

GUIDE MICHELIN 2020: MARTIN HERRMANN ERNEUT MIT 2 STERNEN AUSGEZEICHNET

Seit mehr als zwei Jahrzehnten prägt der Schwarzwälder Chefkoch die Grande Cuisine Deutschlands

Am Dienstag, 03. März, wurde der mit Spannung erwartete Guide Michelin 2020 Deutschland ausnahmsweise online via Live-Stream präsentiert: Erneut bestätigt wurde die anhaltend fantastische Küche von Martin Herrmann vom Restaurant Le Pavillon im 5-Sterne-Superior Dollenberg Resort im Schwarzwald. Seit über zwei Jahrzehnten kocht Martin Herrmann bereits auf Sterne-Niveau. Eine derartige konstant ausgezeichnete Leistung hat Seltenheitswert.

Martin Herrmann – ein Ausnahmetalent am Kochparkett

Den Inhaber des Dollenberg Resort, Meinrad Schmiederer, damals auch Küchenchef, traf das Talent des jungen Lehrburschen in seiner Küche mitten ins Herz. Martin Herrmann fiel damals schon auf mit seiner feinsinnigen Kreativität und handwerklichen Akkuratessa, die er über die Jahre immer mehr verfeinert und schließlich zur Kunstform am Teller erhoben hat, die seit Jahren entsprechende Würdigung erfährt. Bereits 1998 wurde das Restaurant „Le Pavillon“ unter der Leitung von Martin Herrmann mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, der zweite Stern kam 2010 hinzu. Und so zieht es eben nicht nur Naturliebhaber in die idyllische Schwarzwaldlandschaft, in der das Dollenberg beheimatet ist. Diese Umgebung ist für Herrmann Inspiration und Fundus gleichermaßen: „Was uns Wald, Feld und Flur in herausragender Qualität schenken, kombinieren wir zu besonderen und immer wieder neuen Geschmackserlebnissen am Teller.“

„Küchenchef Martin Herrmann zelebriert Klassik, ohne sich der Moderne zu verschließen. Geboten wird ein 9-Gänge-Menü, das Sie aber auch kürzen können. Angenehm klar und durchdacht wird z. B. Taube mit Senfcreme, Pfifferlingen und Essenz von roten Aromen zubereitet. Dazu gesellen sich ein gemütlich-elegantes Ambiente nebst herrlichem Blick durch die bodentiefen Fenster sowie ein ungezwungener und zugleich stilvoller Service samt sehr guter Weinberatung. Der Sommelier hat die ein oder andere Überraschung parat – darf es vielleicht mal ein hochwertiger Sake sein?“

Guide Michelin

„Wir freuen uns sehr, dass wir zum zehnten Mal in Folge mit zwei Sternen von den geschätzten Michelin-Testern ausgezeichnet wurden. An dieser Stelle darf ich meinem gesamten Team für diese außerordentliche Leistung danken und vor allem auch meiner Familie, die uns in unserer täglichen Arbeit maßgeblich unterstützt. Nur gemeinsam können wir diese fantastische Niveau Tag für Tag halten und unsere Kreativität und Leidenschaft für die gute Küche vorantreiben und ausleben. Dass uns das gelingt, zeigt uns die Kritik der Gourmettester, aber vor allem auch das Echo unserer Gäste, die uns seit Jahrzehnten die Treue halten. Ein fantastisches Gefühl, das uns auch demütig werden lässt. Herzlichen Dank!“

Martin Herrmann, Chef de Cuisine

„Es ist eine Freude, meinem Schwager und Chefkoch mit seinem Team bei der Arbeit in der Küche zuzusehen. Wie sie täglich Innovatives am Teller schaffen, das unsere Gaumen, unsere Gäste und auch die Kritiker dermaßen begeistert und beglückt. Eine grandiose Leistung von Martin Herrmann und seinem Team. Und das seit so vielen Jahren! Herzlichen Glückwunsch und den größten Dank für diesen Einsatz!“

Meinrad Schmiederer, Dollenberg-Inhaber

Guide Michelin 2020 – Zuwachs in allen Kategorien

In der am Dienstag in Berlin vorgestellten Ausgabe des Guide Michelin 2020 Deutschland werden 308 Sterne-Restaurants aufgeführt, einer weniger als im Guide 2019. Der abgebrannten Schwarzwaldstube in Baiersbronn, die sich 27 Jahre lang in Folge mit drei Sternen schmücken konnte, wurden diese aberkannt, weil das Restaurant nach dem Feuer für längere Zeit geschlossen werden muss. Dafür wurde mit dem Berliner Rutz erstmals ein Restaurant in der bundesdeutschen Hauptstadt mit drei Sternen bewertet. Es gebe einen regelrechten „Boom in der Spitzenklasse“, so lautet das Urteil des Guide. Deutschland hat demnach nun 53 Restaurants der beiden höchsten Kategorien (3 und 2 Sterne) und insgesamt 308 ausgezeichnete Lokale. Mit 43 Häusern, davon gleich sieben Neuzugänge, gibt es so viele 3-Sterne-Restaurants wie nie zuvor im Deutschland. Bei den 1-Sterne-Restaurants gibt es neunundzwanzig Neuzugänge und einige Streichungen. Die Stadt mit den meisten Sternenhäusern ist Berlin (24 Lokale) vor München (13), Hamburg und Köln (jeweils elf), Düsseldorf (zehn), Stuttgart und Frankfurt (jeweils neun). Bei den Bundesländern führt Baden-Württemberg (77 Häuser) vor Bayern (52), Nordrhein-Westfalen (48) und Rheinland-Pfalz (26).

Häuser mit besonders gutem Preis-Leistungs-Verhältnis werden auch heuer wieder im Restaurantführer Bib Gourmand Deutschland aufgelistet – darunter die Bauern- und Kaminstube im 5-Sterne-Superior Dollenberg Schwarzwaldresort in Bad-Peterstal-Griesbach. Insgesamt haben es 2020 372 Restaurants und damit deutlich weniger als 2019 (424) in den Bib-Gourmand-Führer geschafft.

Über den Guide Michelin Deutschland

Der Guide Michelin gilt als internationale Referenz in der Gastronomieszene. Bewertet wird mit strengen Kriterien, die für alle Länder, in denen der Guide Michelin publiziert wird, einheitlich sind. Die Michelin-Tester sind professionelle, erfahrene Restaurant- und Hotelkritiker, die anonym arbeiten. In der Küche werden die Qualität und Frische der Produkte, die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte durch die persönliche Note und Kreativität, die fachgerechte Zubereitung und die geschmackliche Harmonie, das Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die gleichbleibende Qualität über die Dauer und die gesamte Karte bewertet. Der erste Guide Michelin wurde als „Werkstatt-Wegeweiser“ für die damals noch überschaubare Zahl an Autofahrern im Jahre 1900 herausgegeben – damals auf Frankreich begrenzt. Der erste deutschsprachige Guide erschien 1910. 1923 wurde die ersten Hotel- und Restaurantempfehlungen publiziert, die ersten Sterne wurden drei Jahre später vergeben.

Die Auszeichnungen

- 1 Stern – „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“
- 2 Sterne – „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“
- 3 Sterne – „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“

Über das Dollenberg Schwarzwald Resort

Der Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach mit dem 5-Sterne-Superior Relais & Châteaux Dollenberg ist Synonym für eine gastfreundliche Genusswelt. Er vereint Gourmet- mit Spa-Freuden, Naturerleben mit Hüttenzauber – nicht unter einem familiengeführten Dach, sondern auf einem Berg! Das 5-Sterne-Superior-Resort ist luxuriöser Ruhepol und Kraftplatz am Dollenberg, umgeben von einem Kunst- und Naturpark. 2 Michelin-Sterne leuchten über Deutschlands Feinschmecker-Hotspot „Le Pavillon“ unter der Leitung des hochprämierten Sternekochs Martin Herrmann. Ebenso beispiellos: das DOLLINA Spa & Health – eines der TOP 3 Spas Deutschlands mit 5 Sternen. 5.000 unvergleichliche Quadratmeter für wellnessaffine Genussmenschen mit kostbarem Nass in fünf Pools und einem Bergsee aus der berühmten Mineral- und Heilwasserquelle Bad Peterstal-Griesbach.

www.dollenberg.de

PRESSEKONTAKT | marketing deluxe

Nicole Ginzinger | Marlene Fuchs

Wopfnerstraße 9 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115

presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

Bilder-Download: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/collections/72157708934894293/>

Copyright: Dollenberg Schwarzwald Resort/Karl Hoffmann Fotografie/Michael Huber