

Rudolf Grothues

## Spitzenrestaurants in Westfalen holen auf

In Deutschland werden aktuell (April 2023) 334 Restaurants mit Sternen des GUIDE MICHELIN ausgezeichnet, so viele wie nie zuvor. Darunter sind zehn 3-Sterne-Häuser, die höchste Klassifizierung, 50 2-Sterne-Häuser und 274 Restaurants mit einem Stern.

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 entwickelt – modern und raffiniert interpretiert. Dabei finden auch immer mehr vegetarische und vegane Gerichte den Weg in die Spitzengastronomie. So wurde 2020 das erste rein vegane Restaurant mit einem Stern ausgezeichnet (in Frankfurt a. M.). Insgesamt ist heute die Präsentation und das Ambiente wesentlich lockerer und legerer.

Die Verteilung der Sterne-Restaurants auf die deutschen Bundesländer zeigt einige Auffälligkeiten (Tab. 1): Während der Durchschnitt in Deutschland im Jahr 2023 bei 4,0 Restaurants je 1 Mio. Einwohnern liegt, weisen Baden-Württemberg (6,7), Berlin (6,5), Rheinland-Pfalz (6,3) und das Saarland (6,1) deutlich überdurchschnittliche Werte auf. Die Ursachen dafür sind überaus vielschichtig und nicht so einfach zu ergründen: Einerseits beeinflusst sicher vor allem die französische aber auch die mediterrane Küche den Südwesten Deutschlands. Außerdem fällt auf, dass in Baden-Württemberg die hohe Konzentration von Sterne-Restaurants 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 zusammen mittlerweile rd. 70 der 334 Sterne im GUIDE MICHELIN besitzen. 2023 arbeiten 22 % aller

Sterneköche Deutschlands in Baden-Württemberg.

NRW liegt mit 3,1 Sterne-Restaurants je 1 Mio. Einwohnern unter dem Durchschnitt. Der Landesteil Westfalen schneidet zwar mit einem Wert von 1,5 noch schlechter ab, hat aber im Vergleich zum Jahr 2020 (1,1) etwas aufgeholt. Weniger Sterneköche gibt es nur noch in Thüringen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg, wohl wegen der jahrzehntelangen Abschottung von hochwertigen und frischen Lebensmitteln sowie fehlender Offenheit, Neugierde und internationaler Einflüsse (HUTER/EICHHORN 2005). In Bremen gibt es gar kein Sterne-Restaurant (Tab. 1).

Insgesamt zeigt sich bundesweit ein Südwest-Nordost-Gefälle. Grundsätzlich sind dabei vor allem große Städte, Metropolen und touristisch geprägte Regionen bevorzugt (Hotelübernachtungen), 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 ist scheinbar die geographische Nähe zu Frankreich bzw. Italien. Aber Genuss will auch gelernt sein. 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 2023 zwölf Restaurants in die „Sternenklasse“ aufgenommen, drei mehr als 2020. Allerdings verlor dabei das bisherige 2-Sterne-Restaurant „Rosin“ von TV-Koch Frank Rosin in Dorsten-Wulfen einen Stern. Unweit, in der Dorstener Innenstadt, residiert der ebenfalls bekannte WDR-Koch Björn Freitag mit seinem Restaurant „Goldener Anker“ und einem Stern. Ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnet sind die Restaurants „Grammons“ und „The Stage“ in Dortmund, „Balthasar“ in Paderborn, „Reuter“ in Rheda-Wieden-

Tab. 1: Michelin-Sterne-Restaurants in Deutschland 2020 und 2023

Region	Sterne-Restaurants 2020	Sterne-Restaurants 2023	Sterne-Restaurants je 1 Mio. Ew. 2020	Sterne-Restaurants je 1 Mio. Ew. 2023
Baden-Württemberg	77	75	6,9	6,7
Berlin	24	24	6,5	6,5
Rheinland-Pfalz	26	26	6,4	6,3
Saarland	7	6	7,1	6,1
Mecklenburg-Vorpom.	8	9	5,0	5,6
Hamburg	11	10	6,0	5,4
Bayern	53	70	4,0	5,3
Rheinland	39	43	4,0	4,4
<b>Deutschland</b>	<b>309</b>	<b>334</b>	<b>3,7</b>	<b>4,0</b>
Schleswig-Holstein	13	11	4,5	3,8
Hessen	17	23	2,7	3,7
Nordrhein-Westfalen	48	55	2,7	3,1
Sachsen	7	11	1,7	2,7
<b>Westfalen</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>1,1</b>	<b>1,5</b>
Thüringen	2	3	0,9	1,4
Sachsen-Anhalt	2	3	0,9	1,4
Niedersachsen	11	11	1,4	1,4
Brandenburg	3	2	1,2	0,8
Bremen	0	0	0,0	0,0

## Sterne-Restaurants in Westfalen 2023

„Balthasar“ in Paderborn; klassisch-moderne Speisen: wertig-elegantes Ambiente, professioneller Service und gute Weinempfehlungen.

„BOK Restaurant Brust oder Keule“ in Münster; der ehemalige Küchenchef des „Ferment“ in Münster-Roxel Laurin Kux bietet hier eine moderne, saisonal geprägte Küche, gute Weinberatung.

„Cœur D'Artichaut“ in Münster; in wohnlicher Atmosphäre verbindet der gebürtige Franzose Frédéric Morel auf moderne Art die Küche der Bretagne mit westfälischen Produkten.

„Goldener Anker“ in Dorsten; klassische Küche, elegant: TV-Koch Björn Freitag hat hier ein wertiges und chic-elegantes Ambiente, das wunderbar zur modern interpretierten klassischen Küche passt.

„Grammons Restaurant“ in Dortmund; modern-elegantes und lichtdurchflutetes Restaurant. Die Speisen haben eine ganz klassische Basis, sind finessenreich und trumpfen mit vollmundigen Aromen.

„Hofstube“ in Schmallenberg-Winkhausen; moderne und saisonale Küche, freundlich-aufmerksamer Service und attraktives, wertiges Ambiente.

„Jan Diekjobst Restaurant“ in Detmold; klassisch basierte und modern aufgefrischte Küche. Zu niveauvollen Speisen gesellen sich ein sehr freundlicher Service und geschmackvolles Ambiente.

„Ratsstuben“ in Haltern am See; Marktküche, ländlich; anspruchsvolle und moderne Küche, saisonal und mit internationalen Einflüssen.

„Reuter“ in Rheda-Wiedenbrück; französisch-modern, elegant: Mit ihrer kreativen Note kombiniert Iris Bettinger regional-saisonale Produkte, bekannt als „interregiomediterraneurasisches“ Menü.

„Rosin“ in Dorsten-Wulfen; schickes Restaurant mit eingespieltem Team unter Leitung von TV-Koch Frank Rosin. Die Menü: klassisch und kreativ. Zur Wahl stehen drei bis fünf Gänge.

„Spitzner“ in Münster; im historischen Oerschen Hof, saisonale Küche mit französischen Einflüssen. Sehr gekonnt holt man auf dem Teller die klassische Linie in die heutige Zeit.

„The Stage“ in Dortmund; chic-moderne Ambiente, mit klasse Aussicht auf das Stadtgebiet, aufwändig zubereitetes Menü, professionelle Weinberatung.

Quelle: <https://guide.michelin.com>

brück, die „Ratsstuben“ im Ratshotel in Haltern am See, die „Hofstube“ im Hotel Deimann in Schmallenberg und „Jan Diekjobst“ in Detmold. Führend

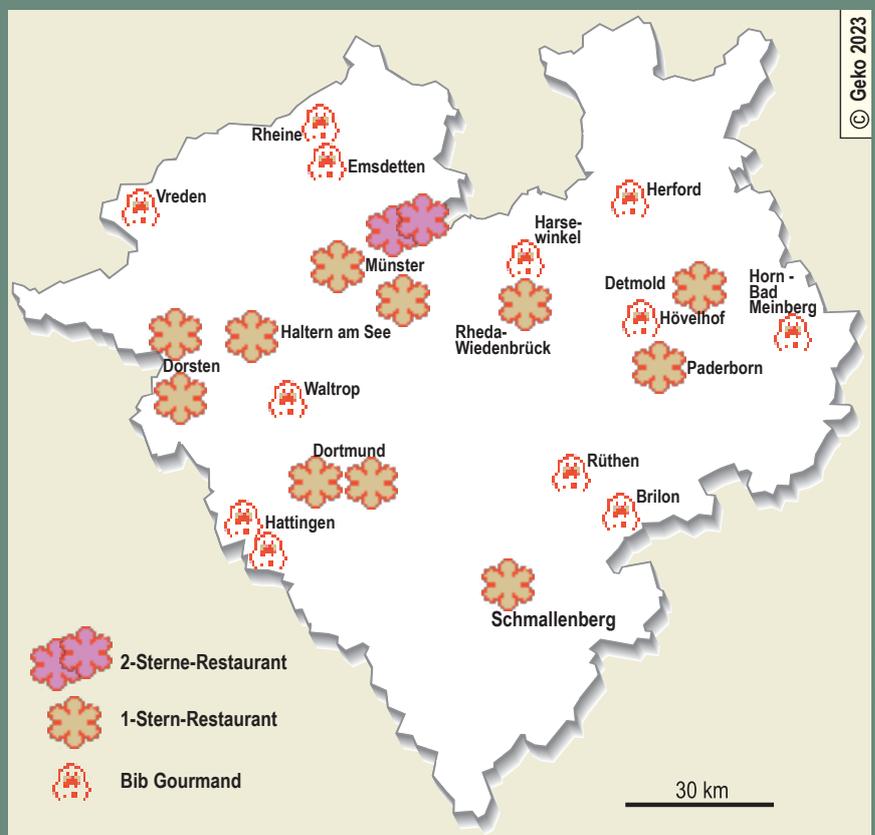


Abb. 1: Spitzen-Restaurants in Westfalen 2023 nach Michelin

Der GUIDE MICHELIN ist der älteste und renommierteste Gastronomie- und Hotelführer der Welt. Bei Lesenden 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 seit 2022 nicht mehr vor.

**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.“ Restaurants dieser Kategorie gibt es 2023 in NRW vier: in Bergisch-Gladbach, zweimal in Köln sowie in Münster.

**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.“ Davon existieren 2023 in Westfalen elf Restaurants, im Rheinland sind es 40.

**Bib Gourmand** steht für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. „Gute Produkte und schön zur Geltung gebracht.“

in Westfalen ist seit 2023 die Stadt Münster: Das „Cœur D'Artichaut“ am Alten Fischmarkt wurde zum alleinigen 2-Sternehaus in Westfalen, jeweils einen Stern bekamen das „Spitzner“ und das „BOK Restaurant Brust oder Keule“.

In der Anerkennung etwas abgestuft ist die Auszeichnung „Bib Gourmand“, die für ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis steht und in Westfalen zwölfmal vergeben wurde, davon zweimal in Hattingen.

In Westfalen verteilen sich alle ausgezeichneten Häuser relativ gleichmäßig (Abb. 1), wobei es durchaus eine gewisse Konzentration im Münsterland gibt, während das südliche Westfalen eher unterrepräsentiert ist. Es scheint keinen direkten Zusammenhang zu geben zwischen der Größe einer Stadt und der Existenz eines Sterne-Restaurants. Insgesamt finden sich – mit Ausnahme von Münster – die dekorierten Betriebe sogar eher in mittelgroßen Städten. ■

Quelle: <https://guide.michelin.com>