

DIE BESTEN RESTAURANTS DEUTSCHLANDS

Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Aqua - Hotel The Ritz-Carlton Sven Elverfeld	3	5	19,5	5	10,5	1
Schwarzwaldstube - Hotel Traube Tonbach Torsten Michel	3	5	19,5	5	10,5	1
Victor's Fine Dining by Christian Bau Christian Bau	3	5	19,5	5	10,5	1
Atelier - Hotel Bayerischer Hof Jan Hartwig	3	5	19	5	10,5	4
Waldhotel Sonnora Clemens Rambichler	3	5	19,5	5	10	5
GästeHaus Klaus Erford Klaus Erford	3	5	19,5	5	10	5
Restaurant Überfahrt Christian Jürgens - Althoff Seehotel Überfahrt Christian Jürgens	3	5	19,5	5	10	5
Vendôme - Hotel Schloss Bensberg Joachim Wissler	3	5	19,5	5	10	5
The Table - Kevin Fehling Kevin Fehling	3	4,5	19	5	10,5	9
Bareiss - Hotel Bareiss Claus-Peter Lumpf	3	5	19	5	9,5	10
Haerlin - Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Christoph Ruffer	2	4,5	19	4,5	10	11
Courtier - Weissenhaus Grand Village Resort & Spa Christian Scharer	2	4,5	18	5	10	12
Schwarzenstein - Nils Henkel Nils Henkel	2	4,5	18	5	10	12
Tantris Hans Haas	2	5	18	5	9	14
Horváth Sebastian Frank	2	4,5	18	4,5	10	15
Steinheuers - Zur Alten Post Hans Stefan Steinheuer, Christian Binder	2	5	19	4	9,5	16
Falco - Hotel The Westin Peter Maria Schnurr	2	4,5	19	4	10	17
Geisels Werneckhof Tohru Nakamura	2	4,5	19	4	10	17



Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Facil – Hotel The Mandala Michael Kempf	2	4,5	19	4	9,5	19
Söl'ring Hof Jan-Philipp Berner, Johannes King	2	5	18	4	9,5	20
Tim Raue – Restaurant Tim Raue	2	4,5	19,5	4	9	21
Ophelia – Riva Konstanz Dirk Hoberg	2	4,5	18	4	10	22
Opus V – Engelhorn Mode im Quadrat Tristan Brandt	2	4	18	5	9	23
Meierei Dirk Luther – Alter Meierhof Vitalhotel Dirk Luther	2	4,5	18	4	9,5	24
Lorenz Adlon Esszimmer – Hotel Adlon GmbH Hendrik Otto	2	4	18	4	10,5	25
EssZimmer – BMW-Welt Bobby Bräuer	2	4	18	4,5	9	26
Luce d'Oro – Schloss Elmau Christoph Rainer	2	4	18	4,5	9	26
schanz. restaurant. Thomas Schanz	2	4	18	4,5	9	26
Lafleur Andreas Krolik	2	4	18	4	9,5	29
Seven Seas – Süllberg Karlheinz Hauser	2	4,5	17	5	8,5	30
Le Pavillon Martin Herrmann	2	4	17	5	9	31
Essigbrätlein Andree Köthe, Yves Ollech	2	4	18	4	9	32
Le Moissonnier Eric Menchon	2	4	18	4	9	32
Rutz Restaurant Marco Müller	2	4	17	4	9,5	34
Residenz Heinz Winkler Heinz Winkler	2	4	17	5	8	35
Purs Christian Eckhardt	2	4	18	4	8	36
Alois – Dallmayr Fine Dining Christoph Kunz	2	3,5	17	4	9	37
ammolite – The Lighthouse Restaurant – Hotel Bell Rock Peter Hagen-Wiest	2	3,5	17	4	9	37

Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Hirschen Douce Steiner, Udo Weiler	2	3,5	17	4	9	37
Becker's Wolfgang Becker	2	3,5	18	4	8	40
Sosein. Felix Schneider	2	3,5	17	4	8,5	41
Alexander Herrmann - by Tobias Bätz Alexander Herrmann, Tobias Bätz	2	3,5	17	4	8	42
Jacobs Restaurant - Hotel Louis C. Jacob Thomas Martin	2	3,5	17	4	8	42
Le Cerf - Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe Boris Rommel	2	3,5	18	4	7,5	44
Schlossberg - Hotel Sackmann Nico und Jörg Sackmann	1	4,5	17	4,5	9	45
Dichterstub'n - Park-Hotel Egerner Höfe Thomas Kellermann	1	4	17	4,5	9,5	46
L.A. Jordan - Ketschauer Hof Daniel Schimkowitsch	1	4	18	4	9	47
Bodendorf's - Landhaus Stricker Holger Bodendorf, Philip Rümmele	1	4	18	4	8,5	48
Obendorfer's Eisvogel - Landhotel Birkenhof Hubert Obendorfer, Christian Schider	1	4	17	4,5	8	49
Die Zirbelstube - Hotel am Schlossgarten Denis Feix	1	3,5	17	4	8,5	50
Rosin Frank Rosin, Oliver Engelke	2	4	16	4	7,5	51
Ox & Klee Daniel Gottschlich, Erik Schmitz	2	3	17	4	7,5	52
Rüssel's Landhaus Harald Rüssel, Enrico Back	1	4,5	18	3,5	8	53
August Christian Grünwald	2	3,5	15	4	8,5	54
Gourmet - Schlosshotel Münchhausen Achim Schwekendiek	1	3,5	17	4	8	55
Schwarzer Adler Christian Baur	1	3,5	17	4	8	55
Casala - Romantik Hotel Residenz am See Manfred Lang, Markus Philippi	1	4	17	4	7,5	57
Bianc Matteo Ferrantino	1	3,5	16	4	9	58



Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Top Air Marco Akuzun	1	3,5	16	4	9	58
Esplanade Silio Del Fabro	1	3,5	17	3,5	8,5	60
Orangerie - Maritim Seehotel Timmendorfer Strand Lutz Niemann	1	3,5	17	3,5	8,5	60
JUWEL - Hotel BEI SCHUMANN Philipp Liebisch	1	3,5	16	4	8,5	62
Francais - Hotel Frankfurter Hof Patrick Bittner	1	4	17	3,5	8	63
Halbedel's Gasthaus Rainer-Maria Halbedel	1	4	17	3,5	8	63
Friedrich Franz - Grand Hotel Heiligendamm Ronny Siewert	1	3	18	3,5	8,5	65
Gut Lärchenhof Torben Schuster	1	3,5	17	3,5	8	66
Haus Stemberg Sascha Stemberg	1	3,5	17	3,5	8	66
Stadtpfeiffer Detlef Schlegel	1	3	17	3,5	9	68
Ole Deele - Hotel & Restaurant Benjamin Gallein	1	3	18	3,5	8	69
Intense Benjamin Pfeifer	1	4	16	3,5	8,5	70
Klassenzimmer - Alte Schule Fürstentagen Daniel Schmidthaler	1	3	17	3,5	8,5	71
Piment Wahabi Nouri	1	3	17	3,5	8,5	71
Balthasar Elmar Simon	1	3	17	4	7,5	73
Le Gourmet - Die Hirschgasse Mario Sauer	1	o.B.	17	3,5	8	74
Palmgarten - Spielbank Hohensyburg Michael Dyllong	1	3,5	16	3,5	8,5	75
Burgrestaurant Staufeneck Rolf Straubinger, Thomas Geiger	1	o.B.	16	4,5	o.B.	76
Zur Post Alejandro und Christopher Wilbrand	1	3,5	17	3,5	7,5	77
Adler Daniel Fehrenbacher	1	3	17	3,5	8	78
Frühsammers Sonja Frühsammer	1	3	17	3,5	8	78

Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Restaurant 360° Alexander Hohlwein	1	3	17	3,5	8	78
Sterneck - Badhotel Sternhagen Marc Rennhack	1	3	16	4	8	81
Storstad Anton Schmaus	1	3	16	4	8	81
Der Butt André Münch	1	2,5	18	3,5	8,5	83
Kabinett F.W. - Hotel Bayrisches Haus Alexander Dressel	1	3,5	16	3,5	8	84
Gustav Jochim Busch	1	3,5	16	3,5	8	84
Kaspars Felix Kaspar	1	3,5	16	3,5	8	84
No. 4 - Gourmetrestaurant Jens Rittmeyer	1	3,5	16	3,5	8	84
Lamm Rosswag Steffen Ruggaber	1	3	16	3,5	9	88
Yunico - Hotel Kameha Grand Christian Sturm-Willms	1	4	17	3,5	7	89
Jante Tony Hohlfeld	1	3	16	3,5	8,5	90
Maximilian Lorenz Maximilian Lorenz, Enrico Hirschfeld	1	3	17	3,5	7,5	91
Apicius - Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See Tim Extra	1	2,5	17	3,5	8,5	92
Showroom Dominik Käppeler	1	3,5		3,5	7,5	93
Hugos - InterContinental Berlin Eberhard Lange	1	2,5	17	4	7,5	94
Wielandshöhe Vincent Klink, Jörg Neth	1	3,5	16	4	7	95
Schwarzer Hahn - Hotel Restaurant Deidesheimer Hof Stefan Neugebauer, Felix Jarzina	1	2,5	16	4,5	8	96
Im Schiffchen Jean-Claude Bourgueil, Nina Ranger	1	3,5	16	3,5	o.B.	97
Das Maximilians - Romantik Hotel Das Freiberg Tobias Eisele	1	3	16	3,5	8	98
FAVORITE - Favorite Parkhotel Daniele Tortomasi	1	3	16	3,5	8	98



Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
LOUIS Restaurant - La Maison Hotel Martin Stopp	1	3	16	3,5	8	98
Philipp Michael Philipp	1	3	16	3,5	8	98
Philipp Soldan - Die Sonne Frankenberg Erik Arnecke	1	3	16	3,5	8	98
Tafelspitz 1876 Daniel Dal-Ben	1	3	16	3,5	8	98
Wolfshöhle Sascha Weiß	1	3	16	3,5	8	98
ZweiSinn Meiers - Fine Dining Stefan Meier	1	3	16	3,5	8	98
Merkles - Restaurant Thomas Merkle	1	2,5	17	3,5	8	106
Ostseelounge Pierre Nippkow	1	2,5	17	3,5	8	106
5 - Cinco by Paco Pérez - Das Stue Hotel Paco Pérez	1	3,5	15	3,5	8	108
Meyers Keller Joachim Kaiser	1	3,5	15	3,5	8	108
Olivo - Steigenberger Graf Zeppelin Anton Gschwendtner	1	3,5	15	3,5	8	108
Eisenbahn Josef und Thomas Wolf	1	3	17	3,5	7	111
Gourmetrestaurant Dirk Maus - Landgasthaus Sandhof Dirk Maus, Steve Hermann	1	3	17	3,5	7	111
Pauly Saal Dirk Gieselmann, Sebastian Leyer	1	3	17	3,5	7	111
Villino Toni Neumann	1	3,5	o.B.	3	8	114
Landhaus Feckl Franz Feckl	1	2,5	17	4	7	115
Nagaya Yoshizumi Nagaya	1	3,5	16	2,5	9	116
Berlins Krone Daniel Röber, Franz Berlin	1	3	16	3,5	7,5	117
Freustil - Hotel Vier Jahreszeiten Ralf Haug, David Wlodarczyk	1	3	16	3,5	7,5	117
Johanns - Modehaus Garhammer Michael Simon Reis	1	3	16	3,5	7,5	117
Jungborn - BollAnts Philipp Helzle	1	3	16	3,5	7,5	117

Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Waidwerk – Romantik Hotel Gasthaus Rottner Valentin Rottner	1	3	16	3,5	7,5	117
Laurushaus – Schloss Hugenpoet Erika Bergheim	1	3	16	3,5	o.B.	122
Buddenbrooks – A-ROSA Travemünde Dirk Seiger	1	2,5	16	4	7,5	123
Caroussel Benjamin Biedlingmaier	1	3,5	16	3,5	7	124
Bembergs Häuschen Oliver Röder	1	3	17	3	7,5	125
Ernst Dylan Watson-Brawn	1	3	17	3	7,5	125
Tiger-Gourmetrestaurant – Tigerpalast Coskun Yurdakul	1	3	17	3	7,5	125
Restaurant 5 Alexander Dinter	1	3,5	15	3,5	7,5	128
Maitre – Landhaus Kuckuck Erhard Schäfer, Jürgen Pohl	1	3	16	4	6,5	129
Gutshaus Stolpe Stephan Krogmann	1	2,5	o.B.	3,5	8	130
Ahlmanns – Romantik Hotel Kieler Kaufmann Mathias Apelt	1	2,5	16	3,5	8	131
L'étable – Romantik-Hotel Zum Stern Henrik Weiser	1	2,5	16	3,5	8	131
Maerz – Hotel Rose Benjamin Maerz	1	2,5	16	3,5	8	131
Schwitzer's am Park Cédric Schwitzer	1	2,5	16	3,5	8	131
skyKitchen – Andel's Hotel Berlin Alexander Koppe	1	2,5	16	3,5	8	131
taku – Excelsior Hotel Ernst Mirko Gaul	1	2,5	16	3,5	8	131
100/200 Kitchen Thomas Imbusch	1	3	15	3,5	8	137
Goldberg Philipp Kovacs	1	3	15	3,5	8	137
Landhaus Köpp Jürgen Köpp	1	3	17	3,5	6	139
Huberwirt Alexander Huber	1	3	16	3	8	140



Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Nobelhart & Schmutzig Micha Schäfer	1	3	16	3	8	140
Rebers Pflug Hans-Harald Reber	1	3	16	3	8	140
Werners – Schloss Eberstein Bernd Werner, Andreas Laux	1	3	16	3	8	140
Schote Nelson Müller	1	3	15	o.B.	8	144
Erbprinz Ralph Knebel	1	3	16	3,5	7	145
Erno's Bistro Valéry Mathis	1	3	16	3,5	7	145
La Bécasse Christof Lang, Andreas Schaffrath	1	3	16	3,5	7	145
Landhaus Scherrer Heinz O. Wehmann	1	3	16	3,5	7	145
St. Jacques – Burgstuben Residenz Marcel Kokot, Alexander Wulf	1	3	16	3,5	7	145
Zeit-Geist – Walk'sches Haus Sebastian Syrbe, Michael Leimeister	1	3	16	3,5	7	145

MI: Michelin-Sterne | **FE:** Feinschmecker-Punkte | **GM:** Gault-Millau-Punkte |
SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | **GU:** Gusto-Pfannen

DIE BESTEN RESTAURANTS ÖSTERREICHS

Restaurant Chef de Cuisine	GM	SCH	FA	ALC	Platzie- rung
Steirereck im Stadtpark Heinz Reitbauer	19	5	100	99	1
Döllner's Genusswelten Andreas Döllner	o.B.	5	99	99	2
Silvio Nickol Gourmet - Palais Coburg Residenz Silvio Nickol	19	5	99	98	3
Simon Taxacher - Rosengarten Simon Taxacher	19	5	99	98	3
Obauer - Restaurant & Hotel Karl und Rudolf Obauer	19	5	99	97	5
Landhaus Bacher Thomas Dorfer	18,5	5	99	98	6
Stüva - Hotel Yscla Benjamin Parth	18,5	4,5	97	97	7
Ikarus - im Red Bull Hangar-7 Martin Klein	18,5	4,5	98	95	8
Paznauner Stube - Hotel Trofana Royal Martin Sieberer	18	5	98	95	8
See Restaurant Saag Hubert Wallner	18	4,5	98	96	10
Konstantin Filippou Konstantin Filippou	19	4	95	98	11
SENNS.Restaurant Andreas Senn, Christian Geisler	18	4,5	96	96	11
Mraz und Sohn Markus und Lukas Mraz	18,5	4	98	95	13
Tannenhof James Baron	18	4,5	96	95	14
Alexander - Hotel Lamark Alexander Fankhauser	18	4,5	95	96	15
Griggeler Stuba - Burg Vital Resort Matthias Schütz, Dominic Baumann	18	4	97	95	16
Taubenkobel - Relais & Châteaux Hotel Taubenkobel Alain Weissgerber	18,5	5	93	96	17
Schualhus, Chefs Table - Alpen Sport Resort Rote Wand Max Natmessnig	18	3,5	98	96	18

GM: Gault-Millau-Punkte | **SCH:** Schlemmer-Atlas-Kochlöffel |

FA: Falstaff-Punkte | **ALC:** A-La-Carte-Punkte



Restaurant Chef de Cuisine	GM	SCH	FA	ALC	Platzierung
Le Ciel by Toni Mörwald – Grand Hotel Wien Roland Huber	17,5	4	95	96	19
Amador Juan Amador	18,5	3,5	96	95	20
Mühlthalhof Philip Rachinger	17,5	4,5	95	93	21
Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt Richard Rauch	18	4	93	96	22
Mörwald "Toni M." – Mörwald Relais & Châteaux Toni Mörwald	17	4	95	94	23
Aurelio's – Hotel Aurelio Christian Rescher	17,5	3,5	95	96	23
Bootshaus – Seehotel Das Traunsee Lukas Nagl, Michael Kaufmann	17,5	3,5	96	94	25
T.O.M.® – Pfarrhof St. Andrä Thomas Riederer	16,5	4	97	93	26
Tanglberg Rainer Stranzinger	17,5	4	95	89	27
Saziani Stub'n – Schlafgut Saziani Harald Irka	18,5	4	92	94	28
Pfefferschiff zu Söllheim Jürgen Vigne	16,5	4	95	94	29
Das Maier Johanna Maier	16	5	95	o.B.	30
Mesnerhaus Josef Steffner-Wallner	17	4	95	88	31
Die Weinbank Gerhard Fuchs	16,5	3,5	97	94	32
Vitus Cooking – Verwöhnhotel Sonnhof Vitus Winkler	17	4	94	91	33
Almhof Schneider Marco Rabensteiner	16,5	3,5	96	94	34
Tian Restaurant Paul Ivic	17	4	94	90	35
Mayer's Restaurant – Schloss Prielau Andreas Mayer	16,5	4	94	92	36
Schlossherrnstube – Schlosshotel Ischgl Gustav Jantscher	18	4	91	94	37
Caramé – im Casinohotel Thomas Guggenberger	17	4	94	87	38
Aend Fabian Günzel	17,5	3,5	94	90	39

GM: Gault-Millau-Punkte | SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel |

FA: Falstaff-Punkte | ALC: A-La-Carte-Punkte



Restaurant Chef de Cuisine	GM	SCH	FA	ALC	Platzierung
Die Forelle Hannes Müller	17,5	3	95	94	40
Restaurant im Steirerschloßl Martin Steinkellner	16,5	3,5	95	91	41
Kilian Stuba - Travel Charme Ifen Hotel Sascha Kemmerer, Hans-Jörg Frick	17,5	3,5	92	94	42
Gut Purbach Max Stiegl	16,5	4	95	83	43
Frierss Feines Eck - Frierss Feines Haus Stefan Lastin	16,5	3,5	92	96	44
Stiar - Sporthotel Silvretta Gunther Döberl	17	3,5	92	94	45
Kupferstube - Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel Stefan Lenz	17	3,5	93	o.B.	46
Esszimmer Andreas Kaiblinger	16,5	3,5	93	o.B.	47
Schlossstern - Falkensteiner Schlosshotel Velden Thomas Gruber	16	3,5	94	89	48
Chef's Table - Inter Alpen-Hotel Tyrol Mario Döring	17	3	92	92	49
Verdi Erich Lukas	15,5	3,5	94	91	50
Didi Dorner im Magnolia Didi Dorner	16,5	3,5	92	87	50

GM: Gault-Millau-Punkte | **SCH:** Schlemmer-Atlas-Kochlöffel |
FA: Falstaff-Punkte | **ALC:** A-La-Carte-Punkte



DIE BESTEN RESTAURANTS DER SCHWEIZ

Restaurant Chef de Cuisine	MI	GM	SCH	GG	Platzierung
Schloss Schauenstein Andreas Caminada	3	19	5	5	1
Cheval Blanc by Peter Knogl - Grand Hotel Les Trois Rois Peter Knogl	3	19	4,5	5	2
Restaurant de L'Hotel de Ville Franck Giovannini	3	19	4,5	5	2
The Restaurant - The Dolder Grand Heiko Nieder	2	19	4,5	5	4
Stucki Tanja Grandits	2	19,5	4	5	5
Domaine de Châteauxvieux Philippe Chevrier, Damien Coche	2	19	4	4	6
Didier de Courten - Hotel Terminus Didier de Courten	2	19	4	4	6
Ecco St. Moritz - Hotel Giardino Mountain Rolf Fliegau	2	18,5	4	o.B.	8
7132 Silver - 7132 Hotel Mitja Birlo	2	18,5	4	o.B.	8
Ecco Zürich - Hotel Atlantis by Giardino Stefan Heilemann	2	18,5	4	o.B.	8
Ecco Ascona - Hotel Giardino Rolf Fliegau	2	18,5	4	4	11
Le Cerf Carlo Crisci	2	18	4	4	12
Anne-Sophie Pic - Hôtel Beau-Rivage Palace Anne-Sophie Pic, Paolo Boscaro	2	18	4	4	12
Einstein Gourmet - Hotel Einstein Sebastian Zier, Moses Ceylan	2	18	4	4	12
Adelboden Franz Wiget	2	18	4	4	12
Taverne zum Schäfli Christian Kuchler	2	18	4	4	12
Le Pont de Brent Stéphane Décotterd	2	18	4	o.B.	17
Pavillon - Baur au Lac Laurent Eperon	2	18	3,5	5	18

MI: Michelin-Sterne | GM: Gault-Millau-Punkte |

SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | GG: Der-große-Guide-Kochmützen

Restaurant Chef de Cuisine	MI	GM	SCH	GG	Platzierung
focus - Park Hotel Vitznau Patrick Mahler	2	18,5	o.B.	3	19
RICO'S Rico Zandonella	2	18	3,5	4	20
Homann's Restaurant - Hotel Homann Daniel Homann	2	17	4	4	21
L'Ermitage des Ravet Bernard und Guy Ravet	1	19	4	4	22
After Seven - Hotel Backstage Vernissage Ivo Adam, Florian Neubauer	2	17	4	o.B.	23
Da Vittorio - Carlton Hotel Enrico und Roberto Cerea	1	18,5	4	o.B.	24
Gasthaus zum Gupf Walter Klose	1	18	3,5	4	25
Restaurant RitzCoffier - Bürgenstock Resort Mike Wehrle	1	17,5	4	o.B.	26
Des Trois Tours Alain Bächler	1	18	3,5	3	27
Le Chat Botté - Hôtel Beau Rivage Dominique Gauthier	1	18	3,5	3	27
Locanda Barbarossa - Castello del Sole Mattias Rook	1	18	o.B.	3	29
L'Ours - Hôtel Hostellerie du Pas de l'Ours Franck Reynaud	1	18	3,5	o.B.	30
Schlüssel Felix Suter	1	18	3,5	o.B.	30
Talvo dy Dalsass Martin Dalsass	1	18	3,5	o.B.	30
Denis Martin Denis Martin	1	17	4	3	33
Schlüssel - Nidbergstube Roger Kalberer	1	17	3,5	4	34
Le Bocca Claude Frôté	1	17,5	3,5	3	35
La Brezza - Hotel Eden Roc Marco Campanella	1	17,5	3	4	36
IGNIV by Andreas Caminada - Grand Resort Bad Ragaz Silvio Germann	1	17	o.B.	4	37
Sommet - Hotel The Alpina Gstaad Martin Göschel	1	18	o.B.	o.B.	38
Chesery Marcus G. Lindner	1	o.B.	3,5	3	39

MI: Michelin-Sterne | **GM:** Gault-Millau-Punkte |

SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | **GG:** Der-große-Guide-Kochmützen



Restaurant Chef de Cuisine	MI	GM	SCH	GG	Platzierung
Gasthaus zur Fernsicht - Incantare Tobias Funke	1	17,5	3,5	o.B.	40
Wirtshaus zur Säge Patrick Zimmermann	1	17	3,5	3	41
Adler Hurden Markus Gass	1	17	3	4	42
Traube Arno Sgier	1	17	3	4	42
Bayview - Hôtel President Wilson Michel Roth	1	18	3	o.B.	44
La Table d'Edgard - Hôtel Lausanne Palace Edgar Bovier	1	18	3	o.B.	44
Mesa Sebastian Rösch	1	16	4	3	46
Segreto Martin Benninger	1	16	3,5	4	47
Restaurant Marée - Park-Hotel Sonnenhof Hubertus Real	1	17	o.B.	3	48
Roots Pascal Steffen	1	17,5	o.B.	o.B.	49
La Pinte des Mossettes Romain Paillereau	1	17,5	o.B.	o.B.	49
Auberge du Lion d'Or Thomas Byrne und Gilles Dupont	1	o.B.	3,5	o.B.	49
Cà d'Oro - Kempinski Grand Hotel des Bains Matthias Schmidberger	1	17	3,5	o.B.	49
IGNIV by Andreas Caminada - Badrutt's Palace Marcel Skibba	1	17	3,5	o.B.	49
The K by Tim Raue - Hotel Kulm Tim Raue, Lion Schirmer	1	17,5	o.B.	o.B.	49
Le Cigalon Jean-Marc Bessire	1	17	3,5	o.B.	49
Sens - Hotel Vitznauerhof Jeroen Achtien	1	17,5	o.B.	o.B.	49
Ornellaia Giuseppe D'Errico	1	17,5	o.B.	o.B.	49

MI: Michelin-Sterne | GM: Gault-Millau-Punkte |

SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | GG: Der-große-Guide-Kochmützen



DIE BESTEN RESTAURANTS SÜDTIROLS

Restaurant Chef de Cuisine	MI	GM	SCH	FA	Platzierung
St. Hubertus – Rosa Alpina Norbert Niederkofler	3	19	5	100	1
Trenkerstube – Hotel Castel Gerhard Wieser	2	18,5	5	96	2
Terra – Auener Hof Heinrich Schneider	2	16,5	4	98	3
Gourmetstube Einhorn – Romantik Hotel Stafler Peter Girtler	2	17,5	4	94	4
Zum Löwen Anna Matscher	1	17,5	4	95	5
Jasmin Martin Obermarzoner	2	17	4	92	6
Kuppelrain Kevin Trafoier	1	16,5	3,5	95	7
La Stüa de Michil – La Perla Nicola Laera	1	16,5	3,5	95	7
Zur Rose Herbert Hintner	1	16,5	3,5	95	7
Schöneck Karl Baumgartner	1	16	3,5	95	10
Anna-Stuben – Gardena Grödnerhof Reimund Brunner	1	16	3,5	94	11
Tilia Chris Oberhammer	1	16,5	3	94	12
In Viaggio Claudio Melis	1	15,5	o.B.	94	13
Culinaria im Farmerkreuz Manfred Kofler	1	15,5	3,5	93	14
Apostelstube – Hotel Elephant Mathias Bachmann	1	16	3,5	92	15
Sissi Andrea Fenoglio	1	16,5	2,5	94	16
Johannesstube – Hotel Engel Theodor Falser	1	16	3	93	17
Alpenroyal Mario Porcelli	1	o.B.	3	93	18
Astra – Hotel Berghang Gregor Eschgfäller	1	15,5	3	93	19
Castel Fragsburg Egon Heiss	0	16	3,5	93	20
Luisl Stube – Schlosswirt Forst Luis Haller	0	16,5	3,5	92	20

STERNE? PFANNEN? PUNKTE? RÄNGE!

Jeder Restaurantführer hat seinen individuellen Bewertungsstil und seine Eigenheiten, die es in einem gemeinsamen Ranking zu respektieren und berücksichtigen gilt. Doch was tun, wenn der Feinschmecker in der Regel strenger bewertet als der Schlemmer Atlas, bei ähnlicher Bewertungsskala? Entsprechen zwei Michelin-Sterne nun 17, 18 oder 19 Gault & Millau-Punkten? Oder doch 9 Pfannen?

Es ist Vorsicht geboten, nicht Äpfel mit Birnen, pardon, Pfannen mit Sternen zu vergleichen. Bleiben wir also bei Äpfeln!

Eine fundamentale Gemeinsamkeit verbindet alle Restaurantführer: Je höher die Bewertung eines Restaurants, umso besser die Platzierung im Führer. Zehn Pfannen sind besser als neun und zwei Michelin-Sterne besser als einer! Dieses elementare Prinzip wird in dem 2-stufigen Verfahren berücksichtigt:

1. Für jedes Restaurant wird die interne Platzierung in den wichtigsten Gourmetführern ermittelt. Bei Ranggleichheit wird die durchschnittliche Platzierung angesetzt.
2. Aus den Platzierungen aller Restaurantführern wird der Mittelwert gebildet und in ein Ranking überführt.

Es verhält sich also wie beim Fußball: Die Platzierung in der Tabelle zählt! Und jeder Koch spielt, ob gewollt oder ungewollt, gleich bei mehreren „Restaurantführer“-Meisterschaften mit.

EINFACH, TRANSPARENT, OBJEKTIV

Es war uns ein Anliegen ein transparentes, nachvollziehbares Ranking zu erhalten und dabei objektive Qualitätskriterien anzulegen. In der Statistik wurden für solche Anwendungsfälle umfangreiche Kennziffern entwickelt: Dem interessierten Leser empfehle ich einen kurzen Abstecher auf Wikipedia unter dem sperrigen Begriff: „Urteilerübereinstimmung“.

Wir haben uns nach langer Überlegung dazu entschieden, die Gourmetführer gleichberechtigt in das Ranking einfließen zu lassen. Es wäre zwar ein Leichtes, einen Restaurantführer „zu gewichten“ aber letzten Endes wäre es ein subjektiver Eingriff gewesen. Subjektivität zu vermeiden und größtmögliche Objektivität zu erlangen war unser Anliegen.

AUSWAHL DER GOURMETFÜHRER

Klare Kriterien erleichtern die Nachvollziehbarkeit eines Ergebnisses. Folgende Kriterien wurden bei der Auswahl der ausgewerteten Gourmetführer angesetzt:

- Die Führer sind zwischen dem 1.1.2019 und dem 31.12.2019 erschienen bzw. online veröffentlicht worden.
- Die Führer müssen für jeden einsehbar sein, entweder als Buch oder im Netz.

UMGANG MIT FEHLENDEN BEWERTUNGEN

Nicht jeder Gourmetführer bewertet jedes Restaurant. Im nachfolgenden Ranking wurden auch Restaurants bewertet, die nicht in jedem Führer aufgenommen sind. Ein Nachteil sind diesen Häusern nicht entstanden, da bei der Platzierung ein Nachteilsausgleich durch entsprechende Mittelwertbildung vorgenommen wurde.

DIE BASIS DES RANKINGS SIND:

Bücher

Guide Michelin Deutschland 2019 (abgekürzt MI)

Guide Michelin Schweiz 2019 (abgekürzt MI)

Guide Michelin Italien 2020 (abgekürzt MI)

Gault & Millau Deutschland 2020 (abgekürzt GM)

Gault & Millau Österreich (inklusive Südtirol) 2020 (abgekürzt GM)

Der Feinschmecker, die 500 besten Restaurants in Deutschland 2020 (abgekürzt FE)

Schlemmer Atlas 2020 (abgekürzt SCH)

A la carte, Österreichs Gourmet-Führer 2020 (abgekürzt ALC)

Der große Guide, Restaurants & Hotels 2019 (abgekürzt GG)

Domains

Gault & Millau Schweiz, <https://www.gaultmillau.ch/restaurants>, Abruf am 31.12.2019 (abgekürzt GM)

Gault & Millau, <https://at.gaultmillau.com>

GUSTO Deutschland 2019/2020, <https://www.gusto-online.de>, Abruf am 31.12.2019 (abgekürzt GU)

Falstaff, <https://www.falstaff.at/f/restaurants>, Abruf am 31.12.2019 (abgekürzt FA)

Ihr



THOMAS HALAMUDA
DIPLOM-SOZIOLOGE