

Thpringens Restaurants glänzen mit Michelin-Sternen 2025!

Thpringens Gastronomie glänzt: Wartburgkreis' Restaurant 'BjørnsOx' erhält Stern und grünen Stern für nachhaltige Küche im Michelin Guide 2025.



Wartburgkreis, Deutschland - Im Herzen der kulinarischen Landschaft Deutschlands hat der \ Guide Michelin 2025\ auf eine beeindruckende Weise neue Auszeichnungen vergeben. Thpringens Feinschmecker-Adressen konnten dabei ihre Sterne erfolgreich verteidigen. Allen voran die Restaurants \ Masters\ und \ The First\ im Spa & GolfResort Weimarer Land sowie \ BjørnsOx\ und \ Clara Restaurant im Kaisersaal\ in Erfurt, die jeweils einen Stern für Spitzenküche erhielten. Die präsentierte Liste zeigt, dass die kulinarische Vielfalt in Deutschland auch im Jahr 2025 glänzt und der Wert von regionalen und saisonalen Produkten in der Gastronomie stetig zunimmt. **MDR berichtet.**

Der neue Gourmetführer wurde am 17. Juni 2025 in Frankfurt am Main vorgestellt. Während die Restaurant-Szene in Thüringen traditionell nicht in der ersten Reihe steht, zeugt die diesjährige Verteidigung aller Sterne von einer gewissen Beständigkeit und kulinarischem Können. Im vergangenen Jahr war das Spa & GolfResort Weimarer Land sogar temporär die Unterkunft der deutschen und englischen Fußball-Nationalmannschaft – ein Ort, wo feine Küche und sportliche Höchstleistungen zusammenkommen.

Ein Blick auf die Sterne

Die Resolution des Guides bezieht sich auf insgesamt 341 Restaurants in Deutschland, die mit mindestens einem Stern prämiert wurden. Unter diesen befinden sich:

- 12 Restaurants mit 3 Sternen (darunter zwei Neuzugänge: Haerlin in Hamburg und Tohru in der Schreibung in München).
- 47 Restaurants mit 2 Sternen (5 neu).
- 282 Restaurants mit 1 Stern (30 neu).

Die trendbewusste Bewegung hin zu pflanzenbasierter Küche und nachhaltigen Praktiken zeigt sich nicht nur in der Anzahl der ausgezeichneten Restaurants, sondern auch in der Vergabe von 80 Grünen Sternen an Gastronomien, die verantwortungsvolle Kochkünste mit einem Fokus auf Regionalität und Saisonalität praktizieren. Davon sind 14 Restaurants neu in dieser Kategorie vertreten. **Die Tageskarte berichtet über die Sternverteilung.**

Thüringen hat insgesamt vier Sterne-Restaurants, bleibt aber im bundesweiten Vergleich eher rar vertreten. Dieses Jahr konnte BjørnsOx im Wartburgkreis sogar einen Grünen Stern für seine nachhaltigen Kochkünste erzielen. Dieser wird Restaurants verliehen, die regionale Produkte schätzen und verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgehen. Insbesondere der Fokus auf artgerechte Tierhaltung und Müllvermeidung ist

heutzutage wichtiger denn je.

Neues und Ausgezeichnetes

Insgesamt wurden 15 neue Bib Gourmand-Restaurants anerkannt, die eine umfangreiche Auswahl an köstlicher und dennoch bezahlbarer Gastronomie repräsentieren. Aktuell gibt es in Deutschland nun 156 Bib Gourmand-Restaurants. Während Hamburg und München mit jeweils zwei 3-Sterne-Restaurants an der Spitze stehen, zeigt Berlin bei 22 Sterne-Restaurants ebenfalls starke Präsenz. **Der Guide Michelin beleuchtet die neuen grünen Sterne** und deren köstlichen Hintergründe.

Der Gewinnerkreis der Special Awards zeigt ebenfalls die Diversität und das Talente, die in der deutschen Gastronomie aufblühen. So erhielten unter anderem Danielle Oos vom Wein- und Tafelhaus in Tritenheim den Service Award, während Luis Hendricks vom Pietsch in Wernigerode den Young Chef Award für innovative Kochkünste verliehen bekam.

Insgesamt lässt sich sagen, dass der Gourmetführer in dieser Ausgabe einmal mehr die verschiedenen Facetten der deutschen Kulinarik ans Licht bringt und die Leser dazu anregt, lokale und nachhaltige Restaurants zu entdecken und zu unterstützen. Die Auszeichnungen sind eine Einladung, in die spannende Welt der feinen Küche einzutauchen – in Thüringen und darüber hinaus.

Details	
Ort	Wartburgkreis, Deutschland
Quellen	• www.mdr.de • www.tageskarte.io • guide.michelin.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net