NACHRICHTEN AG

18. Juni 2025

Deutschland begeistert: Rekord an Michelin-Sternen 2025 enthüllt!

Deutschland erreicht 2025 mit 341 Michelin-Stern-Restaurants einen neuen Rekord, darunter zwei neue 3-Sterne-Restaurants.

Frankfurt am Main, Deutschland - Was geht in der gastronomischen Szene Deutschlands? Ein Blick auf die aktuelle Ausgabe des Guide MICHELIN 2025 verrät es: Deutschland hat sich mit einer Rekordzahl von 341 Restaurants mit Michelin-Sternen einen Platz an der kulinarischen Spitze erobert. Die feierliche Vorstellung des Gourmetführers fand kürzlich in Frankfurt am Main statt, wo sich die besten Köche und Köchinnen des Landes versammelten, um ihre Auszeichnungen entgegenzunehmen. Deutschlandfunk Kultur berichtet, dass insgesamt 12 Restaurants die höchste Ehre von drei Sternen erhalten haben, darunter die neu ausgezeichneten Spitzenrestaurants Haerlin in Hamburg und Tohru in der Schreiberei in München.

Der Guide MICHELIN hat in seiner langen Geschichte, die mehr als 100 Jahre zurückreicht, immer wieder Maßstäbe gesetzt. Angefangen hat alles, um Autofahrer zum Reisen zu motivieren und den Absatz der zur Michelin-Firma gehörenden Reifen zu erhöhen. Heute ist die Verleihung von Michelin-Sternen ein Qualitätsmerkmal, das weltweit anerkannt ist. Besonders erfreulich ist, dass in Deutschland der Trend zur pflanzenbasierten Küche und die Verwendung regionaler sowie saisonaler Produkte fortschreiten.

Sterneverteilung und neue Auszeichnungen

Insgesamt verteilte der neue MICHELIN-Guide folgende Sterne:

- 12 Restaurants mit 3 Sternen (2 neu)
- 47 Restaurants mit 2 Sternen (5 neu)
- 282 Restaurants mit 1 Stern (30 neu)

Zusätzlich wurden 80 Grüne Sterne für nachhaltige Gastronomie vergeben, wovon 14 Neukömmlinge sind. Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN, lobte die hohe Qualität und Kreativität der deutschen Kochkunst. Immer häufiger wird eine bewusste und nachhaltige Ernährung gefördert, was nicht nur Genießer, sondern auch Umweltliebhaber begeistert.

Besondere Auszeichnungen

Die Verleihung von speziellen Awards unterstreicht das Engagement der Branche für höchste Qualität. Folgende MICHELIN Special Awards wurden in diesem Jahr vergeben:

- Service Award: Daniela Oos (Wein- und Tafelhaus, Trittenheim)
- Young Chef Award: Luis Hendricks (Pietsch, Wernigerode)
- Mentor Chef Award: Claus-Peter Lumpp (Restaurant Bareiss, Baiersbronn)

- Sommelier Award: Marie-Helen Krebs (IKIGAI, Krün)
- Cocktail Award: Michele Heinrich (YALDY, Frankfurt am Main)

Zudem freuen sich 15 Restaurants über die Auszeichnung als Bib Gourmand. Damit sind es in Deutschland bereits insgesamt 156 dieser Restaurants, die für gutes Essen zu fairen Preisen stehen.Tageskarte hat die Entwicklungen genau unter die Lupe genommen.

NRW hat jedoch einen kleinen Rückschlag hinnehmen müssen – hier hat die Anzahl der Sterne-Restaurants abgenommen, mit nur vier neuen Zuwächsen. Ein weiterer Blick auf die Verteilung zeigt, dass es in Deutschland 12 Restaurants in Schleswig-Holstein, 22 in Berlin, 73 in Baden-Württemberg und 46 in Nordrhein-Westfalen gibt, die mit Michelin-Sternen gewürdigt werden.

Der kulinarische Blick nach vorne

Die neue Ausgabe des Guide MICHELIN Deutschland 2025 wird ab dem 24. Juli für 29,95 Euro in Deutschland und 30,80 Euro in Österreich erhältlich sein. Auf 480 Seiten werden mehr als 1.240 Restaurants empfohlen, und die Vorfreude in der Gastronomie ist schon jetzt spürbar. Mit einer stetig wachsenden Zahl an Sternerestaurants zeigt sich, dass gutes Essen ein zentrales Anliegen in der deutschen Küche ist. Restaurant Ranglisten fasst die wichtigsten Informationen zusammen und wirft einen Blick auf die kulinarische Zukunft.

Details	
Ort	Frankfurt am Main, Deutschland
Quellen	• www.deutschlandfunkkultur.de • www.tageskarte.io • www.restaurant-ranglisten.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net