ von TV-Koch Frank Rosin in Dorsten-Wulfen mit zwei Sternen am besten bewertet. Unweit, in der Dorstener Innenstadt, residiert der ebenfalls bekannte WDR-Koch Björn Freitag mit seinem Restaurant „Goldener Anker“ mit einem Stern. Ebenfalls

Tab. 1: Michelin-Sterne-Restaurants in Deutschland 2018

Region	Sterne-Restaurants 01.01.2018	Einwohner 31.12.15	Sterne-Restaurants je 1 Mio. Ew.
Baden-Württemberg	74	10.879.618	6,8
Rheinland-Pfalz	27	4.052.803	6,7
Hamburg	11	1.787.408	6,2
Berlin	21	3.520.031	6,0
Mecklenburg-Vorpommern	8	1.612.362	5,0
Schleswig-Holstein	13	2.858.714	4,5
Rheinland	42	9.595.994	4,4
Saarland	4	995.597	4,0
Bayern	48	12.843.514	3,7
Deutschland	299	82.175.684	3,6
Nordrhein-Westfalen	51	17.865.516	2,9
Hessen	17	6.176.172	2,8
Niedersachsen	14	7.926.599	1,8
Sachsen	6	4.084.851	1,5
Westfalen	9	8.269.522	1,1
Thüringen	2	2.170.714	0,9
Brandenburg	2	2.484.826	0,8
Sachsen-Anhalt	1	2.245.470	0,4
Bremen	0	671.489	0,0

Quellen: GUIDE MICHELIN 2018 (2017) u. www.destatis.de (Statistisches Bundesamt)

Hinweis: In anderen Veröffentlichungen zum Thema wird zumeist von insgesamt 300 Restaurants gesprochen, darunter ist eines im Kleinwalsertal (Hirschegg), welches aber auf österreichischem Boden liegt, und daher einen Vergleich auf Bundesländerebene verzerren würde.

Sterne-Restaurants in Westfalen 2018

„Rosin“ in Dorsten-Wulfen, kreativ, chic: „... eine Küche, die vor Kraft und Aroma nur so strotzt! Auf modische Trends verzichtet man, stattdessen stehen exzellente Produkte und top Handwerk im Mittelpunkt ...“

„Goldener Anker“ in Dorsten, klassische Küche, elegant: „Der TV-Koch Björn Freitag ... hat hier ein schönes Restaurant, dessen chic-elegantes Ambiente wunderbar zur modern interpretierten klassischen Küche passt... Tipp: Kochschule im Haus.“

„Palmgarden“ in Dortmund-Syburg, kreativ, freundlich: „... was in dem schönen Restaurant auf den Teller kommt, ist kreative Küche, die voller Aromen und Kontraste steckt und für Auge und Gaumen gleichermaßen ein Genuss ist!“

„Ratsstuben“ in Haltern am See, Marktküche, ländlich: „Anspruchsvoll und modern ist hier die Küche, saisonal und mit internationalen Einflüssen.“ Mit gut sortierter Weinkarte und beliebtem Mittagstisch.

„Westfälische Stube“ in Hörstel-Riesenbeck, moderne Küche, ländlich: kleines Restaurant mit ländlich-charmanter Atmosphäre. „Serviert wird ein Menü, dessen aromenreiche, feine Gerichte Bezug zur Region nehmen, aber auch mediterrane Produkte miteinbeziehen.“

„Gourmet 1895“ in Münster, französisch-modern, elegant: kleines Restaurant im Hotel „Kaiserhof“, schließt aber im März 2018. Der Stern „erlischt“. Der Küchenchef wechselt in das benachbarte „Gabriel's“ (WN, 15.01.2018).

„Balthasar“ in Paderborn, französisch-modern, elegant: Seit über 20 Jahren hält Elmar Simon in seinem geschmackvoll-eleganten Restaurant in Sachen modern-klassische Kulinarik mit ungebrochenem Elan die Fahne hoch.

„Reuter“ in Rheda-Wiedenbrück, französisch-modern, elegant: Die Küche von Iris Bettinger lebt von mediterranen, regionalen und asiatischen Einflüssen – das bringt Spannung und eine Fülle an Aromen.

„Hofstube“ in Schmallenberg-Winkhausen, moderne Küche, chic: In dem geradlinig-chic designten Fine-Dining-Restaurant mit offener Showküche erlebt man live mit, wie moderne Menüs entstehen. Mit Kochschule.

mit einem Stern ausgezeichnet sind die Restaurants „Westfälische Stube“ in Hörstel, „Palmgarden“ in Dortmund, „Gourmet 1895“ in Münster, „Balthasar“ in Paderborn und „Reuter“ in Rheda-Wiedenbrück.

Quelle: nach GUIDE MICHELIN 2018 (2017)

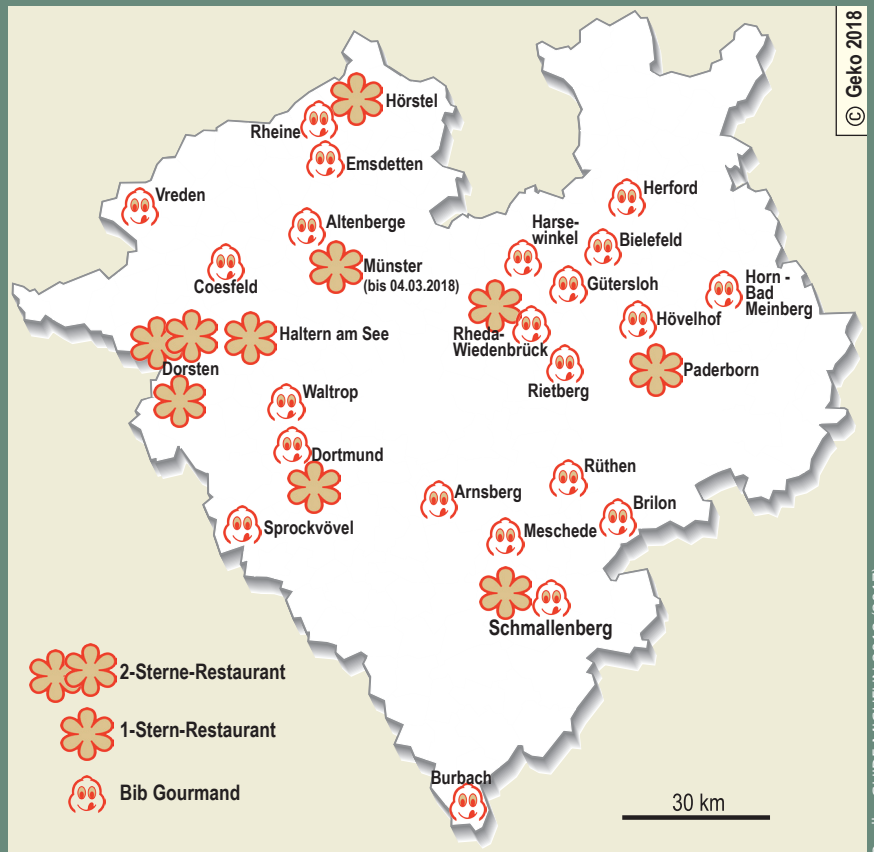


Abb. 1: Spitzen-Restaurants in Westfalen 2018 nach Michelin

Der GUIDE MICHELIN ist der älteste und renommierteste Gastronomie- und Hotelführer der Welt. Bei Lesern und Profis aus dem Gastgewerbe gleichermaßen gilt er als die Quelle par excellence für die Recherche nach guten Restaurant- und Hoteladressen. Die Michelin-Inspektoren testen anonym und regelmäßig nach weltweit einheitlichen Maßstäben. Sie bezahlen alle in Anspruch genommenen Leistungen und geben sich nur für notwendige weitere Informationen zu erkennen. Eine weitere Quelle sind Zuschriften und Erfahrungsberichte von Gästen an die Redaktion, die für sich absolute Unabhängigkeit und Objektivität in Anspruch nimmt. Man unterscheidet folgende Kategorien:

Drei Michelin-Sterne: Eine einzigartige Küche – eine Reise wert! „Ein großartiger Küchenchef steht für erstklassige Produkte, Reinheit und Aromen: hier wird die Küche zur Kunst erhoben. Perfekt zubereitete Gerichte, die nicht selten zu Klassikern werden.“ Diese Kategorie kommt in NRW nur einmal vor, und zwar in Bergisch-Gladbach.

Zwei Michelin-Sterne: Eine Spitzenküche – einen Umweg wert! „Ein talentierter Küchenchef setzt beste Produkte mit Know-how und Inspiration in subtile, markante und mitunter neuartige Speisen in Szene.“ Diese Kategorie erscheint dreimal in NRW, in Düsseldorf und Köln sowie im westfälischen Dorsten (Rosin).

Ein Michelin-Stern steht für eine Küche mit voller Finesse – einen Stopp wert! Dort findet man „Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, ausgeprägte Aromen und Beständigkeit in der Zubereitung.“ Acht Restaurants existieren in Westfalen (Rheinland: 39).

Bib Gourmand steht für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. „Gute Produkte und schön zur Geltung gebracht für bis zu 37 €.“ Bib ist übrigens die Abkürzung für Bibendum, dem eigentlichen Namen des in der Außendarstellung von Michelin bekannten „Reifen-Männchens“.

Zwei westfälische Restaurants dürfen sich 2018 erstmals mit einem Michelin-Stern schmücken: Die „Ratsstuben“ im Ratshotel in Haltern am See mit Chefkoch Daniel Georgiev und die „Hofstube“ im Hotel Deimann im sauerländischen Schmallenberg, geführt von dem jungen Chefkoch Felix Weber. Beide Lokale stehen für eine Gourmetküche in einer unkomplizierten, familiären Atmosphäre.

Die ausgezeichneten Häuser verteilen sich in Westfalen relativ gleichmäßig (Abb. 1), wobei es durchaus eine gewisse Konzentration in Ostwestfalen-Lippe gibt, während das südliche Westfalen eher unterrepräsentiert ist. Es scheint keinen Zusammenhang zu geben zwischen der Größe einer Stadt und der Existenz eines Sterne-Restaurants. Insgesamt finden sich die ausgezeichneten Restaurants sogar eher in mittelgroßen Städten. ■

Quelle: nach GUIDE MICHELIN 2018 (2017)