

Über Ostbayern funkeln drei neue Michelin-Sterne

GOURMET Thomas Kellermann (Burg Wernberg) holt wie Erich Schwingshackl (Bernried) den zweiten Stern. Gregor Hauer (Rötz) freut sich über den ersten.

VON ISOLDE STÖCKER-GIETL, MZ

WERNBERG. Ostbayern wird immer mehr zum Feinschmeckerland: Zwei Restaurants haben es geschafft, sich einen zweiten Michelin-Stern zu erkochen. Thomas Kellermann holt mit dem Restaurant Kastell auf Burg Wernberg (Lkr. Schwandorf) diese bedeutende Anerkennung, ebenso wie Erich Schwingshackl (Schwingshackls Esskultur) im niederbayerischen Bernried. Damit gibt es nun in Ostbayern genauso viele Zwei-Sterne-Restaurants wie in München! „Wir haben es gehofft, aber rechnen kann man damit nie“, sagt Thomas Kellermann am MZ-Telefon. Für den 40-jährigen bedeutet die Auszeichnung Ansporn, die Küche weiterzuentwickeln. „Die Gäste sollen spüren, dass wir unser Bestes geben.“ Den Gedanken an einen dritten Stern, den schiebt Kellermann nach dem jetzigen Erfolg aber noch beiseite. „Natürlich bleiben wir dran, aber was dabei rauskommt, entscheiden andere.“

Auch in Niederbayern ist gestern Abend noch eine besondere Flasche Champagner geköpft worden. Dort freut sich Erich Schwingshackl über seinen zweiten Stern. „Ein Wahnsinn“, jubelt er am MZ-Telefon. „Ich wusste, dass wir ein gutes Jahr hatten, aber der zweite Stern ist schon eine Überraschung und natürlich jetzt ein großer Ansporn.“ Es sei die Anerkennung für die Leistung der gesamten Mannschaft. Ebenso groß ist die Freude im Hotel Wutzschleife in Rötz (Lkr. Cham), wo die MZ Gregor Hauer mit der Nachricht überrascht, dass sein Restaurant Gregor's seinen ersten Stern erhalten hat. „Wir sind sehr glücklich. Wir wussten ja, dass wir getestet worden sind, aber die Michelin-Leute haben nichts rausgelassen. Nun erfahren wir es von der MZ – das ist toll!“, sagt Hauer. Bereits im vergangenen Jahr hatte der Michelin-Restaurantführer das Gregor's als Aufsteiger titulierte. Zwei weitere Oberpfalz-Köche bleiben auf

Zweiter Stern für Erich Schwingshackl (Bernried)



Vom Newcomer des vergangenen Jahres zum Sternebesitzer: Der Michelin belohnt Gregor Hauer in der Wutzschleife in Rötz. Foto: Archiv

BAYERN BLEIBT OHNE DREI-STERNE-RESTAURANT

► **In Bayern** gibt es nun insgesamt acht Restaurants mit zwei Michelin Sternen und 32 mit einem – und weiterhin keines mit drei Sternen.
► **Einen Stern abtreten** musste kein Koch.

► **München** bietet nun elf Sternerestaurants, mehr finden sich nur in Berlin (13).
► **Thomas Bühner** vom Restaurant „La Vie“ in Osnabrück wurde im „Michelin“-Guide in die Riege der weltbesten Köche aufgenommen – mit drei Sternen. (dpa)

Sterne-Niveau: Anton Schmaus im Historischen Eck in Regensburg und Hubert Obendorfer im Restaurant Eisvogel in Hofenstetten (Lkr. Schwandorf) konnten ihre Leistung halten und sind im neuen Restaurantführer wieder mit einem Stern vertreten.

Für den früheren Küchenchef auf Burg Wernberg, Christian Jürgens, hat es auch dieses Mal nicht mit einem dritten Stern geklappt – obwohl im Vorfeld immer wieder darüber spekuliert wurde. Er ist mit seinem Restaurant Überfahrt in Rottach-Egern weiterhin mit zwei Sternen gelistet, ebenso wie Heinz Winklers Residenz in

Aschau am Chiemsee, das Tantris und das Dallmayr in München, das Essigbrätlein in Nürnberg und das August in Augsburg. Mit dem Kastell auf Burg Wernberg und dem Schwingshackls in Bernried gibt es nun acht Zwei-Sterne-Häuser in Bayern. Ein Drei-Sterne-Restaurant gibt es weiterhin nicht. Neu mit einem Stern wurden neben dem Gregor's das Tramin in München und das Ess Atelier Strauss in Oberstdorf ausgezeichnet. Insgesamt gibt es 32 Häuser mit einem Stern in Bayern.

„Wir haben eine goldene Generation von jungen Köchen mit Top-Ausbildung, die ehrgeizige Ziele verfolgen“, sagte der Chefredakteur der roten Gourmet-Bibel, Ralf Flinkenflügel. Heute wird Michelin die komplette Liste der Sterneköche veröffentlichen.

