

16.03.2012 - 14:00 Uhr

## Ranking: Die 80 besten Hotelrestaurants

Frankfurt am Main (ots) -

Spitzenreiter bleiben unangefochten / Sieben Neuzugänge / Einzige Frau: Erika Bergheim

In welchem Hotelrestaurant schmeckt es am besten? Die AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (Deutscher Fachverlag, Frankfurt) hat die großen Gastro-Führer ausgewertet und ein exklusives Ranking mit den Top 80 Hotelköchen erstellt.

Unangefochten führen Helmut Thieltges, Harald Wohlfahrt und Joachim Wissler die Rangliste auch in diesem Jahr an - sie belegen punktgleich den ersten Platz. Dem Trio dicht auf den Fersen ist und bleibt Christian Bau von Victor's Gourmet-Restaurant im Schloss Berg in Perl (Platz 4). Von Platz sechs auf Platz fünf im Ranking verbessert sich Claus-Peter Lumpp vom Restaurant Bareiss im gleichnamigen Hotel in Baiersbronn. Und auch Sven Elverfeld (Aqua im Ritz-Carlton in Wolfsburg) klettert eine Position nach vorn: von Platz sieben auf Rang sechs. Nils Henkel, der Koch im Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach, rutscht zwei Plätze nach unten und kommt auf Rang sieben. Diesen teilt er sich mit Heinz Winkler von der Residenz Heinz Winkler in Aschau. Christian Jürgens vom Restaurant Überfahrt im gleichnamigen Seehotel in Rottach-Egern und Christian Lohse vom Fischers Fritz im The Regent in Berlin bleiben auf den Rängen neun und zehn.

Neuzugänge und Absteiger

Sechs Spitzenköche schaffen es nicht mehr unter die Top 80. Dagegen gibt es sieben Neuzugänge zu verzeichnen. Die Differenz lässt sich einfach erklären: Weil auf Rang 80 zwei Köche mit gleicher Punktzahl landen, werden dieses Jahr 81 Namen und Hotelrestaurants gelistet.

Den Sprung unter die Top 80 der besten Hotelrestaurants geschafft haben: Mario Corti vom Luce D'Oro im Schloss Elmau in Krün (Rang 78), Patrick Spies vom L'étable im Hotel zum Stern in Bad Hersfeld (Platz 78), Nico Burkhardt vom Olivo im Steigenberger Graf Zeppelin in Stuttgart (Platz 70), Hubert Obendorfer von Obendorfers Eisvogel im Landhotel Birkenhof in Neunburg (Platz 70), Dirk Hoberg vom Ophelia im Hotel Riva in Konstanz (Platz 66) sowie Jörg Diekert vom Ars Vivendi im Hotel Jagdhof Glashütte in Bad Laasphe (Platz 48) und Sebastian Zier vom La Mer im Arosa auf Sylt (Platz 20).

Allein unter Männern

Die Top 80 sind eine Männerdomäne. Unter allen gelisteten Köchen und Restaurants befindet sich nur eine Frau: Erika Bergheim vom Nero im Schloss Hugenpoet in Essen. Sie verbessert sich von Rang 75 im Vorjahr auf Platz 70.

Bewertungsschlüssel

Für das Ranking 2011 wurden die Noten von fünf Restaurantführern ausgewertet: Guide Michelin, Gault Millau, Aral Schlemmer Atlas, Varta-Führer und Feinschmecker-Guide. Erfasst sind ausschließlich Restaurants in Hotels mit mindestens 20 Zimmern.

Nach dem Punkteschlüssel der AHGZ wurden die Werte der von den Restaurantführern jeweils vergebenen Auszeichnungen berechnet und daraus die Rangliste erstellt. Die Zahl der erreichten Gesamtpunkte bestimmt die Rangfolge. Die einzelnen Plätze können bei gleicher Gesamtpunktzahl von mehreren Hotelrestaurants belegt sein. Die Plätze werden dann entsprechend weitergezählt.

Das gesamte Ranking erscheint in der AHGZ am Samstag, 17. März 2012.

Pressekontakt:

Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag  
dfv-Unternehmenskommunikation  
Brita Westerholz & Judith Scondo  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt/Main  
Telefon: 069 / 7595 - 2051  
Fax: 069 / 7595 - 2055  
E-Mail: presse@dfv.de

Original-Content von: ahgz, übermittelt durch news aktuell

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.de/pm/60094/2217859> abgerufen werden.