

Rekordzahl an Michelin-Sternen: Deutschlands Küchen erstrahlen neu!

Am 17.06.2025 wurden neue Michelin-Sterne verliehen.
Sankt Ingbert erhält Auszeichnung für sein Restaurant
„Atama“.



Sankt Ingbert, Deutschland - Am Dienstag, dem 17. Juni 2025, erlebte die deutsche Gastronomie einen glanzvollen Abend, als die neuen Michelin-Sterne verliehen wurden. In diesem Jahr wurde ein Rekord aufgestellt: Insgesamt wurden 341 Restaurants mit mindestens einem Stern ausgezeichnet, was die höchste Anzahl an Sterne-Restaurants in Deutschland darstellt. Die Verleihung zeigt einmal mehr den hohen Standard und die Vielfalt der deutschen Küche.

Besonders bemerkenswert ist die Anerkennung von zwei neuen Restaurants mit der Höchstwertung von drei Sternen. Das Restaurant Haerlin in Hamburg unter der Leitung von Küchenchef Christoph Rüffer und das Tohru in der Schreibung

in München, geleitet von Tohru Nakamura, dürfen sich nun zu den exklusiven zwölf Drei-Sterne-Restaurants im Land zählen. Diese Bewertungen heben die kulinarische Kreativität und Exzellenz hervor, die Deutschland zu bieten hat.

Eine neue Ära der Sterne

Das Restaurant Haerlin und Tohru in der Schreiberei schließen sich einer illustren Liste an, die bereits Restaurants wie das Victor's Fine Dining by Christian Bau in Perl, das Rutz in Berlin und das Schwarzwaldstube in Baiersbronn umfasst. Auf insgesamt zehn weitere Häuser mit drei Sternen, die bereits in vorherigen Jahren ausgezeichnet wurden, entfällt nun die Ehre, diese Auszeichnung zu tragen.

- Victor's Fine Dining by Christian Bau Perl
- Rutz Berlin
- Bareiss Baiersbronn
- Schwarzwaldstube Baiersbronn
- Jan München
- Es:senz Grassau
- The Table Hamburg
- Aqua Wolfsburg
- Waldhotel Sonnora Dreis
- Schanz Restaurant Piesport

Insgesamt wurden 47 Restaurants mit zwei Sternen dekoriert, darunter fünf Neuaufnahmen. Dazu zählen die Oswalds Gourmetstube in Teisnach, Gotthardt's by Yannick Noack in Koblenz, Intense in Wachenheim an der Weinstraße, Pietsch in Wernigerode und Atama by Martin Stopp in Sankt Ingbert. Zudem durften 282 Restaurants sich über einen Stern freuen, darunter 30 neue Ein-Stern-Restaurants.

Engagement für die Umwelt

Ein weiterer erfreulicher Aspekt ist die Auszeichnung von 80 Restaurants mit einem Grünen Stern für umweltbewusste

Gastronomie, von denen 14 neu in dieser Kategorie sind. Die grünen Sterne zeichnen Initiativen aus, die auf die Verwendung regionaler Produkte, kurze Transportwege und nachhaltige Praktiken wie artgerechte Tierhaltung und Abfallvermeidung setzen.

Darüber hinaus wurden in diesem Jahr zahlreiche Awards vergeben. Michele Heinrich aus dem Yaldy in Frankfurt gewann den ersten Cocktail Award in Deutschland. Marie-Helen Krebs erhielt den Sommelier Award, während Claus-Peter Lumppp den Mentor-Chef-Award und Luis Hendricks den Young-Chef-Award für herausragende Leistungen in der Gastronomie erhielten. Der Guide Michelin, der seit seiner ersten Veröffentlichung im Jahr 1910 und der Vergabe von Sternen seit 1926 für die gehobene Gastronomie bekannt ist, setzt weiterhin Maßstäbe in der Branchenauszeichnung.

Die neuesten Auszeichnungen unterstreichen die dynamische und qualitativ hochstehende Entwicklung der deutschen Gastronomie, die sich sowohl kulinarisch als auch im Hinblick auf Nachhaltigkeit immer weiter verbessert.

Details	
Ort	Sankt Ingbert, Deutschland
Quellen	• www.tophotel.de • news.michelin.de

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net