

Vier Michelin-Sterne für Baden-Baden - Platz 2 in Baden-Württemberg nach Baiersbronn - Jeweils ein Stern in Karlsruhe, Ettlingen und Kuppenheim



Baden-Baden, 13.11.15, 00:00 Uhr, Bericht: Christian Frietsch Nach dem Titel als Deutschlands Aufsteiger des Jahres durch «Gault Millau» für den Baden-Badener Koch Paul Stradner vom «Brenners Park-Restaurant», bestätigt nun auch Michelin die starke Rolle Baden-Badens bei den deutschen Gourmet-Küchen. Das Brenners Park-Hotel konnte seinen im letzten Jahr gewonnenen zweiten Michelin-Stern verteidigen, ebenso konnten «Le Jardin de France» und «Röttle's Restaurant&Residenz» im Schloss Neuweier ihren leuchteten Stern behaupten.

Legt man die olympische Medaillen-Wertung zu Grunde liegt Baden-Baden mit zwei Sternen von Brenners und jeweils einem Stern von Le Jardin und Schloss Neuweier auf Platz zwei bei den Gourmet-Küchen in Baden-Württemberg. Die Landeshauptstadt bringt zwar acht ein Sterne-Restaurants auf die Medaillen-Waage, jedoch keine Zwei- oder Drei-Sterne-Wertung. Im näheren Einzugsgebiet von Baden-Baden konnte Karlsruhe mit «Le Salon» im Kesselhaus, Ettlingen mit dem «Erbprinz» und Kuppenheim mit dem «Raub's Landgasthof» jeweils ihre Ein-Sterne-Bastionen verteidigen.

Definitionen für die Michelin Sterne: Ein Stern: Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert! Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung – einen Stopp wert!

Zwei Sterne: Eine Spitzenküche – einen Umweg wert! Hervorragende Produkte, von einem talentierten Küchenchef und seinem Team mit viel Know-how und Inspiration in subtilen, außergewöhnlichen und mitunter originellen Kreationen trefflich in Szene gesetzt – einen Umweg wert!

Drei Sterne: Eine einzigartige Küche – eine Reise wert! Die Handschrift eines großen Küchenchefs! Erstklassige Spitzenprodukte, pure und intensive Aromen, harmonische Kompositionen: Hier wird das Kochen zur Kunst. Perfekt zubereitete Gerichte, die nicht selten zu Klassikern werden – eine Reise wert!

Der Guide Michelin gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 25 Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind.