

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2016 DEUTSCHLAND



JRE.DE



Weitere Informationen zu den Jeunes Restaurateurs d'Europe erhalten Sie über unsere Geschäftsstelle. Oder möchten Sie über unsere News kulinarisch inspiriert werden? Dann melden Sie sich für unseren Newsletter unter www.jre.de an!



RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2016 DEUTSCHLAND

GESCHÄFTSSTELLE SEKTION DEUTSCHLAND

Liebfrauenstraße 1
44803 Bochum
Deutschland

T. +49 (0) 234 879363-60
F. +49 (0) 234 879363-09

info@jre.de
jre.de



Cuvée Rosé.
Inimitable.



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

LIEBE GÄSTE,



Alexander Dressel, Präsident
der Jeunes Restaurateurs
Deutschland

wir möchten Sie auf eine Reise einladen. Nicht nur in geographischem Sinne durch einige der schönsten Regionen und Städte unseres Landes, sondern vor allem auch auf eine Expedition der Genüsse. Entdecken Sie kulinarische Kostbarkeiten aus längst verschollen geglaubten Traditionen oder wagen Sie sich ins Neuland innovativer junger Küche. Sie werden begeistert sein!

Denn ganz gleich bei welchem unserer Mitglieder Sie einkehren, eines können wir Ihnen immer versprechen: Spitzenküche von Format. Schließlich steht der Name ‚Jeunes Restaurateurs‘ in erster Linie für höchste Ansprüche an uns selbst. Handwerkliches Können, enorme Kreativität, bedingungsloser Wille zur Perfektion und das ständige Streben nach Neuem, etwa in unserem JRE-Genusslabor – das zeichnet einen Jeune Restaurateur aus.

Bei unserer Arbeit legen wir auf Nachhaltigkeit größten Wert, verwenden wo immer es geht regionale und saisonale Zutaten und geben diese Tugenden auch an unseren Nachwuchs weiter – in der JRE-Genuss-Akademie. Aber erleben Sie unsere Qualität am besten selbst! Der vor Ihnen liegende Guide 2016 ist die Grundlage für Ihre Reiseplanung.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen!

Herzlichst, Ihr Alexander Dressel

 INHALT

7	Vorwort	190	Wie wir unseren Nachwuchs fördern
9	Inhalt		
11	Wer wir sind		
16	JRE-Genusslabor	200	Wie man ein Jeune Restaurateur wird
18	JRE-Genussnetz		
20	JRE-Pâtisserie-Cup		
22	Partner	204	Organe der Jeunes Restaurateurs
		206	Vorstand Deutschland
24	Schnellübersicht	209	Geschäftsstellen Deutschland
25	Jeunes Restaurateurs		
32	Table d'Honneur	212	Jeunes Restaurateurs Europa
37	Membres d'Honneur	214	Geschäftsstellen Europa
41	Österreich	217	Mitglieder Europa
		242	Übersichtskarte
44	Angebote für Genießer		
46	Reinschmecker		
48	Twenü		
50	Gutscheine		
52	Mitglieder		
55	Neue Mitglieder		
58	Jeunes Restaurateurs		
132	Table d'Honneur		
172	Membres d'Honneur		
182	Österreich		



Auch wir haben Sterne zu bieten!

Unsere Spezialitäten gibt es frisch ab Werk in Ihrem Kundencenter.

www.mercedes-benz.de



Mercedes-Benz

IMPRESSUM

Herausgeber Jeunes Restaurateurs d'Europe – Geschäftsstelle Sektion Deutschland
Konzeption, Design und Realisation h1 communication gmbh & co. kg, Neuss – www.h1com.de



FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

SUCCESS IS A MATTER OF STYLE



WER WIR SIND

10 | 11

WAS UNS VERBINDET

Die Jeunes Restaurateurs stehen in Deutschland für Spitzenküche und kulinarische Höchstleistungen. Als Teil der europäischen Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe besteht unsere Gemeinschaft aus 72 Spitzenköchen, davon 67 Aktive, die sich der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben.

Als „Jeunes Restaurateurs“ blicken wir auch auf das Alter unserer Mitglieder. So darf ein „Jeune“ maximal 49 Jahre alt sein – doch wer aus dieser Altersgruppe herausgewachsen ist, bleibt uns weiterhin verbunden: als „Table d'Honneur“ bis 55 Jahre und danach als Membre d'Honneur.

Denn ganz gleich in welchem Alter, stets verbindet uns handwerkliches Können genauso wie Aufrichtigkeit, Freundschaft und Passion. Unsere Kreationen sind geprägt von Regionalität und Individualität. Mit ihnen wollen wir unsere Gäste begeistern, sodass sie sich auch in Zukunft an sie erinnern. Mit allen Sinnen – und dem Herzen.



UNSER NEUES MARKENZEICHEN

Qualität muss gar nicht kompliziert sein – ganz im Gegenteil: Wahre Güte ist einfach, pur und ehrlich. Das ist die Maßgabe unserer Küche, die aus besten Zutaten und mit höchster Fachkenntnis und Leidenschaft unverfälschte Genüsse erschafft.

Genau diese Philosophie gilt auch für unser Erscheinungsbild. Seit diesem Jahr treten die Jeunes Restaurateurs mit einem überarbeiteten Logo auf. Ohne Schnörkel, ohne Pathos, aufgeräumt und klar – das sind die Attribute unseres neuen Markenzeichens. Unter den starken großen Buchstaben mit dem simplen Zusatz „Jeunes Restaurateurs“ präsentieren sich nun auch die anderen europäischen Verbände.

So wird unser neues Markenzeichen zu einer Botschaft der kulinarischen Einigkeit – gemeinsam und international für höchste Genüsse und innovative Kochkunst.

FRISCHE NEWS

Liken Sie die Fanseite der Jeunes Restaurateurs auf Facebook und erhalten Sie regelmäßig neue, interessante und geschmackvolle Neuigkeiten in Ihrem Facebook-Kanal.

Sehr gerne schicken wir Ihnen auch unseren Newsletter zu. Eine kurze Anmeldung unter jre.de/nl genügt und schon bald finden Sie die ersten Genuss-News der JRE in Ihrem Maileingang.



Sie finden uns in der Facebook-Suche unter: **JRE Deutschland**



DIE GEHEIMNISSE DER GROßEN KÖCHE ZU ERFAHREN, IST GAR NICHT SO SCHWER. ES GENÜGT, AN IHREM TISCH PLATZ ZU NEHMEN.



THE FINE DINING WATERS

WO SPITZENKÖCHE AUSPROBIEREN UND SICH AUSTAUSCHEN

Seit 2013 treffen sich einige unserer Spitzenköche jährlich im Rahmen eines Workshops – um mit Neuem zu experimentieren und um die Küche neu zu definieren. Im JRE-Genusslabor kochen die jungen Köche vor Journalisten, Food-Bloggern und anderen ausgewählten Gästen. Und zwar innovative und hochklassige Gerichte, die es bisher nicht auf ihren Speisekarten gab.

Das Ziel: Durch experimentelles Kochen Grenzen zu überschreiten, neue Wege zu gehen und spezielle Kochtechniken sowie innovative Variationen in den Fokus zu rücken. Aber es geht auch darum, untereinander einen kritischen Austausch zu pflegen. Denn alle Gerichte werden allen Anwesenden einzeln vorgestellt, diskutiert und beurteilt.



PRODUZENTEN UND KÖCHE: EIN STARKES NETZWERK

Hochwertigkeit weitergedacht: Die JRE stehen für absolute kulinarische Qualität. Was liegt da näher, als sich mit den besten kleinen und feinen Produzenten und Manufakturen Deutschlands zu verbinden? Das geschieht im neuen JRE-Genussnetz.

Dieses Qualitätsnetzwerk vereint Ausrüster und Lebensmittelhersteller mit den jungen Köchen der JRE und bietet allen Beteiligten vielfältige Vorteile. Einmal von einem Gremium von JRE-Mitgliedern angenommen, kommen die Unternehmen in Kontakt mit über 70 Spitzenköchen und ihren Häusern, erhalten wertvolles Feedback zu ihren Produkten und werden in Veranstaltungen der JRE eingebunden. Die Jeunes Restaurateurs hingegen nutzen die Partnerschaft, um ihre eigenen Kreationen und ihre tägliche Arbeit noch besser zu machen und sichern sich die Versorgung mit besten Produkten.

Gemeinsam für nachhaltige, regionaltypische und sortentypische Spezialitäten – das ist das JRE-Genussnetz.



DIE KUNST DES PERFEKTEN DESSERTS

Eine im wahrsten Wortsinn schon süße Tradition ist der alljährliche Pâtisserie-Cup der Jeunes Restaurateurs. Teams von Nachwuchs-Pâtissiers treten hier unter den kritischen Augen der fachkundigen Jury an, um innerhalb von zwei Stunden eine ebenso komplexe wie moderne Süßspeise entstehen zu lassen. Verschiedene JRE-Partner sorgen mit ihren Produkten dafür, dass die Teilnehmer unter besten Bedingungen ans Werk gehen können.

Im Jahr 2015 fand der Pâtisserie-Cup zum ersten Mal im Schokoladenmuseum in Köln statt – wohl der angemessenste Rahmen, den ein Wettkampf um die beste Süßspeise finden kann. Nicht nur die Teilnehmer waren von der Location begeistert, sodass nun auch der Cup 2016 in Köln stattfinden wird. Das Ergebnis dieses Wettbewerbs ist aber nicht nur ein gekröntes Siegerteam, sondern auch ein starkes Symbol für das Ziel der Jeunes Restaurateurs: die Welt der Genüsse immer wieder mit Neuem zu bereichern.



UNSERE PARTNER: GEMEINSAM FÜR DAS BESTE

**Sie wollen mehr über die
Möglichkeiten einer
Partnerschaft wissen?**

**Unsere Ansprechpartner
finden Sie auf Seite 209.**

Zum perfekten Genuss gehört mehr als ein Koch mit Talent und Leidenschaft. Dazu gehören auch beste Zutaten und eine Ausstattung vom Feinsten. Dafür sorgen unsere Partner.

Im Laufe der Jahre haben wir immer mehr hochkarätige Lieferanten und Hersteller für eine Zusammenarbeit begeistern können. Von den besten Messern und der feinsten Tischware bis zu Lebensmitteln, die ihresgleichen suchen, reicht die Bandbreite. Essenziell wichtig ist dabei, dass wir die gleiche Auffassung von Qualität haben – damit das Ergebnis stimmt.

Unser Partnernetzwerk ist schon groß, aber es kann immer noch wachsen. Wir halten stets die Augen und Ohren offen und freuen uns über neue Kontakte.



SCHNELLÜBERSICHT JEUNES RESTAURATEURS

alphabetisch
geordnet

Gäste finden in den Häusern der Jeunes Restaurateurs einen erstklassigen Service vor. Die folgenden Icons geben einen schnellen Überblick über die Leistungen, die allerdings nur einen Teil des gesamten Service aufzeigen.



HOTEL

Für alle, die es nicht eilig haben. Bei uns können Sie auch übernachten



KOCHKURS

Ambitionierte Hobbyköche können sich hier weiterbilden

MENÜ FÜR
TWENS

Für junge Leute unter 30: 3-Gang-Menü für 59,00 € pro Person

SIEMENS LIFE
KOCHSCHULE

Ein Highlight ist die Siemens Life Kochschule



CATERING

Wir bereichern Ihr privates Fest mit exquisiten Köstlichkeiten

DIE KARTE IN DER HINTEREN UMSCHLAGKLAPPE GIBT IHNEN EINEN SCHNELLEN ÜBERBLICK ÜBER ALLE KÖCHE UND RESTAURANTS/HOTELS.

1 Bettinger, Iris

Hotel Restaurant Reuter, *Nordrhein-Westfalen*

2 Bolland, Jan

BollAnts im Park, *Rheinland-Pfalz*

3 Disch, Steffen

Gasthaus Zum Raben, *Baden-Württemberg*

4 Dressel, Alexander

Relais & Châteaux Hotel Bayrisches Haus, *Brandenburg*

5 Fehrenbacher, Daniel

Hotel Restaurant Adler, *Baden-Württemberg*

6 Gawel, Marek

Restaurant Le Chopin Bellevue Rheinhof, *Rheinland-Pfalz*

7 Hadrys, Sebastian

Landhaus Hadrys, *Sachsen-Anhalt*

8 Helbig, Ludger

Auberge de Temple, *Bayern*

9 Helfesrieder, Jochen

Storchen Restaurant Hotel, *Baden-Württemberg*

Seite 104

Seite 118

Seite 58

Seite 92

Seite 60

Seite 120

Seite 126

Seite 74

Seite 62



RosenXthal

MESH IT

Flexibilität neu definiert:

»Mesh Colours« steht für innovatives Dining, inspirierende Vielseitigkeit und lässt sich in den Trendtönen Aqua, Cream und Walnut wunderbar kombinieren.

www.rosenthal.de

10 Herrmann, Alexander
Herrmanns Romantik Posthotel, *Bayern*

11 Hillejan, Andreas
Das Marktrestaurant, *Bayern*

12 Huber, Alexander
Huberwirt, *Bayern*

13 Jaisler, Eduard
Restaurant Park Schönfeld, *Hessen*

14 Kammermeier, Michael
Restaurant Ente im Nassauer Hof, *Hessen*

15 Kuntz, Karl-Emil Jr.
Zur Krone, *Rheinland-Pfalz*

16 Merkle, Thomas
Merkles Restaurant, *Baden-Württemberg*

17 Oettinger, Michael
Hotel Hirsch, *Baden-Württemberg*

18 Pape, Alexandro
Hotel Fährhaus Sylt, *Schleswig-Holstein*

Seite **76**    

Seite **78**   

Seite **80**   

Seite **98**   

Seite **100**   

Seite **122**   

Seite **64**    

Seite **66**  































Seite **128**  



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.

- 19 **Philipp, Michael**
Restaurant Philipp, *Bayern*
- 20 **Philippi, Markus**
Romantik Hotel Residenz am See, *Baden-Württemberg*
- 21 **Poletto, Cornelia**
Gastronomia Cornelia Poletto, *Hamburg*
- 22 **Quendler, Michael**
Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle, *Nordrhein-Westfalen*
- 23 **Reber, Hans-Harald**
Rebers Pflug, Restaurant mit Hotel, *Baden-Württemberg*
- 24 **Röder, Oliver**
Landlust Burg Flammersheim, *Nordrhein-Westfalen*
- 25 **Sackmann, Nico**
Restaurant Schlossberg, Romantik Hotel Sackmann, *Baden-Württemberg*
- 26 **Schmaus, Anton**
Storstad, *Bayern*
- 27 **Schmidthaler, Daniel**
Hotel Alte Schule, *Mecklenburg-Vorpommern*

- Seite 82   
- Seite 68    
- Seite 96  
- Seite 106    
- Seite 70    
- Seite 108   
- Seite 72    
- Seite 84   
- Seite 116   



SPITZENQUALITÄT FÜR SPITZENKÖCHE

Dafür unternehmen wir alles. Ein wichtiger Aspekt dabei: Unsere Einkäufer sind auf der ganzen Welt unterwegs, um verantwortungsvoll gefangenen und gezüchteten Fisch nach Deutschland zu bringen. Alles, was wir kaufen, kommt nach Bremerhaven und geht dort durch die Hände unseres Qualitätsmanagements.

In unserer Fischmanufaktur, wird der Fisch auch direkt weiterverarbeitet: Wir filetieren und portionieren. Wir stellen Fisch-Spieße zum Grillen her, bereiten Fisch für den Ofen oder die Pfanne

vor, räuchern, marinieren – alles von Hand, mit unseren Rezepten und unserer Erfahrung. Mit unseren Fahrern bringen wir unsere Ware dann über Nacht zu einer unserer mehr als 20 Niederlassungen und gleich am nächsten Morgen zu unseren Kunden wie den Jeunes Restaurateurs.

Wenn Sie gerne Spitzenfisch in Spitzenqualität auch zuhause genießen möchten, können Sie ihn online direkt bei uns bestellen und wir liefern ihn bis an Ihre Haustür.

www.shop.deutschesee.de

28 **Schneider, Jean-Philipp**

Jagd Hotel Rose, *Bayern*

29 **Schreiber, Frank**

Hotel & Restaurant Goldener Hahn, *Brandenburg*

30 **Schwingshackl, Erich**

Schwingshackl ESSKULTUR, *Bayern*

31 **Seebacher, Bertl**

Kraftwerk, *Hessen*

32 **Stemberg, Sascha**

Restaurant Haus Stemberg, *Nordrhein-Westfalen*

33 **Strauss, Peter A.**

Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss, *Bayern*

34 **Thewes, Rudolf**

Kaiserbahnhof Brühl, *Nordrhein-Westfalen*

35 **Unger, Benjamin**

Hotel Blauer Engel, *Sachsen*

36 **Wolter, Philipp**

Landhaus Spatzenhof, *Nordrhein-Westfalen*

Seite **86**    

Seite **94**    

Seite **88**  

Seite **102**  

Seite **110**  

Seite **90**    

Seite **112**   

Seite **124**    





















Seite **114**    

SCHNELLÜBERSICHT TABLE D'HONNEUR

alphabetisch
geordnet






























Jeunes Restaurateurs, die 45 Jahre oder älter sind, können als Table d'Honneur weiterhin mit ihrer Erfahrung und ihrem Wissen unseren Kreis bereichern. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie eine Schnellübersicht über die Mitglieder.

- 37 Fell, Michael**
Park-Hotel Egerner Höfe, *Bayern*
- 38 Fuchs, Karl-Josef**
Romantik Hotel Spielweg, *Baden-Württemberg*
- 39 Grainer, Christian F.**
Christians Restaurant, *Bayern*
- 40 Herrmann, Martin**
Relais & Châteaux Hotel Dollenberg, *Baden-Württemberg*
- 41 Kaiser, Joachim**
Wirtshaus Meyers Keller, *Bayern*
- 42 King, Johannes**
Dorint Söl'ring Hof, *Schleswig-Holstein*

- Seite **152**  
- Seite **134**   
- Seite **154**    
- Seite **136**    
- Seite **156**    
- Seite **170**   

DIE KARTE IN DER HINTEREN UMSCHLAGKLAPPE
GIBT IHNEN EINEN SCHNELLEN ÜBERBLICK ÜBER
ALLE KÖCHE UND RESTAURANTS/HOTELS.

- 43 Koch, Jürgen**
Restaurant & Hotel Laurentius, *Baden-Württemberg*
- 44 Kunz, Alexander**
Restaurant Kunz, *Saarland*
- 45 Mittermeier, Christian**
Villa Mittermeier, *Bayern*
- 46 Nagy, Markus**
Zum Löwen Restaurant & Hotel, *Baden-Württemberg*
- 47 Ottenbacher, Christian**
Adler Asperg Hotel & Restaurant, *Baden-Württemberg*
- 48 Rüssel, Harald**
Rüssels Landhaus, *Rheinland-Pfalz*
- 49 Sackmann, Jörg**
Restaurant Schlossberg Romantik Hotel Sackmann, *Baden-Württemberg*
- 50 Scharff, Martin**
Scharffs Schlossweinstube, *Baden-Württemberg*

- Seite **138**     
- Seite **168**   
- Seite **158**    
- Seite **140**    
- Seite **142**   
- Seite **166**   
- Seite **144**    
- Seite **146**   

- 51 Schlachter-Ebert, Barbara**
Berghotel Schlossanger Alp, *Bayern*
- 52 Schwekendiek, Achim**
Schlosshotel Münchhausen, *Niedersachsen*
- 53 Straubinger, Rolf**
Burghotel Staufeneck, *Baden-Württemberg*
- 54 Tschebull, Alexander**
Tschebull Restaurant-Beisl-Bar, *Hamburg*
- 55 Werner, Bernd**
Schloss Eberstein, *Baden-Württemberg*

Seite **160**   

Seite **164**    

Seite **148**    

Seite **162** 

Seite **150**    

Entdecken Sie RESTAURANT.MICHELIN.DE

Die Adresse für jeden Geschmack



über 13.000 Restaurants suchen,
finden und online reservieren



Auch für unterwegs als
Mobile App für iPhone
und Android



SCHNELLÜBERSICHT MEMBRES D'HONNEUR

alphabetisch
geordnet



① **Dannenfeld, Jens**

Dannenfeld Cuisinier, *Nordrhein-Westfalen*

Seite **176**

② **Feckl, Franz**

Landhaus Feckl, *Baden-Württemberg*

Seite **176**

③ **Fehrenbacher, Otto**

Hotel Restaurant Adler, *Baden-Württemberg*

Seite **176**

④ **Karr, Rudolf**

Hotel Restaurant Karr, *Baden-Württemberg*

Seite **177**

⑤ **Kimpel, Patrik**

Kronenhof, *Hessen*

Seite **177**

⑥ **Kuntz, Karl-Emil Sen.**

Zur Krone, *Rheinland-Pfalz*

Seite **177**

DAS MINERALWASSER-PORTFOLIO AUS DEM HAUSE APOLLINARIS FÜR DIE GASTRONOMIE



Coca-Cola, die dynamische Wellen und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. Apollinaris, das rote Dreieck, das Apollinaris-Logo, Apollinaris Selection und VIO sind eingetragene Schutzmarken.

STILLES WASSER

Vio still

KARBONISIERTES WASSER

Vio medium

Apollinaris Selection

	Vio still	Vio medium	Apollinaris Selection
GRÖSSE	0,25L / 0,75L	0,25L / 0,75L	0,25L / 0,5L / 0,75L
MINERALISIERUNG	Leicht mineralisiert	Leicht mineralisiert	Hoch mineralisiert
POSITIONIERUNG	Jung & modern	Jung & modern	Traditionsbewusst
SERVIERT ZU	Kräftigem Rotwein		Weißwein

Coca-Cola Deutschland
Mehr Wert für Sie.



DIE KARTE IN DER HINTEREN UMSCHLAGKLAPPE
GIBT IHNEN EINEN SCHNELLEN ÜBERBLICK ÜBER
ALLE KÖCHE UND RESTAURANTS/HOTELS.

- 7 **Kutzner, Ralf J.**
Hotel Bülow Palais, *Sachsen* Seite 178
- 8 **Leimeister, Hartmut**
Hotel Ludwig im Park, *Niedersachsen* Seite 178
- 9 **Pattis, Mario**
F&B Consulting Mario Pattis, *Sachsen* Seite 178
- 10 **Rottner, Stefan**
Romantik Hotel Gasthaus Rottner, *Bayern* Seite 179
- 11 **Schmitt, Harald**
Yachthafen-Residenz Hohe Düne, *Mecklenburg-Vorpommern* Seite 179
- 12 **Steinheuer, Hans Stefan**
Steinheuers Restaurant „Zur alten Post“, *Rheinland-Pfalz* Seite 179

PURER GENUSS. ECHT BIO. REINE VIelfALT.

BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR BESTE BIO-PRODUKTE.



EMPFOHLEN
VON STERNEKOCH
ALEX HUBER

Das bekommen Sie nur bei Byodo: Beste Bio-Produkte veredeln jedes Gericht und bereichern jede Tafel. Erleben Sie echten Bio-Genuss in großer Vielfalt: erlesene Spezialitäten von feinsten Qualität, die jedes Gericht zu einem Festmahl machen. Diese Garanten für gutes Gelingen sind unverzichtbare Zutaten gehobener Gastlichkeit. Sie erhalten alle unsere Produkte im Bio-Laden oder in unserem Online-Shop. Erfahren Sie noch mehr über beste Bio-Qualität unter www.byodo.de

byodo
BIO VOM FEINSTEN

SCHNELLÜBERSICHT ÖSTERREICH

alphabetisch
geordnet

Der Kreis der Jeunes Restaurateurs d'Europe geht, wie der Name schon sagt, weit über die Grenzen Deutschlands hinaus und erstreckt sich auf viele europäische Länder. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht grenznaher Mitgliedsbetriebe.

① **Döllerer, Andreas**

Döllers Genusswelten

Seite 185



② **Gründler, Alexander**

Kulinarik- & Genießerhotel Alpin

Seite 185



③ **Rachinger, Philip**

Genießerhotel Mühlthalhof

Seite 186



④ **Schwarzenbacher, Michael**

Restaurant Mangold

Seite 186



⑤ **Unterrainer, Hans-Jörg**

Kirchenwirt in Leogang

Seite 186



⑥ **Vigne, Jürgen**

Restaurant Pfefferschiff

Seite 188



⑦ **Winkler, Vitus**

Verwöhnhotel Sonnhof

Seite 188





ANGEBOTE FÜR GENIESSER

Lernen Sie die Küche der Jeunes Restaurateurs kennen und lassen Sie sich von den Kreationen begeistern und inspirieren.





VORBEISCHAUEN UND REINSCHMECKEN

Sie möchten gerne mal etwas Neues kennenlernen, sind offen für gutes Essen und Trinken, neugierig auf Geschmack und möchten im Restaurant Klassik oder moderne Trends erleben? Dabei schätzen Sie ein schickes Ambiente, übernachten gerne in individuellen Hotels mit dem gewissen „Etwas Mehr“ und lieben es, rundum verwöhnt zu werden?

Wir machen das für Sie! Denn wir sind vielseitig und genau dort, wo Sie immer schon mal hinwollten: in einem Restaurant in den Bergen oder am Meer, in einem Gourmetschloss auf dem Land oder in einem modernen Bistro in der Stadt. Schauen Sie einfach vorbei, schmecken Sie rein in unsere Genusswelt und genießen Sie unsere individuellen Reinschmecker-Menüs und Reinschmecker-Arrangements, die alle das gleiche Ziel haben: zufriedene und glückliche Gäste.

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

Reinschmecker-Preis
für 2 Personen

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

Reinschmecker-Preis
für 2 Personen



DAS PRIVILEG DER JUGEND

Was

Aperitif
Amuse-Bouche
3-Gang-Menü
2 Gläser Wein (0,1 l)
Mineralwasser, Kaffee

Wann

Sonntag – Donnerstag

Wo

Bei 67 Jeunes Restaurateurs
in ganz Deutschland

Wie viel

59,00 € pro Person

WICHTIG

Reservierung unter
Kennwort „TWENÜ“,
für alle unter 30

Wir sind junge Köche, die wissen, was Sache ist. Ihr seid aufgeschlossene junge Genießer unter 30, die Abwechslung auch auf dem Teller suchen. Für euch haben wir das „TWENÜ“ kreiert, damit ihr in unsere Welt reinschnuppern könnt. Völlig zwanglos und locker und alles zu einem erschwinglichen Preis: Aperitif, Gruß aus der Küche, 3-Gang-Menü, der passende Wein, Mineralwasser und zum Abschluss Espresso & Co. Natürlich alles inklusive. Wir sollten uns also kennenlernen. Beim „TWENÜ“, dem etwas anderen Essen.

Übrigens: Entweder einfach bei uns anrufen und reservieren oder online einen Gutschein unter www.jre.de bestellen. „TWENÜ“ kann man nämlich auch verschenken.

TWENÜ

Aperitif, „Gruß aus der Küche“,
ein 3-Gang-Menü, zwei passende Gläser Wein,
Mineralwasser und zum Ausklang Kaffee.

59 €
pro
Person

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

JRE.EU

FOOD IS LOVE.
LOVE IS FOOD.

A warm welcome from
the Jeunes Restaurateurs.

JRE
GIFT CARD
€ 25,-

*Go for the food.
Stay for the feeling.
Dine with us.*

A warm welcome from
the Jeunes Restaurateurs.

JRE
GIFT CARD
€ 50,-

GOOD FOOD
THE GIFT OF GOOD FOOD

A warm welcome from
the Jeunes Restaurateurs.

JRE
GIFT CARD
€ 100,-

EUROPAWEIT GENUSS VERSCHENKEN

Wir möchten den internationalen Gedanken weiter mit Leben füllen. Gutes Essen kennt eben keine Grenzen. Daher können Sie ab sofort frei wählen, in welchem europäischen Land und bei welchem unserer Jeunes Restaurateurs Sie genießen möchten.

Wählen Sie zwischen einem Geschenk-Gutschein, den Sie persönlich gestalten und ausdrucken können und einer Geschenkkarte – ein exklusives Gourmet-Geschenk inklusive unseres Restaurantführers – die Ihnen per Post zugeschickt wird.

Entdecken Sie in jedem Fall unser Talent und unsere Passion bei einem unvergesslichen Mittagmenü oder Abendessen. Oder lassen Sie beides entdecken – von einem lieben Mitmenschen. Sie erhalten Geschenk-Gutschein und Geschenkkarte auf der Website unseres Europäischen Dachverbandes: jre.eu/de/gutschein.

Hier einfach bestellen:
www.jre.eu/de/gutschein





JEUNES RESTAURATEURS

So verschieden die einzelnen Jeunes Restaurateurs als Charaktere sind, die Leidenschaft zum Handwerk verbindet sie alle.



GUTES FLEISCH

otto-gourmet.de

WIR SCHENKEN IHNEN
10,- €
 auf Ihre Bestellung*
CODE: VFJF16
 ab einem Warenkorbwert von 50,- €.
 Ausgenommen sind Kurse, Hardware,
 Literatur, Gutscheine & Mitgliedschaften
 Nur für Neukunden.

ENTDECKEN SIE ZUM BEISPIEL:
IRISH BEEF HEREFORD PRIME
FILET MEDAILLONS
 Art.: 3135 | 2 x ca. 160 g
ca. 34,- €/Set
 (10⁶⁰ €/100 g)

**AUF DEN TELLERN DER JEUNES RESTAURATEURS
 ODER ONLINE KAUFEN UND DAHEIM GENIESSEN.**

✓ innerhalb 24 Std. ✓ sicher und bequem ✓ direkt nach Hause

DAS SIND UNSERE NEUEN
 HERZLICH WILLKOMMEN



**BERTL
 SEEBACHER**
 Kraftwerk

Oberursel
Hessen

Seite 102



**MAREK
 GAWEL**
 Restaurant Le Chopin
 Bellevue Rheinhofel

Boppard
Rheinland-Pfalz

Seite 120





GASTHAUS
ZUM RABEN

GASTHAUS ZUM RABEN



3

Gasthaus Zum Raben

Dorfstraße 8
79289 Horben bei Freiburg
T. +49 (0) 761 55652-0
info@raben-horben.de
www.raben-horben.de

Restaurant Rabenstube (60 Plätze)

Mi – Fr & abends
Sa & So mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

6 DZ	85 € – 145 €
6 DZ als EZ	60 € – 95 €



Steffen & Kirsten Disch

STEFFEN DISCH

Eine regional inspirierte Gourmetküche, die alle Facetten und Raffinessen der Küchenkunst in einer bemerkenswerten Geradlinigkeit auflöst, bietet Steffen Disch in seinem historischen Gasthaus. Ob bodenständige Gerichte, Feinschmeckermenü, badisches Traditionsmenü oder vegetarische Kreationen: Steffen Disch beherrscht in allen Arrangements den Spagat, Produkte neu zu interpretieren, ohne ihnen die Seele zu nehmen.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive 1 Glas Champagner,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

250 €
für 2 Personen



HOTEL RESTAURANT
ADLER

HOTEL RESTAURANT ADLER



5

Hotel Restaurant Adler

Reichenbacher Hauptstraße 18
77933 Lahr
T. +49 (0) 7821 90639-0
adler@adler-lahr.de
www.adler-lahr.de

Restaurant Adler (30 Plätze)

Mi – Sa abends
Sonn- und Feiertags mittags & abends

Gasthaus Adler (55 Plätze)

Mi – Mo mittags & abends
Di nur abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

4 EZ	93 € – 103 €
16 DZ	136 € – 146 €



Kerstin & Daniel Fehrenbacher

DANIEL FEHRENBACHER

In dem traditionsreichen Schwarzwälder Hotel-Restaurant zeigt Daniel Fehrenbacher in seinen Gerichten, was Kreativität und Ideenreichtum am Herd bedeuten. Gehoben badisch regional mit französischen Elementen, immer ein bisschen mediterran und international: Fehrenbachers Arrangements sind eine gekonnte moderne Interpretation der badisch-elsässischen Küche und gehören zum Besten, was die Spitzengastronomie im Schwarzwald zu bieten hat.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

295 €
für 2 Personen

STORCHEN RESTAURANT HOTEL



9

Storchen Restaurant Hotel

Felix-und-Nabor-Straße 2
79189 Bad Krozingen-Schmidhofen
T. +49 (0) 7633 5329
info@storchen-schmidhofen.de
www.storchen-schmidhofen.de

Storchen (40 Plätze)

Ab 10.01.16
Di – Sa mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

7 DZ 85 € – 135 €



Liza & Jochen Helfesrieder

JOCHEN HELFESRIEDER

Angesiedelt im kleinen Ort Schmidhofen, ist das sympathische Hotel der Familie Helfesrieder vor allem für seine Küche weit über die Grenzen des Schwarzwaldes bekannt. Juniorchef Jochen Helfesrieder pflegt nicht nur die Tradition der Haute Cuisine, sondern bietet seinen Gästen auch bodenständige Spezialitäten und Klassiker aus regionalen Produkten auf hohem Niveau. Den Service leitet seine Frau Liza, die mit ausgesuchten Weinen für einen rundum gelungenen Genuss im gemütlich-schicken Restaurant sorgt.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

280 €
für 2 Personen



STORCHEN
RESTAURANT HOTEL



MERKLES RESTAURANT



16

Merkles Restaurant

Hauptstraße 2
79346 Eendingen am Kaiserstuhl
T. +49 (0) 7642 7900
info@merkles-restaurant.de
www.merkles-restaurant.de

Merkles Restaurant (50 Plätze)

Di – Sa mittags & abends
Ruhetage: So & Mo

Tagung & Bankett möglich



Simone Merkle-Dinger &
Thomas Merkle

THOMAS MERKLE

Seit mehr als 30 Jahren wird Gastfreundschaft und Kochkunst bei den Merkles großgeschrieben. Mit viel Liebe zum Detail ist das Restaurant in Eendingen am Kaiserstuhl ausgestattet. Es bietet ein gastfreundliches Ambiente und ist die ideale Bühne für die Kochkunst von Thomas Merkle, zu der die badische Weinlandschaft die passenden Weine beisteuert. Vielseitig und fantasievoll, kreativ und fein gewürzt sind seine Gerichte – Merkle hat eine sichere Hand für gelungene aromatische und harmonische Kombinationen.



MERKLES
RESTAURANT

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

189 €
für 2 Personen



HOTEL
HIRSCH

HOTEL HIRSCH



17

Hotel Hirsch

Fellbacher Straße 2 – 6
70736 Fellbach-Schmiden
T. +49 (0) 711 9513-0
info@hirsch-fellbach.de
www.hirsch-fellbach.de

Oettingers Restaurant (45 Plätze)

Di – Fr abends
Sa mittags & abends

Im Schnitzbiegel (60 Plätze)

Biergarten und Weinstube
Mo – Fr mittags & abends

Lehenhof

Tagungen, Seminare, Wohnzimmer,
Kreativküche, Gedankenwerkstatt

Tagung & Bankett möglich

Hotel

75 EZ ab	72 €
20 DZ ab	105 €
4 Suiten ab	115 €



MICHAEL OETTINGER

In Oettingers Restaurant, dem kulinarischen Herzstück vom Hotel Hirsch, genießen Sie französisch inspirierte Küche gepaart mit regionaler Verbundenheit. Vom ehemaligen Gasthof mit Metzgerei avancierte der Hirsch zu einer der besten Adressen im Ländle. Vis-à-vis im denkmalgeschützten Fachwerkidyll werden in der Weinstube Im Schnitzbiegel schwäbische Gerichte serviert und Sie erleben Gastlichkeit in besonderer Ambiente. Auch für Geschäftsreisende ist der Generationenbetrieb mit einer über 100-jährigen Tradition das familiäre Business-Hotel vor den Toren Stuttgarts.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

240 €
für 2 Personen



ROMANTIK HOTEL
RESIDENZ AM SEE

ROMANTIK HOTEL RESIDENZ AM SEE



20

Romantik Hotel

Residenz am See
Uferpromenade 11
88709 Meersburg
T. +49 (0) 7532 8004-0
info@hotel-residenz-meersburg.de
www.hotel-residenz-meersburg.de



Casala (20 Plätze)

Mi – So abends

Residenz-Restaurant (20 Plätze)

Mi – Mo mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

2 EZ ab	90 €
20 DZ ab	150 €
1 Apartment ab	210 €
2 Suiten ab	290 €

MARKUS PHILIPPI

Mit Blick auf den Bodensee lässt es sich trefflich genießen, ideale Voraussetzungen nicht nur für einen ausgedehnten Wochenendtrip oder Urlaub mit Genussgarantie. Dafür sorgt Markus Philippi in Meersburg im Residenz-Restaurant mit regionaler Küche und im schicken Gourmetrestaurant Casala mit seiner Küche. Fein und raffiniert, aber ohne Schnörkel präsentieren sich seine Gerichte, die klassisch-französisch ausgerichtete Küche beinhaltet mediterrane Akzente, die perfekt in die beeindruckende Landschaft passen.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

380 €
für 2 Personen

REBERS PFLUG RESTAURANT MIT HOTEL



23

Rebers Pflug

Restaurant mit Hotel
Weckriedener Straße 2
74523 Schwäbisch Hall
T. +49 (0) 791 93123-0
info@rebers-pflug.de
www.rebers-pflug.de

Rebers Pflug (70 Plätze)

Di abends
Mi – Sa mittags & abends
So mittags

Rebers Schwein & Weinbar (20 Plätze)

Mo – Sa ab nachmittags

Tagung & Bankett möglich

Hotel

2 EZ	ab 85 €
13 DZ ab	ab 110 €
2 Suiten	198 €
2 Luxussuiten	288 €



HANS-HARALD REBER

Der denkmalgeschützte Landgasthof vereint den Charme vergangener Jahrhunderte mit einer angenehmen Wohlfühl-Atmosphäre im geschmackvollen, modernen Interieur. Natürlich, klar in der Linie und mit viel erlesenem Geschmack: So zeichnet sich auch die Küche von Hans-Harald Reber aus, der es beherrscht, aus den hochwertigen Spezialitäten Hohenlohes Unvergessliches zu zaubern. Stilsicher im gemütlichen Landhausstil eingerichtete Zimmer sowie zwei einzigartige Suiten im Park versprechen zudem eine wirklich gute Nacht.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

298 €
für 2 Personen



REBERS PFLUG
RESTAURANT MIT HOTEL

RESTAURANT SCHLOSSBERG ROMANTIK HOTEL SACKMANN



25



RESTAURANT SCHLOSSBERG
ROMANTIK HOTEL SACKMANN

Restaurant Schlossberg Romantik Hotel Sackmann

Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn
T. +49 (0) 7447 2890
info@hotel-sackmann.de
www.hotel-sackmann.de

Schlossberg (32 Plätze)
Mi – So abends

Anita-Stube (36 Plätze)
Täglich mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

10 EZ	88 € – 126 €
45 DZ	176 € – 264 €
Ferien-Apartments	126 € – 160 €



Nico & Anna Sackmann

NICO SACKMANN

Wie der Vater, so der Sohn. Nico kocht mit Jörg Sackmann im idyllischen Murgtal – genauer gesagt im Romantik Hotel Sackmann. Ein Haus, das zum Wohlfühlen einlädt mit seinen gemütlichen und geschmackvoll eingerichteten Zimmern und Apartments. Nicht zu vergessen: der riesige Wellness-Bereich und das 2-Sterne-Gourmetrestaurant, wo Nico Sackmann mit junger, kreativer Küche auf hohem Niveau überzeugt.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

428 €
für 2 Personen



AUBERGE
DE TEMPLE

AUBERGE DE TEMPLE



8

Auberge de Temple

Hauptstraße 2
63867 Johannesberg
T. +49 (0) 6021 45483-00
info@auberge-de-temple.de
www.auberge-de-temple.de

Helbigs (20 Plätze)

Di bis Sa abends

Gasthaus (40 Plätze)

Di – So mittags und abends

Hotel

EZ 109 € - 149 €
6 DZ 149 € - 189 €
exkl. Frühstück



Nicole & Ludger Helbig

LUDGER HELBIG

Die Auberge de Temple ist ein besonderer Ort der Kulinarik. Sternekoch Ludger Helbig leitet hier gemeinsam mit seiner Frau das Restaurant im Gasthaus auf dem Johannesberg. Das idyllisch gelegene Gourmetlokal auf dem Spessarthügel steht für eine lange Tradition, die jetzt in neuem Gewand fortgesetzt wird. Eine Spezialität Ludger Helbigs ist die kreative Gewürzküche, die er neben der modernen deutschen Küche anbietet. Der Sternekoch wartet dabei mit wohlkomponierten Aromen und einer kompromisslosen Qualität bei den Produkten auf.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

340 €
für 2 Personen

HERRMANN'S ROMANTIK POSTHOTEL



10

Herrmanns Romantik Posthotel

Marktplatz 11
95339 Wirsberg
T. +49 (0) 9227 2080
posthotel@romantik-posthotel.de
www.herrmanns-posthotel.de

Restaurant Alexander Herrmann

(32 Plätze)
Di – Sa abends

AH – Das Bistro (50 Plätze)

Täglich mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Termine & Vermietung der
Kochschule auf Anfrage

Hotel

2 EZ	klassisch	95 €
20 DZ	klassisch	151 €
5 DZ-XL	klassisch	180 €
3 Suiten	klassisch	227 €
1 DZ	lifestyle	168 €
3 DZ-XL	lifestyle	216 €
5 Suiten	lifestyle	288 €

Private SPA-Suite auf Anfrage



Tobias Bätz, Küchenchef &
Alexander Herrmann

ALEXANDER HERRMANN

Alexander Herrmann steckt nicht nur voller kulinarischer Visionen. Er setzt in seinem Sternerestaurant auf zwei großartige Menüs. Die Menüs „OFF“ (ganz Ohne Fisch und Fleisch) und „Kontrast“ begeistern mit Dramaturgien aus Temperaturen, Konsistenzen und Aromen. Perfekt in Szene gesetzt erleben Sie im traditionsreichen Posthotel Sterneküche 2.0. Im modernen Bistro mit AH-Effekt serviert man Ihnen im „Fränkischen Tapas Menü“ eine puristisch-moderne Version seiner Heimatküche und in der Kochschule erleben Sie Alexander Herrmann live und in Höchstform. Nur wenige Kilometer von der Festspielstadt Bayreuth und der Bierstadt Kulmbach entfernt, kann der Gast in bester Obhut Kulinarik und Wohlfühlen genießen.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

348 €
für 2 Personen



HERRMANN'S
ROMANTIK POSTHOTEL

DAS MARKTRESTAURANT



11

Das Marktrestaurant

Dekan-Karl-Platz 21
82481 Mittenwald
T. +49 (0) 8823 9269-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

Das Marktrestaurant (70 Plätze)

Di – So mittags & abends
Ruhetag: Mo, außer an Feiertagen

Tagung & Bankett möglich



ANDREAS HILLEJAN

Andreas Hillejans Leidenschaft gilt der neuen deutschen Küche. In seinem gemütlichen Restaurant in Mittenwald vor herrlichem Bergpanorama bietet er seinen Gästen ländlich inspirierte Arrangements auf hohem handwerklichen Niveau, die voller kreativer Überraschungen stecken. Die Produkte und Zutaten für seine Gerichte holt sich Andreas Hillejan aus der direkten Umgebung, frische und saisonale Spitzenprodukte aus bäuerlichen Betrieben bestimmen den Küchenzettel in seinem neuen Restaurant.

DAS MARKTRESTAURANT

REINSCHMECKER-
MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

134 €
für 2 Personen

HUBERWIRT



12

Huberwirt

Hofmark 3
84568 Pleiskirchen
T. +49 (0) 8635 201
info@huber-wirt.de
www.huber-wirt.de

Huberwirt (75 Plätze)

Mi – So mittags & abends
Ruhetage: Mo & Di



ALEXANDER HUBER

Genuss und Lebensfreude stehen im Huberwirt in Pleiskirchen seit elf Generationen im Vordergrund. Die Wirtshausküche modern und innovativ zu interpretieren, ist die kochende Leidenschaft von Alexander Huber. Dabei setzt der junge Koch in seinen raffinierten Gerichten vor allem auf frische heimische Produkte. Mit handwerklichem Können und einem sicheren Gespür für Geschmack bietet Alexander Huber eine „Provinzküche“ voller Power und Überraschungen.

HUBERWIRT

REINSCHMECKER-
MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

170 €
für 2 Personen



RESTAURANT
PHILIPP

RESTAURANT PHILIPP



19

Restaurant Philipp

Hauptstraße 12
97286 Sommerhausen
T. +49 (0) 9333 1406
info@restaurant-philipp.de
www.restaurant-philipp.de

Restaurant Philipp (24 Plätze)

Sa, So & Feiertag mittags & abends
Mi – Fr abends
April – Oktober auch mittags

Hotel

1 DZ 148 €
2 Suiten
(Barock- u. Renaissance-Suite) 190 €



Heike & Michael Philipp

MICHAEL PHILIPP

Tradition und Moderne im gastlichen Ambiente eines schicken Restaurants mit urgemütlichen Zimmern, das ist das Angebot von Michael Philipp an seine Gäste. Und die können sich entspannt zurücklehnen und genießen, was Philipp auf die Teller bringt: Regionalität ist hier Trumpf. Mit großer Leidenschaft und mit Können kreiert Michael Philipp eine unkomplizierte und unbeschwerte Küche, Gerichte, die souverän den Bogen zwischen fränkischer Bodenständigkeit und seinem französisch inspirierten Kochstil schlagen.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

352 €
für 2 Personen

STORSTAD



26

STORSTAD

Watmarkt 5
93047 Regensburg
T. +49 (0) 941 5999300-0
info@storstad.de
www.storstad.de

Restaurant (50 Plätze)
Di – Sa mittags & abends



ANTON SCHMAUS

Was kommt dabei heraus, wenn ein bodenständiger Mann aus der Oberpfalz – der jüngste Sternekoch Bayerns – in Stockholm seine Liebe zum skandinavischen Design und in New York seine Leidenschaft für die Großstadt entdeckt? Eine gastronomische und architektonische Vision, die im geschichtsträchtigen Goliath-Haus Wirklichkeit wurde. In drei ineinander übergehenden Genussbereichen – Restaurant, Bar und Lounge – wird zeitgemäße, unangestrengte Küche auf höchstem Niveau serviert. Dazu: Der atemberaubende Blick über Altstadt und Regensburger Dom. Raffinierte Details, wie das Holz alter Fischerhütten, Metallspachtelungen und eine Graffitiwand machen das Storstad zu einem ganz besonderen Ort.

STORSTAD

**REINSCHMECKER-
MENÜ**

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

210 €
für 2 Personen



JAGD HOTEL ROSE



28

Jagd Hotel Rose

Hauptstr. 280
63897 Miltenberg
T. +49 (0) 9371 40060
info@jagdhotel-rose.de
www.jagdhotel-rose.de

Kristinas Esszimmer (38 Plätze)

Mi – So mittags & abends

Restaurant 1622 (24 Plätze)

Mi – So abends
Sa & So auch mittags

Hotel

EZ 81 €
DZ 122 €



JEAN-PHILIPP SCHNEIDER

Das Traditionshaus Jagd Hotel Rose liegt direkt am Main und ist Startpunkt der historischen Altstadt. Es wartet mit zwei Restaurants auf, die mit viel Liebe zum Detail ausgestattet sind und in denen Jean-Philipp Schneider mit seinen Eltern und dem Service-Team seine Gäste verwöhnt. Hier dreht sich alles um eine exzellente Küche, verbunden mit fränkischer Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Auf Tisch und Teller kommen frische regionale und saisonale Produkte, die zu kulinarischen Meisterwerken verarbeitet werden.

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

199 €
für 2 Personen



JAGD HOTEL
ROSE

SCHWINGSHACKL ESSKULTUR



30

Schwingshackl ESSKULTUR

im Hotel Villa am See
Schwaighofstr. 53-55
83684 Tegernsee
T. +49 (0) 8022 18770-0
info@schwingshackl-esskultur.de
www.schwingshackl-esskultur.de

Gourmetrestaurant

Schwingshackl ESSKULTUR

(40 Plätze)

Do – Mo abends

Sa & So mittags & abends

Terrasse (40 Plätze)

Bistro Seepavillon (40 Plätze)

mittags & abends

Terrasse (40 Plätze)

Tagung & Bankett (100 Pers.) möglich

Hotel Villa am See

DZ als EZ	95 € – 150 €
7 DZ	160 € – 180 €
5 Suiten	250 € – 280 €



Katharina & Erich Schwingshackl

ERICH SCHWINGSHACKL

ESSKULTUR ist das Gourmetrestaurant im Hotel Villa am See. Dort präsentiert Erich Schwingshackl seine kulinarischen Kreationen und einen traumhaftem Blick über den Tegernsee und auf das malerische Örtchen Rottach-Egern. Der gebürtige Südtiroler zeigt mit seiner Frau und Sommelière Katharina Leidenschaft für harmonische Gaumenfreuden und bietet Genüsse für alle Sinne. So serviert man im Sommer regionale Gerichte im Seepavillon und auf einem Schiff, während im Winter die „Südtiroler Stube“ zu gemütlichen Abenden am Kachelofen mit Blick auf den See einlädt.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

400 €
für 2 Personen



SCHWINGSHACKL
ESSKULTUR

ALPIN LIFESTYLE HOTEL LÖWEN & STRAUSS



33

Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss

Kirchstraße 1
87561 Oberstdorf
T. +49 (0) 8322 800080
willkommen@loewen-strauss.de
www.loewen-strauss.de

Ess Atelier Strauss (60 Plätze)
Do – So abends

Löwenwirtschaft (125 Plätze)
Mo – So ganztägig

Tagung & Bankett möglich

Hotel	
1 EZ	40 € – 110 €
15 DZ	80 € – 260 €
5 Suiten	140 € – 310 €
2 Luxussuiten	160 € – 340 €



PETER A. STRAUSS

„Ess Atelier Strauss“ heißt das Gourmet-Konzept von Peter A. Strauss im neuen Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss im Herzen von Oberstdorf. Das regionale kulinarische Highlight ist die Löwenwirtschaft. In beiden Restaurants kann der Gast in exklusivem Ambiente Strauss' genussvolle und raffinierte Kreationen genießen, die seinem Motto „Verarbeitung frischer Natur“ vor beeindruckender Allgäuer Bergkulisse geschmackvoll gerecht werden.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

280 €
für 2 Personen



ALPIN LIFESTYLE HOTEL
LÖWEN & STRAUSS

RELAIS & CHATEAUX HOTEL BAYRISCHES HAUS



4



RELAIS & CHATEAUX HOTEL
BAYRISCHES HAUS

Relais & Châteaux Hotel

Bayrisches Haus
Im Wildpark / Elisenweg 2
14471 Potsdam
T. +49 (0) 331 5505-0
info@bayrisches-haus.de
www.bayrisches-haus.de

Friedrich Wilhelm (30 Plätze)
Di – Sa abends

Bistro Elise (20 Plätze)
Mo – So mittags & abends

Gasthaus Alte Försterei (30 Plätze)
Do – Mo mittags & abends

Schließtage können saisonal variieren

Tagung & Bankett möglich

Hotel	
2 EZ ab	115 €
24 DZ ab	135 €
13 Suiten ab	165 €
2 Luxussuiten ab	235 €



ALEXANDER DRESSEL

Alexander Dressel setzt für seine Kreationen im Gourmetrestaurant „Friedrich Wilhelm“ konsequent auf qualitativ hochwertige Produkte von vorzugsweise regionalen Erzeugern. Freuen Sie sich auch auf saisonale Genüsse im „Bistro Elise“ und das zum Bayrischen Haus gehörende Gasthaus „Alte Försterei“ mit alpiner Landhausküche und großem Sommergarten. Neben den vielseitigen kulinarischen Angeboten runden liebevoll eingerichtete Zimmer und ein großzügiger Wellnessbereich in einer Oase der Ruhe und inmitten des Potsdamer Wildparks das Angebot ab.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif, Übernachtung
& Frühstück im Doppelzimmer (nur Di – Do)

340 €
für 2 Personen

HOTEL & RESTAURANT GOLDENER HAHN



29



HOTEL & RESTAURANT
GOLDENER HAHN

Hotel & Restaurant

Goldener Hahn
Bahnhofstraße 3
03238 Finsterwalde
T. +49 (0) 3531 2214
info@goldenerhahn.com
www.goldenerhahn.com

Goldener Hahn (40 Plätze)

Di – Fr abends
Sa mittags & abends
Ruhetage: So & Mo

Tagung & Bankett möglich

Hotel

6 EZ
6 DZ



Iris & Frank Schreiber

FRANK SCHREIBER

Im traditionsreichen Gasthof Goldener Hahn steht Frank Schreiber am Herd. Seine Gerichte sind aromatische Kunstwerke, ausgerichtet an regionalen und saisonalen Produkten aus der Lausitz, klassisch zubereitet und mit modernen Texturen und würzigen Akzenten verfeinert. Dazu liebt Frank Schreiber das besondere Arrangement auf dem Teller, jedes Gericht ist eine kleine architektonische Meisterleistung, die Farben und Konturen harmonisch zueinanderstellt.

59 €
99 €

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

220 €
für 2 Personen

GASTRONOMIA CORNELIA POLETTO



21

Gastronomia Cornelia Poletto

Eppendorfer Landstraße 80
20249 Hamburg
T. +49 (0) 40 4802159
veranstaltung@poletto.de
www.cornelia-poletto.de

Gastronomia Cornelia Poletto

(30 Plätze)
Di – Sa ab vormittags

Cucina Cornelia Poletto

Goernestr. 7
20249 Hamburg
T. +49 (0) 40 4802159
veranstaltung@poletto.de
www.cornelia-poletto.de

Termine und Vermietung
der Cucina auf Anfrage



CORNELIA POLETTO

Im Herzen von Hamburg-Eppendorf liegt das „Cornelia Poletto“. Nach 20 Jahren Sterneküche eröffnete die Spitzenköchin Cornelia Poletto im Juni 2011 ihr Restaurant mit angeschlossenem Feinkostladen. In gewohnter Qualität verwöhnt sie ihre Gäste mit kreativen Gerichten aus erstklassigen Produkten – schlicht und elegant. Im Mittelpunkt steht die mediterrane italienische Küche, sowohl auf dem Herd als auch in den Delikatessenregalen. Nur wenige Meter entfernt hat die Köchin im März 2013 ihre eigene Kochschule eröffnet, die „Cucina Cornelia Poletto“. Dort gibt sie regelmäßig Kochkurse und lädt zu weiteren kulinarischen Veranstaltungen ein.



GASTRONOMIA
CORNELIA POLETTO



RESTAURANT
PARK SCHÖNFELD

RESTAURANT PARK SCHÖNFELD



13

Restaurant Park Schönfeld

Bosestraße 13
34121 Kassel
T. +49 (0) 561 73976744
info@parkschoenfeld.com
www.parkschoenfeld.com

Restaurant (36 Plätze)

Di – Sa abends
Ruhetage: So & Mo

Tagung & Bankett möglich



Sabrina Schoregge & Eduard Jaisler

EDUARD JAISLER

Nach seinen Wanderjahren bei namhaften Meistern in Berlin, Basel, London, Gstaad, Moskau, Ekaterinburg, Kitzbühel und auf Sylt ist Eduard Jaisler zurück in seiner Heimat Kassel. Mitgebracht von der langen Reise hat er einen riesigen Erfahrungsschatz und seine fröhliche wie tatkräftige Partnerin, Sabrina Schoregge. Seit April 2012 sind die beiden Gastgeber des Restaurant Park Schönfeld und empfinden ihr Restaurant als Passion und Herausforderung zugleich.

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

149 €
für 2 Personen



RESTAURANT ENTE
IM NASSAUER HOF

RESTAURANT ENTE IM NASSAUER HOF



14

Restaurant Ente

im Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3 – 4
65183 Wiesbaden
T. +49 (0) 611 133-666
ente@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de



Restaurant Ente (45 – 60 Plätze)

Di – Fr abends
Sa mittags & abends

Ente Bistro (26 Plätze)

Di – Sa mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

45 EZ	220 € – 330 €
90 DZ	270 € – 380 €
23 Suiten	495 € – 2500 €
1 Präsidentensuite	3900 €

MICHAEL KAMMERMEIER

Seit über 30 Jahren eine kulinarische Institution in Wiesbaden, gehört die Ente im Grand-Hotel Nassauer Hof zu den bekanntesten Gourmetrestaurants Deutschlands. Mit Michael Kammermeier steht ein junger Koch am traditionsreichen Herd des Restaurants, der sich durch seine feinen geradlinigen Arrangements auszeichnet. Kammermeiers Gerichte schlagen souverän den Bogen zwischen regionalen und internationalen Produkten, modernen Kochtrends und klassisch-französisch inspirierter Haute Cuisine.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

420 €
für 2 Personen



KRAFTWERK

KRAFTWERK



31

KRAFTWERK

Zimmersmühlenweg 2
61440 Oberursel
T. +49 (0) 6171 929983
willkommen@kraftwerkrestaurant.de
www.kraftwerkrestaurant.de

Restaurant Kraftwerk (40 Plätze)
Di – Sa abends

Eventlocation (160 Personen)
Mo – So & Feiertags



Daniela Finkes & Bertl Seebacher

BERTL SEEBACHER

Ein denkmalgeschütztes ehemaliges Kraftwerk in Oberursel ist die besondere Kulisse für ein besonderes Restaurant, das seit 2008 von Bertl Seebacher und Daniela Finkes geführt wird. Als Koch und Diplom-Sommelier bringt Seebacher seine österreichischen Wurzeln ins Haus und auf die Karte, die er selbst als „international mit alpenländischem Touch“ bezeichnet. Mit seiner erklärten Philosophie eines Casual Fine Dining steht das mehrfach ausgezeichnete Kraftwerk für hochwertige, ambitionierte Gastronomie ohne Hemmschwelle.

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü, Weinbegleitung,
inklusive Aperitif

120 €
für 2 Personen

HOTEL RESTAURANT REUTER



1

Hotel Restaurant Reuter

Bleichstraße 3
33378 Rheda-Wiedenbrück
T. +49 (0) 5242 94520
info@hotelreuter.de
www.hotelreuter.de

Restaurant Reuter (24 Plätze)

Mo – Sa abends

Bistro (24 Plätze)

Mo – Do mittags
Mo – Sa abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

10 EZ	72 € – 139 €
24 DZ	119 € – 189 €
3 Apartments	129 € – 199 €



Iris Bettinger & Marco Rückl

IRIS BETTINGER

Haute Cuisine und Bodenständigkeit gehen im traditionsreichen Familienbetrieb eine gelungene Liaison ein. Denn Iris Bettingers Kochstil ist vielseitig, mal französisch-klassisch inspiriert, mal mit regionalen Akzenten gespickt, mal gekonnt mit exotischen und fernöstlichen Nuancen verfeinert und immer fantasievoll. Was an saisonalem Obst und Gemüse in ihre Küche kommt, kauft Iris Bettinger auf dem heimischen Wochenmarkt ein, das Bio-Fleisch bezieht sie von kleinen Bauernhöfen aus dem regionalen Umfeld.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

315 €
für 2 Personen



HOTEL RESTAURANT
REUTER

HOTEL & RESTAURANT DIE MÜHLENHELLE



22

Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle

Hohlerstraße 1
51645 Gummersbach
T. +49 (0) 2261 290000
kontakt@muehlenhelle.de
www.muehlenhelle.de

Die Mühlenhelle (30 Plätze)

Mi – Sa abends
So & Feiertag mittags & abends

Mühlenhelle – Bistro (30 Plätze)

Di – So mittags & abends

Mühlenhelle – Vinothek (10 Plätze)

Mi – So abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

2 EZ	80 € – 100 €
6 DZ	120 € – 140 €



Birgitta & Michael Quendler

MICHAEL QUENDLER

Im Gummersbacher Stadtteil Dieringhausen hat Michael Quendler das aus dem 18. Jahrhundert stammende Gutshaus Mühlenhelle zu neuem kulinarischen Leben erweckt. Die Küche ist erfrischend unkompliziert und geradlinig. Michael Quendler versteht es mit Bravour, seine österreichischen Wurzeln und Sylter Erfahrungen in einen modernen deutschen Kochstil einzubinden. Dazu blitzen hier und da souverän gesetzte Akzente aus der französischen Haute Cuisine auf.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

270 €
für 2 Personen



HOTEL & RESTAURANT
DIE MÜHLENHELLE

LANDLUST BURG FLAMERSHEIM



24

Burg Flammersheim

53881 Euskirchen
T. +49 (0) 2255 945752
info@landlustburgflammersheim.de
www.landlustburgflammersheim.de

Bembergs Häuschen (27 Plätze)

Mi – Sa abends
So mittags
Ruhetage: Mo & Di

Eiflers Zeiten –

„Das Gasthaus“ (80 Plätze)

Mi – Do abends
Fr – So mittags – abends
Ruhetage: Mo & Di

Tagung & Bankett möglich

Nachtquartier

4 DZ ab 100 €
1 Suite ab 180 €



Katharina & Oliver Röder

OLIVER RÖDER

Küchenchef Oliver Röder verwöhnt seine Gäste im ehemaligen Gutshof aus dem 18. Jahrhundert, in dem heute das Restaurant „Bembergs Häuschen“ beheimatet ist. Grundlage seiner Gerichte, einer unverfälschten, regionalen Frischeküche, sind beste Produkte der Regionen Eifel und Rhein/Sieg. Hier erlebt man „Eifelkulinarik“ auf höchstem Niveau, die sowohl modern interpretiert als auch ehrlich und unverfälscht zubereitet wird. Freunde bodenständiger Gerichte wie auch der gehobenen Küche kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

ab 320 €
für 2 Personen



LANDLUST
BURG FLAMERSHEIM



RESTAURANT
HAUS STEMBERG

STEMBERG, SASCHA | Nordrhein-Westfalen
JEUNE RESTAURATEUR DEUTSCHLAND

110 | 111

RESTAURANT HAUS STEMBERG



32

Restaurant Haus Stemberg

Kuhldahlerstraße 295
42553 Velbert
T. +49 (0) 2053 5649
stemmi@tv-stemberg.de
www.stemberg.tv

Haus Stemberg (65 Plätze)
Sa – Mi mittags & abends
im Dezember auch Fr abends

Tagung & Bankett möglich

1864 – 2014
150 Jahre in Familientradition geführt



Coren & Sascha Stemberg

SASCHA STEMBERG

Fünf Generationen haben die traditionsreiche Gastwirtschaft zu einer der ersten Adressen im Bergischen Land gemacht. Heute bereichert Sascha Stemberg das Bodenständige und die regionalen Klassiker mit zeitgemäßen modernen Ideen und bringt aktuelle internationale Gourmetrends in seine Gerichte ein. „Zwei Küchen von einem Herd“ lautet denn auch seine Devise. Sascha Stemberg setzt dabei immer auf beste Produktqualität, bevorzugt Bio und Produkte aus der näheren Umgebung.

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

130 €
für 2 Personen

KAISERBAHNHOF BRÜHL



34

Kaiserbahnhof Brühl

Kierberger Straße 158
50321 Brühl
T. +49 (0) 2232 25581
info@kaiserbahnhof-bruehl.de
www.kaiserbahnhof-bruehl.de

Restaurant 1875 (60 Plätze)

Täglich abends
Ruhetag: Mo

Brasserie La Gare (30 Plätze)

Täglich abends
Ruhetag: Mo



RUDOLF THEWES

Man genießt im Restaurant 1875 in jungem, stilvollem Interieur, das für eine warme Atmosphäre sorgt. Chef de Cuisine Rudolf Thewes und sein Team überraschen hier mit einer erfrischend leichten Küche höchster Qualität. Seine Leidenschaft gilt Gerichten im klassisch-französischen Stil, die mit mediterranen und rheinischen Akzenten ausgeschmückt sind. Wo einst Kaiser Wilhelm I. seinen Zug bestieg, kommen heute edelste Speisen auf die Teller. Zu den Menüs werden erlesene Weine gereicht, die das kulinarische Gesamtbild abrunden.

REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

130 €
für 2 Personen



KAISERBAHNHOF BRÜHL

LANDHAUS SPATZENHOF



36

Landhaus Spatzenhof

Süppelbach 11
42929 Wermelskirchen
T. +49 (0) 2196 9759-0
info@landhaus-spatzenhof.de
www.landhaus-spatzenhof.de

Landhaus Restaurant (60 Plätze)

Mi – Sa abends
So mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

1 DZ	160 €
1 Juniorsuite	165 €
4 Suiten	ab 180 €



Tanja & Philipp Wolter

PHILIPP WOLTER

Das Landhaus Spatzenhof in Wermelskirchen mitten im Bergischen Land und zentral zwischen Ruhrgebiet und Kölner Bucht gelegen, war seit dem Jahr 1913 ein Waisenhaus. Seit 2009 erinnern jedoch nur noch die Namen der sechs liebevoll eingerichtete Boutique-Suiten sowie die Namen der einzelnen Restauranträume an diese Historie. Kulinarisch hat Küchenchef Philipp Wolter den Spatzenhof geprägt, als er sein Sterne-Restaurant „Clara von Krüger“ mit dem Landhaus-Restaurant zusammenschloss. Seine Küche ist grundsolide, wird kreativ verfeinert und orientiert sich saisonal. Nicht nur die Karte, auch die Räumlichkeiten des Spatzenhofes bieten viel zu entdecken. Im Sommer lockt zusätzlich eine große Terrasse im Grünen.

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück in einer Suite

360 €
für 2 Personen



LANDHAUS
SPATZENHOF

HOTEL ALTE SCHULE



27

Alte Schule Fürstenhagen

Zur alten Schule 5
Ortsteil Fürstenhagen
17258 Feldberger Seenlandschaft
T. +49 (0) 39831 22023
info@hotelalteschule.de
www.hotelalteschule.de

Gourmetrestaurant

„Klassenzimmer“ (35 Plätze)

September bis Mai:
Mi – So abends
Juni bis August:
Di – So abends

Gaststube

„Pausenraum“ (20 Plätze)

September bis Mai:
Mi – So mittags
Juni bis August:
Di – So mittags

Hotel

EZ 60 €
DZ 90 €



Nicole & Daniel Schmidthaler

DANIEL SCHMIDTHALER

Idyllisch in der Mecklenburgischen Seenplatte liegt das Kleinod Restaurant und Landhotel Alte Schule im Ortsteil Fürstenhagen. Es ist die Wirkungsstätte des Sternekochs Daniel Schmidthaler, der in seiner Küche sowohl regionale Spezialitäten kreiert, als auch den Liebhaber der gehobenen Kochkunst voll auf seine Kosten kommen lässt. Die Grundlage seiner Menüs bilden das Wild heimischer Jagdgebiete, fangfrischer Fisch der Seenplatte oder erlesene Waldpilz- und Naturkräutergattungen. Abgerundet wird das Küchen-Angebot durch das Landhotel mit seinen liebevoll eingerichteten Zimmern.

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

235 €
für 2 Personen



HOTEL
ALTE SCHULE

BOLLANTS IM PARK



2

BollAnts im Park

Romantik Hotel & Vital Spa
Felkestraße 100
55566 Bad Sobernheim
T. +49 (0) 6751 9339-0
jb@bollants.de
www.bollants.de

Jungborn (25 Plätze)
Di – Sa abends

Hermannshof (35 Plätze)
Mo – So mittags & abends

Villa (70 Plätze)
Täglich abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

40 DZ ab 133 €
5 Suiten ab 173 €



Jan Bolland &
Jens Fischer, Küchenchef

JAN BOLLAND

Idyllisch am Rande des Städtchens Bad Sobernheim gelegen, ist das Romantik Hotel von Jan Bolland ein genussvolles Gesamtkunstwerk, das Fitness, Wellness, Naturheilkunde und vor allem Kulinarik in einem erlebenswerten Ambiente stilvoll zusammenbringt. Das Gourmetrestaurant Jungborn ist für viele Feinschmecker erster Anlaufpunkt, im schick dekorierten Restaurant fühlt sich der Gast gut aufgehoben und genießt das kulinarische Angebot, das der ambitionierte Küchenchef Jens Fischer auf die Teller bringt.



BOLLANTS
IM PARK

RESTAURANT LE CHOPIN BELLEVUE RHEINHOTEL



6

Bellevue Rheinhotel

Rheinallee 41-42
56154 Boppard
T. +49 (0)6742 - 1020
info@bellevue-boppard.de
www.bellevue-boppard.de

Le Chopin (38 Plätze)

Do – Mo abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

13 EZ	59 € – 99 €
76 DZ	77 € – 145 €
20 Apartments	123 € – 195 €
1 Suite	139 € – 220 €



Marek Gawel & Sebastian Messinger,
Küchenchef

MAREK GAWEL

Direkt am Rheinufer liegt das Gourmetrestaurant Le Chopin im Bellevue Rheinhotel in Boppard im UNESCO-Welterbe Oberes Mittelrheintal. Der seit 1887 bestehende Familienbetrieb wird von Marek Gawel in fünfter Generation geleitet. Küchenchef Sebastian Messinger präsentiert hier Klassiker in modernem Gewand und kreiert anspruchsvolle Spitzenküche aus regionalen und internationalen Produkten. Erstklassige Weine aus den regionalen Spitzenlagen sowie das besondere Ambiente des Jugendstilrestaurants runden das Gesamterlebnis ab.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive 1 Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

264 €
für 2 Personen



RESTAURANT LE CHOPIN
IM BELLEVUE RHEINHOTEL

ZUR KRONE



15

Zur Krone

Hauptstraße 62 – 64
76863 Herxheim-Hayna
T. +49 (0) 7276 508-0
info@hotelkrone.de
www.hotelkrone.de

Kronen-Restaurant (30 Plätze)

Do – So abends

Pfälzer Stube (45 Plätze)

Täglich mittags & abends

Terrasse (50 Plätze)

Tagung & Bankett möglich

Hotel

7 EZ	93 € – 139 €
43 DZ	135 € – 195 €
9 Suiten	179 € – 265 €
4 Apartments	170 €



KARL-EMIL KUNTZ JR.

Mitten im romantischen Ortskern von Hayna, unweit des Naturparks Pfälzerwald, liegt das Hotel-Restaurant der Familie Kuntz. Mit Karl-Emil Kuntz Junior ist die nächste Generation in den traditionsreichen Familienbetrieb eingestiegen und steht am Herd des Restaurants, das zu den besten der Pfalz gehört. Vom regionalen Saumagen bis zum Gourmetarrangement aus der französischen Haute Cuisine reicht das Angebot, das Karl-Emil Kuntz Junior zusammen mit seinem Vater den Gästen kredenzt.

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

350 €
für 2 Personen



ZUR KRONE

HOTEL BLAUER ENGEL



35

Hotel Blauer Engel
Altmarkt 1
08280 Aue / Erzgebirge
T. +49 (0) 3771 5920
info@hotel-blauerengel.de
www.hotel-blauerengel.de

St. Andreas (26 Plätze)
Di – Sa abends

Tausendgüldenstube (44 Plätze)
Di – Sa abends

**Lotters Wirtschaft –
Erlebnisbrauerei** (70 Plätze)
Täglich abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel	
4 EZ	ab 80 €
31 DZ	ab 110 €
4 Suiten	180 €



Katja Kunze & Benjamin Unger

BENJAMIN UNGER

Ob ausgedehnte Wandertouren oder einfach nur Entspannung: Das Erzgebirge ist immer eine Reise wert. Idealer Ausgangspunkt für einen Trip in die romantische Landschaft ist das Familienhotel Blauer Engel in Aue, in dem eine stilvolle Gastlichkeit gepflegt wird. Küchenchef Benjamin Unger sorgt durch seine Neuinterpretation mit modernen Kochtrends für innovative Gerichte und eine spannende Küche, die regionale Akzente aufnimmt und dadurch zu den besten in Sachsen zählt.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

280 €
für 2 Personen



HOTEL
BLAUER ENGEL

LANDHAUS HADRYS



7

Landhaus Hadrys

An der Halberstädter Chaussee 1
39116 Magdeburg
T. +49 (0) 391 662668-0
info@landhaus-hadrys.de
www.landhaus-hadrys.de

Landhaus Hadrys (52 Plätze)
Di – Sa mittags & abends

Tagung & Bankett möglich



Tina Wenig & Sebastian Hadrys

SEBASTIAN HADRYS

Geschmackvoll eingerichtet und gut ausgestattet – im eleganten Ambiente des Landhauses in Magdeburg fühlt sich der Gast gut aufgehoben und erlebt eine bodenständige Küche mit feinen aromatischen Akzenten. Was immer Hadrys aus der Region an saisonalen Produkten beziehen kann, landet frisch zubereitet auf den Tellern. Seine kulinarischen Höhenflüge sind von einer geschmacklichen Präzision geprägt, die Hadrys Küche zu einem Erlebnis machen.



LANDHAUS HADRYS

REINSCHMECKER-
MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

99 €
für 2 Personen



HOTEL
FÄHRHAUS SYLT

HOTEL FÄHRHAUS SYLT



18

Hotel Fährhaus Sylt

Bi Heef 1
25980 Sylt / Munkmarsch
T. +49 (0) 4651 9397-0
info@faehrhaus-sylt.de
www.faehrhaus-hotel-collection.de

Gourmetrestaurant

Fährhaus Sylt (30 Plätze)

Sommer: Di – So abends
Winter: Di – Sa abends

Käpt'n Selmer Stube (36 Plätze)

Täglich abends
(für Hausgäste durchgehend geöffnet)

Chef's Table (12 Plätze)

nach Absprache

Tagung & Bankett möglich

Hotel

29 DZ	250 – 450 €
3 Appartements	310 – 930 €
11 Suiten	370 – 1110 €
1 Luxussuite	1150 – 1330 €



Alexandro & Filiz Pape

ALEXANDRO PAPE

Das ausgezeichnete Restaurant ist ein Hort feinsten Kulinariik auf Deutschlands Genuss-Insel Nummer eins. Was Alexandro Pape auf die Teller des schicken Restaurants im wunderschönen Hotel mit Blick auf den Munkmarscher Hafen und das Wattenmeer bringt, sind bemerkenswerte Geschmackskombinationen, inspiriert von sardischen Einflüssen, perfekt aromatisch in Szene gesetzt und immer einen zweiten Besuch im Fährhaus Sylt wert.

MENÜ „FEINHEIMISCH“

4-Gang-Menü

276 €
für 2 Personen





TABLE D'HONNEUR

Ihre Erfahrung und ihr Wissen geben die Table
d'Honneur an die jüngere Generation von
Spitzenköchen weiter.

ROMANTIK HOTEL SPIELWEG



38

Romantik Hotel Spielweg

Spielweg 61
79244 Münstertal
T. +49 (0) 7636 709-0
fuchs@spielweg.com
www.spielweg.com

Restaurant (80 Plätze)

Täglich mittags & abends
Mo & Di kleinere Karte

Terrasse (50 Plätze)

Täglich mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

9 EZ	99 € – 180 €
21 DZ	145 € – 267 €
2 Suiten	268 € – 295 €
3 Apartments	233 € – 370 €



KARL-JOSEF FUCHS

Eingebettet in die herrliche Landschaft des Münstertals liegt das Romantik Hotel und Restaurant Spielweg, ein Refugium für Erholungssuchende und Gourmets, die die herzliche Gastfreundschaft eines Familienbetriebes schätzen. In den gemütlichen Stuben präsentiert Karl-Josef Fuchs seine kreative und originelle Regionalküche, immer raffiniert zubereitet mit Produkten aus eigener Käserei und Jagd.

ROMANTIK HOTEL
SPIELWEG

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

325 €
für 2 Personen

RELAIS & CHATEAUX HOTEL DOLLENBERG



40

Relais & Châteaux Hotel Dollenberg

Dollenberg 3
77740 Bad Peterstal-Griesbach
T. +49 (0) 7806 780
info@dollenberg.de
www.dollenberg.de

Le Pavillon (40 Plätze)

Mo, Do & Fr abends
Sa & So mittags & abends

Kaminstube (120 Plätze)

Mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

5 EZ	138 € – 178 €
15 DZ	223 € – 275 €
64 Suiten	275 € – 417 €
9 Luxussuiten	ab 455 €



Ulrike & Martin Herrmann

MARTIN HERRMANN

Das Hotel Dollenberg ist ein Dorado für Erholungssuchende und Feinschmecker, die den Schwarzwald und seine vielfältigen Freizeitmöglichkeiten lieben. Kulinarisch sorgt Martin Herrmann im Gourmetrestaurant für die Highlights und interpretiert in seinen Arrangements die klassische badische Küche auf eine neue Art und Weise. Dabei lässt Martin Herrmann nicht nur französische und mediterrane Einflüsse zu, sondern bereichert seine raffiniert arrangierten Kreationen gekonnt mit filigranen fernöstlichen Akzenten.

RELAIS & CHATEAUX
HOTEL DOLLENBERG

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

478 €
für 2 Personen

RESTAURANT & HOTEL LAURENTIUS



43

Restaurant & Hotel Laurentius

Marktplatz 5
97990 Weikersheim
T. +49 (0) 7934 91080
info@hotel-laurentius.de
www.hotel-laurentius.de

Gewölberestaurant (45 Plätze)

Mi – Sa abends und nach Vereinbarung,
Tischreservierung notwendig

Bistro (45 Plätze)

Di – So mittags & abends
und nach Vereinbarung

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

13 DZ als EZ	88 € – 169 €
10 DZ	ab 99 €
1 Suite	ab 169 €
2 Luxussuiten	ab 199 €



Sabine & Jürgen Koch

JÜRGEN KOCH

Direkt am neu gestalteten Weikersheimer Marktplatz, neben dem bekannten Hohenloher Renaissance-Schloss, findet man eine autochthone Spitzenküche. Im stilvoll und elegant eingerichteten Gewölberestaurant Laurentius erwartet Sie bodenständige Feinschmeckerei. Jürgen Koch und sein Team kochen „www“: weltoffen, weitsichtig und wurzelecht. Machen Sie sich also auf eine Gastronomie gefasst, die Klassik und Moderne auf zeitgemäße Art verbindet.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

ab 290 €
für 2 Personen



RESTAURANT & HOTEL
LAURENTIUS

ZUM LÖWEN RESTAURANT & HOTEL



46

Zum Löwen Restaurant & Hotel

Hauptstraße 51
76344 Eggenstein
T. +49 (0) 721 78007-0
info@restaurant-zum-loewen.de
www.restaurant-zum-loewen.de

Restaurant (50 Plätze)
Di – Sa mittags & abends

Terrasse (50 Plätze)
Di – Sa mittags & abends

HOTEL
7 EZ 58 € – 65 €
4 DZ 95 €



Markus & Britta Nagy

MARKUS NAGY

Der historische Landgasthof, zu dem auch gemütlich eingerichtete Zimmer gehören, ist ein Refugium des guten Geschmacks. Im eleganten und geschmackvoll gestalteten Ambiente fühlt sich der Gast gut aufgehoben und findet Genuss in entspannter und herzlicher Atmosphäre. Markus Nagy verbindet in seinem Restaurant virtuos die französisch inspirierte Haute Cuisine mit internationalen Trends und regionalen badischen Akzenten und lässt den Gast seine Lust und Leidenschaft fürs Kochen schmecken.

ZUM LÖWEN
RESTAURANT & HOTEL

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

295 €
für 2 Personen

ADLER ASPERG HOTEL & RESTAURANT



47

Adler Asperg Hotel & Restaurant

Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg
T. +49 (0) 7141 2660-0
info@adler-asperg.de
www.adler-asperg.de

Schwabenstube (40 Plätze)

Di - Fr abends
Sa mittags & abends

Aguila (40 Plätze)

So - Fr abends

Mittagskarte und Tagesessen

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

39 EZ	95 € – 175 €
28 DZ	121 € – 201 €
3 Appartements inklusive Frühstück	145 € – 231 €



Christian & Dory Ottenbacher

CHRISTIAN OTTENBACHER

Schlafen ohne Elektromog! Und dabei nicht auf WLAN, Handy oder TV verzichten. Durch die Harmonisierung aller Räumlichkeiten unseres Hotels durch das IPR Institut für physikalische Raumharmonisierung ist dieser Komfort nun umgesetzt. Die Harmonisierung regt die nächtliche Eigenregeneration an und jeder Gast ist in der Lage, während seines Aufenthalts in unserem Hotel mehr positive Energie zu tanken. Unsere Küche und das Restaurant sowie unser Weinkeller sind ebenfalls vollständig harmonisiert. Die Devise ist ganz einfach: Ausprobieren und selbst erfahren!

ADLER ASPERG
HOTEL & RESTAURANT

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

350 €
für 2 Personen

RESTAURANT SCHLOSSBERG ROMANTIK HOTEL SACKMANN



49

Restaurant Schlossberg Romantik Hotel Sackmann

Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn
T. +49 (0) 7447 2890
info@hotel-sackmann.de
www.hotel-sackmann.de

Schlossberg (32 Plätze)
Mi – So abends

Anita-Stube (36 Plätze)
Täglich mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

10 EZ	88 € – 126 €
45 DZ	176 € – 264 €
Ferien-Apartments	126 € – 160 €



Jörg & Annemarie Sackmann

JÖRG SACKMANN

Mitten im idyllischen Murgtal liegt das Romantik Hotel Sackmann, eine Wohlfühloase mit gemütlich-schick eingerichteten Zimmern und Apartments, einem riesigen Wellness-Bereich, der keine Wünsche offen lässt, und natürlich mit einem Gourmetrestaurant, das Jörg Sackmann mit seinen kreativen Gerichten und finsessenreichen, aromatischen Arrangements zu einem Treffpunkt für Feinschmecker gemacht hat.

RESTAURANT SCHLOSSBERG
ROMANTIK HOTEL SACKMANN

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

428 €
für 2 Personen

SCHARFFS SCHLOSSWEINSTUBE



50

Scharffs Schlossweinstube

Schlosshof 1
69117 Heidelberg
T. +49 (0) 6221 8727010
info@heidelberger-schloss-gastronomie.de
www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

Scharffs Schlossweinstube (50 Plätze)

Di – Sa abends
Ruhetag: So & Mo



MARTIN SCHARFF

Hoch über Heidelberg thronend liegt die wohl schönste Schlossruine der Welt – das Heidelberger Schloss. Inmitten dieser romantischen Mauern verwöhnt Sie Martin Scharff – 23 Jahre lang ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – in Scharffs Schlossweinstube. Hier lässt der renommierte Sternekoch angestaubte Regeln der Spitzengastronomie hinter sich und verwöhnt seine Gäste individuell á la carte sowie mit jahreszeitlichen Gourmetmenüs. Die Speisekarte bietet große Abwechslung, in der besonders die heimischen Kräuter sowie die verschiedensten Gewürze den kreativen Gerichten die besondere Note verleihen.

SCHARFFS
SCHLOSSWEINSTUBE

REINSCHMECKER-
MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

179 €
für 2 Personen



BURGHOTEL
STAUFENECK

BURGHOTEL STAUFENECK



53

Burghotel Staufeneck

Burg Staufeneck
73084 Salach
T. +49 (0) 7162 93344-0
info@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de

Gourmetrestaurant (60 Plätze)

Di – Sa abends
So mittags & abends

Burgbistro (30 Plätze)

Di – Do abends
Fr & Sa geschlossen
So mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

4 EZ	120 €
30 DZ	200 € – 210 €
3 Suiten	250 € – 350 €
4 Apartments	280 €



Heike & Rolf Straubinger

ROLF STRAUBINGER

Rolf Straubingers regionale und saisonale Gerichte mit Gewürzen aus aller Welt, interpretiert in modernen Kochstilen, sind seit 25 Jahren auf Burg Staufeneck ebenso Höhepunkte wie seine legendären Fischgerichte. Hoch über Salach thront die historische Burganlage mit herrlichem Blick über das Filstal und ist dort längst zum Treffpunkt für Genießer avanciert. Neben dem Gourmetrestaurant und dem rustikal-gemütlichen Burgbistro lädt das 5-Sterne-Hotel mit neugestaltetem Wellnessbereich, Fitnessraum und beheiztem Panoramaaußenpool zum Verweilen ein.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

430 €
für 2 Personen

SCHLOSS EBERSTEIN



55

Schloss Eberstein

Schloss Eberstein 1
76593 Gernsbach
T. +49 (0) 7224 99595-0
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

Werner's Restaurant (40 Plätze)

Mi – Fr & So mittags & abends
Sa abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

11 DZ als EZ	115 €
11 DZ	158 – 175 €
5 Suiten	198 – 248 €



Roswitha & Bernd Werner

BERND WERNER

Schloss Eberstein ist ein lohnendes Ziel für Feinschmecker. Hier kocht Bernd Werner und präsentiert im schick dekorierten Restaurant eine Küche vom Feinsten. Kreativ und einfallsreich spielt er mit den unterschiedlichsten Produkten, mal regional, mal international, kombiniert souverän Klassik und Moderne in kunstvollen, unbeschwert-leichten Aromen-Arrangements. Dazu bringt Werner klassische badische Spezialitäten mit einem Hauch französischer Haute Cuisine zu neuen geschmacklichen Höhepunkten.

SCHLOSS
EBERSTEIN

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

330 €
für 2 Personen



PARK-HOTEL
EGERNER HÖFE

FELL, MICHAEL | Bayern
TABLE D'HONNEUR DEUTSCHLAND

152 | 153

PARK-HOTEL EGERNER HÖFE



37

Park-Hotel Egerner Höfe

Aribostraße 19 – 26
83700 Rottach-Egern am Tegernsee
T. +49 (0) 8022 666-502
info@egerner-hoefe.de
www.egerner-hoefe.de

„Dichterstub'n“

Gourmetrestaurant (30 Plätze)

Mo – Do abends
Feiertag abends

Hubertusstüberl (40 Plätze)

Täglich mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

9 EZ	129 € – 167 €
70 DZ	175 € – 495 €
19 Suiten	469 € – 731 €



MICHAEL FELL

Der gebürtige Schwabe hat sich ganz den bayrischen Landen verschrieben und ist seit Jahren dem Tegernsee treu. In den Egerner Höfen, einem der traditionsreichsten und charmantesten Privathotels am See, ist Fell für die Küche verantwortlich, die regionale Schmankerl ebenso beherrscht wie Arrangements für Gourmets. Das exzellente Niveau spiegelt sich auch in der jüngsten Hotelkooperation wieder. Die Egerner Höfe sind seit 2014 Teil der Relais & Châteaux Familie. Michael Fell ist ein aufgeschlossener Koch, der regionale Anklänge in seinen Kreationen genauso schätzt wie spielerische Geschmackselemente aus der Haute Cuisine, die seinen Gerichten einen eleganten Feinschliff geben.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

440 €
für 2 Personen

CHRISTIANS RESTAURANT



39

Christians Restaurant

Dorfstraße 1
83527 Kirchdorf
T. +49 (0) 8072 8510
info@christians-restaurant.de
www.christians-restaurant.de

Christians Restaurant (30 Plätze)

Mi – Sa abends
So mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

1 Apartment 75 € – 95 €



Christiane & Christian F. Grainer

CHRISTIAN F. GRAINER

Seit mehr als 25 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Aus dem Traditionshaus bayrischer Gastlichkeit hat Christian F. Grainer mit Bedacht ein kleines Genusszentrum gemacht, im stilvollen Ambiente der Gaststube, des Festsaals und des historischen Stadls verschmilzt alpenländisches Traditionsbewusstsein mit moderner Gastronomie, die sich unter anderem aus den frischen und saisonalen Produkten der Region bedient.

CHRISTIANS
RESTAURANT

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

285 €
für 2 Personen



WIRTSCHAUS
MEYERS KELLER

WIRTSCHAUS MEYERS KELLER



41

Wirtshaus Meyers Keller

Marienhöhe 8
86720 Nördlingen
T. +49 (0) 9081 4493
restaurant@meyerskeller.de
www.meyerskeller.de

Restaurant Joachim Kaiser

(40 – 84 Plätze)

Bierstübe (15 Plätze)

Mi – So mittags & abends

Wirtsstube (80 Plätze)

Mi – So mittags & abends

Tagung & Bankett möglich



JOACHIM KAISER

Am Rande von Nördlingen, der geschichtsträchtigen Stadt an der „Romantischen Straße“, steht auf der Marienhöhe das Restaurant von Joachim Kaiser. Seit drei Generationen wird hier beste Gastlichkeit gepflegt, der Fokus von Küche und Keller liegt auf regionalen und traditionell erzeugten Produkten aus dem Umland. Zwei Konzepte bietet Joachim Kaiser seinen Gästen an: Aus der Kreativküche kommen raffinierte Gerichte auf höchstem Kochniveau, die Heimatküche bietet authentische regionale Spezialitäten.

REINSCHMECKER-
MENÜ

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

180 €
für 2 Personen

VILLA MITTERMEIER



45

Villa Mittermeier

Vorm Würzburger Tor 7
91541 Rothenburg ob der Tauber
T. +49 (0) 9861 9454-0
info@villamittermeier.de
www.villamittermeier.de



Restaurant Tauberhase (40 Plätze)
Di – Sa abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

EZ	ab 87 €
DZ Smart	ab 109 €
DZ Standard	ab 123 €
DZ Superior	ab 169 €
DZ Exklusive	ab 199 €

Preise/Zimmer inklusive Frühstück

CHRISTIAN MITTERMEIER

Im traditionsreichen Hotel und Restaurant am Würzburger Tor kocht Christian Mittermeier eine zeitgemäße moderne Küche, die Bodenständiges aus der Region aufnimmt und mit besten Zutaten aus der ganzen Welt kreativ zusammenführt. Das Resultat ist eine Geschmackswelt, die Mittermeier in seiner ganzen Kreativität zeigt und die gespickt ist mit seinem kulinarischen Einfallsreichtum. Dazu passen die Weine aus eigenen Rebhängen ebenso hervorragend wie hausgemachter Honig oder Mostrich.



VILLA MITTERMEIER

BERGHOTEL SCHLOSSANGER ALP



51

Berghotel Schlossanger Alp

Am Schlossanger 1
87459 Pfronten
T. +49 (0) 8363 914550
info@schlossanger.de
www.schlossanger.de

Schlossanger Alp (90 Plätze)
Täglich mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

2 EZ	110 € – 186 €
28 DZ	195 € – 225 €
5 Suiten	249 € – 349 €



Bernhard Ebert &
Barbara Schlachter-Ebert

BARBARA SCHLACHTER-EBERT

Vor der eindrucksvollen Kulisse der Allgäuer Bergwelt, eingebettet in die wild-romantische Landschaft der Voralpen, zelebriert Barbara Schlachter-Ebert in ihrem stilvoll dekorierten Restaurant im Berghotel Schlossanger Alp Heimatverbundenheit, Liebe zum Kochhandwerk und Begeisterung für Genuss. Bodenständige Zubereitungen und landestypische Gerichte beherrscht die Köchin ebenso wie feine und finessenreiche Gourmetarrangements.

BERGHOTEL
SCHLOSSANGER ALP

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer

ab 357 €
für 2 Personen

TSCHEBULL RESTAURANT-BEISL-BAR



54

**Tschebull
Restaurant-Beisl-Bar**
Mönckebergstraße 7 / Levantehaus
20095 Hamburg
T. +49 (0) 40 32964796
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de



Yvonne & Alexander Tschebull

Restaurant (85 Plätze)
Mo – Sa ab mittags

Bar / Beisl (40 Plätze)

Lounge (25 Plätze)

Piazza (30 Plätze)

Bankett möglich

ALEXANDER TSCHEBULL

Ein bisschen Alpenrepublik im hohen Norden: Das Restaurant im Levantehaus ist eine gefragte Adresse für alle, die eine feine österreichische Küche in einer modernen und raffinierten Interpretation genießen möchten. Zu Alexander Tschebulls Spezialitäten zählen nicht nur das klassische Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Kaiserschmarrn, auf seiner Speisekarte stehen auch innovative neue Kreationen, die geschmacklich den Bogen zwischen den mediterranen Gefilden und seiner Heimat schlagen.

TSCHEBULL
RESTAURANT-BEISL-BAR

REINSCHMECKER-
MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Montag – Donnerstag

148 €
für 2 Personen

SCHLOSSHOTEL MÜNCHHAUSEN



52

Schlosshotel Münchhausen

Schwöbber 9
31855 Aerzen
T. +49 (0) 5154 7060-0
info@schlosshotel-muenchhausen.com
www.schlosshotel-muenchhausen.com
www.gourmetkoch.de

Gourmetrestaurant (30 Plätze)

Di – Sa abends

Schlosskellerrestaurant (40 Plätze)

Mo – So mittags & abends

Tagung & Bankett möglich

Hotel

1 EZ	130 € – 260 €
56 DZ	160 € – 295 €
10 Suiten	350 € – 550 €
1 Appartement/Woche	700 €



ACHIM SCHWEKENDIEK

Im schicken Ambiente des Schlosshotels inmitten des Weserberglandes sorgt Achim Schwekendiek für die kulinarischen Highlights. In seiner Küche steht das Produkt im Vordergrund, in seinen handwerklich präzise gestalteten Kreationen vernachlässigt er kein geschmackliches Detail, kocht gleichermaßen leicht wie nachhaltig und tief sinnig. Der Sternekoch beherrscht das variantenreiche Spiel der Aromen, die in phantasievollen Arrangements zueinander finden und sich in einer schmackhaften Harmonie auflösen.

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,
Übernachtung & Frühstück im
Schloss-Doppelzimmer Comfort

Di – Do **500 €**
für 2 Personen



SCHLOSSHOTEL
MÜNCHHAUSEN

RÜSSELS LANDHAUS



48

Rüssels Landhaus

Büdlcherbrück 1
54426 Naurath / Wald (bei Trier)
T. +49 (0) 6509 9140-0
info@ruessels-landhaus.de
www.ruessels-landhaus.de

Gourmet-Restaurant (30 Plätze)

Do – Mo mittags & abends

Hasenpfeffer (40 Plätze)

Do – Mo mittags & abends

Terrasse (35 Plätze)

Tagung & Bankett möglich

HOTEL

DZ als EZ	85 € – 130 €
11 DZ	135 € – 200 €
3 Suiten	180 € – 220 €



Ruth & Harald Rüssel

HARALD RÜSSEL

Regionale Produkte höchster Qualität stehen bei Harald Rüssel im Mittelpunkt. Das Landhaus nahe der Mosel mit seinen schicken und gemütlich eingerichteten Zimmern bietet die ideale Einstimmung auf seine Idee von kulinarischer Gastlichkeit, die das Bodenständige in den Vordergrund stellt. Hinter Rüssels Landküche verbirgt sich die sinnliche und geschmackvolle Begegnung mit einer Landschaft und ein spannendes Rendezvous mit Produkten, die von geografischen und klimatischen Besonderheiten geprägt sind.

RÜSSELS LANDHAUS

REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif, Übernachtung
& Frühstück im Landhaus-DZ (außer Sa)

375 €
für 2 Personen

RESTAURANT KUNZ



44

Restaurant Kunz

Kirchstraße 22
66606 St. Wendel
T. +49 (0) 6854 8145
service@restaurant-kunz.de
www.restaurant-kunz.de

Restaurant Kunz (16 Plätze)

Mi – Sa abends

Kaminzimmer (50 Plätze)

So mittags
Mi – So abends



ALEXANDER KUNZ

Alexander Kunz hat sich mit seinem Restaurant in der Gourmetszene längst einen Namen gemacht, in Bliesen ist Familie Kunz seit Jahrzehnten eine feste Bank für Feinschmecker. Die Tradition der leichten französischen Küche, gekonnt verfeinert mit regionalen Akzenten, sind die Stärke von Alexander Kunz, der souverän mit Gewürzen und Kräutern arbeitet und eine bemerkenswerte aromatische Spannung in seine Gerichte bringt.

RESTAURANT KUNZ

REINSCHMECKER-
MENÜ

6-Gang-Menü, inklusive 1 Glas Champagner

170 €
für 2 Personen

DORINT SÖL'RING HOF



42

Dorint Söl'ring Hof

Am Sandwall 1
25980 Rantum / Sylt
T. +49 (0) 4651 83620-0
info.soelringhof@dorint.com
www.soelring-hof.de

Söl'ring Hof (40 Plätze)

Mo – Sa abends

HOTEL

15 DZ 395 € – 590 €
2 Suiten 690 € – 1050 €



JOHANNES KING

Gastgeber und Koch im Söl'ring Hof Johannes King hat das schicke Hotel und Restaurant mit Blick auf die Nordsee zu einer der ersten Adressen auf Sylt gemacht. Der Gast kann in der offenen Restaurantküche beobachten, was die King-Mannschaft an Produkten auf die Teller bringt. Und das ist zu einem guten Teil „Made in Sylt“, denn Johannes King macht in seinen Gerichten die markante Landschaft der Insel, ihren Flair und ihren Mythos schmeckbar, nicht theatralisch, aber nachhaltig.

DORINT
SÖL'RING HOF

REINSCHMECKER-
ARRANGEMENT

5-Gang-Menü,
inklusive Aperitif

250 €
für 2 Personen

MEMBRES D'HONNEUR

Nach ihrem aktiven Vereinsleben beraten
und unterstützen die Membres d'Honneur
die jungen Köche.



MEHR
ALS
GESCHMACK



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

lavazza.de

MEISTER IHRER ZUNFT

Die Membres d'Honneur sind die Grandseigneurs unter den Spitzenköchen und zeichnen sich durch ihre lange Erfahrung in der Kulinarik aus. Wer das 55. Lebensjahr überschritten hat, erhält automatisch diesen Status, um in Zukunft sein Wissen und seine Fertigkeiten an die jüngere Generation im Verein weitergeben zu können.

EHRENPRÄSIDENTEN

Wer sich als Präsident besondere Verdienste um die Vereinigung der Jeunes Restaurateurs erworben hat, wird mit dem Titel „Ehrenpräsident“ ausgezeichnet.

OTTO
FEHRENBACHER

HANS STEFAN
STEINHEUER

HARALD
RÜSSEL

EHRENMITGLIEDER

Eine Ehrenmitgliedschaft bekommen Meister ihres Faches verliehen, die außerhalb der Vereinigung stehen und sich durch ihr besonderes Engagement für die Jeunes Restaurateurs verdient gemacht haben.

JÖRG
MÜLLER

GÜNTER
SCHÖNEIS

ECKART
WITZIGMANN



JENS DANNENFELD

DANNENFELD CUISINIER

①

Wiener Weg 6
50858 Köln
T. +49 (0) 221 63060962
kontakt@jens-dannenfeld.de
www.jens-dannenfeld.de



FRANZ FECKL

LANDHAUS FECKL

②

Manuela & Franz Feckl

Keltenweg 1
71139 Ehningen
T. +49 (0) 7034 2377-0
info@landhausfeckl.de
www.landhausfeckl.de



OTTO FEHRENBACHER

HOTEL RESTAURANT ADLER

③

Pia & Otto Fehrenbacher

Reichenbacher Hauptstraße 18
77933 Lahr
T. +49 (0) 7821 90639-0
adler@adler-lahr.de
www.adler-lahr.de



RUDOLF KARR

HOTEL RESTAURANT KARR

④

Irene & Rudolf Karr

Oberdorfer Straße 11
88085 Langenargen
T. +49 (0) 7543 309-0
rudolf@hotelkarr.de
www.hotelkarr.de



PATRIK KIMPEL

KRONENHOF

⑤

Zeppelinstraße 10
61352 Bad Homburg
T. +49 (0) 6172 288662
kimpel@hofgut-kronenhof.de
www.hofgut-kronenhof.de



KARL-EMIL KUNTZ SEN.

ZUR KRONE

⑥

Hauptstraße 62 – 64
76863 Herxheim-Hayna
T. +49 (0) 7276 508-0
info@hotelkrone.de
www.hotelkrone.de



Gertrud & Ralf J. Kutzner

RALF J. KUTZNER

HOTEL
BÜLOW PALAIS

⑦

Königstraße 14
01097 Dresden
T. +49 (0) 351 8003-0
info@buelow-hotels.de
www.buelow-palais.de



HARTMUT LEIMEISTER

HOTEL
LUDWIG IM PARK

⑧

Gifhorner Strasse 25
38442 Wolfsburg
T. +49 (0) 5362 940 0
info@ludwig-im-park.de
www.ludwig-im-park.de



MARIO PATTIS

F&B CONSULTING
MARIO PATTIS

⑨

Zschonergrundstraße 8
01157 Dresden
T. +49 (0) 172 351 94 07
mail@mariopattis.de
www.mariopattis.de



ROMANTIK HOTEL
GASTHAUS ROTTNER

⑩

Winterstraße 15
90431 Nürnberg
T. +49 (0) 911 612032
info@rottner-hotel.de
www.rottner-hotel.de

Claudia & Stefan Rottner

STEFAN ROTTNER



HARALD SCHMITT

YACHTHAFEN-
RESIDENZ
HOHE DÜNE

⑪

Am Yachthafen 1
18119 Rostock-Warnemünde
T. +49 (0) 381 50 400
info@yhd.de
www.hohe-duene.de



HANS STEFAN STEINHEUER

STEINHEUERS
RESTAURANT
„ZUR ALTEN POST“

⑫

Landskronerstraße 110
53474 Bad Neuenahr / Heppingen
T. +49 (0) 2641 9486-0
info@steinheuers.de
www.steinheuers.de

Gabriele & Hans Stefan Steinheuer

MOMENTAN BEURLAUBT



**NILS
HENKEL**
JEUNE RESTAURATEUR

Hardtweg 17
51429 Bensberg
info@nils-henkel.com
www.nils-henkel.com



**MARCEL
SCHIEFER**
JEUNE RESTAURATEUR



**MARIUS
FALLERT**
JEUNE RESTAURATEUR

Andlaustrasse 13
79346 Endingen
familiefallert@gmx.de



**MARCO
NEUBAUER**
JEUNE RESTAURATEUR

Föhrenweg 27
91301 Forchheim
marco@nsk-mail.de



**JENS
BOMKE**
TABLE D'HONNEUR



Le goût de l'excellence !

www.staub.fr

MADE IN
FRANCE



JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH

Leidenschaft, Talent und kulinarische Vielfalt
kennen keine Grenzen.





JRE
JEUNES RESTAURATEURS

PATISSERIE CUP 2016

IM SCHOKOLADENMUSEUM KÖLN



KULINARIK ALPIN

Die Sprache der Kochkunst macht vor keiner Grenze halt. Darum gibt es die Jeunes Restaurateurs auch in Österreich. Die 7 Mitglieder aus den grenznahen Regionen stehen uns nicht nur geografisch nahe, weshalb wir sie im Folgenden vorstellen.



ANDREAS DÖLLERER

DÖLLERERS GENUSSWELTEN

①

5440 Golling b. Salzburg
Am Marktplatz 56
T. +43 (0) 6244 42200
F. +43 (0) 6244 691242
office@doellerer.at
www.doellerer.at



ALEXANDER GRÜNDLER

KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN

②

Caroline & Alexander Gründler
6215 Achenkirch Nr. 35
T. +43 (0) 5246 6800
F. +43 (0) 5246 6800-4
hotel@kulinarihotel-alpin.at
www.kulinarihotel-alpin.at



PHILIP RACHINGER

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF

③

Unternberg 6
4120 Neufelden
T. +43 (0) 7282 62 58
F. DW -3
reception@muehltalhof.at
www.muehltalhof.at



MICHAEL SCHWARZENBACHER

RESTAURANT MANGOLD

④

6911 Lochau
Pfänderstraße 3
T. +43 (0) 5574 42431
F. +43 (0) 5574 42431-9
office@restaurant-mangold.at
www.restaurant-mangold.at

Andrea & Michael Schwarzenbacher



HANS-JÖRG UNTERRAINER

KIRCHENWIRT IN LEOGANG SEIT 1326

⑤

5771 Leogang
Leogang Nr. 3
T. +43 (0) 6583 8216
F. +43 (0) 6583 8216-59
info@K1326.com
www.K1326.com

Barbara & Hans-Jörg Unterrainer

SIEMENS

Das Auge kocht mit.

Die neuen iQ700 Backöfen mit perfekt abgestimmtem Design für ein ästhetisches Küchenerlebnis. Für das Außergewöhnliche im Leben.

[siemens-home.de/iQ700-Einbau](https://www.siemens-home.de/iQ700-Einbau)

Jedes Gericht ist nur so gut wie seine Zutaten. Beim Küchendesign gilt dasselbe. Mit dem perfekt abgestimmten Design der iQ700 Einbaugeräte-Reihe setzt Ihre Küche neue Standards. Die perfekt miteinander harmonisierenden Fronten ermöglichen vollkommene Freiheit beim Arrangieren der Geräte in einem eleganten, modernen und zugleich zeit-

losen Design. Vollendet durch einzigartige Innovationen: Sparen Sie zum Beispiel mit varioSpeed bis zu 50 % Zeit – durch die intelligente Kombination verschiedener Heiztechnologien. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und auf www.siemens-home.de/iQ700-Einbau.

Siemens. Die Zukunft zieht ein.



JÜRGEN VIGNE

RESTAURANT
PFEFFERSCHIFF

⑥

Iris & Jürgen Vigne

5300 Hallwang bei Salzburg
Söllheim 3
T. +43 (0) 662 661242
F. +43 (0) 662 661841
restaurant@pfefferschiff.at
www.pfefferschiff.at



VITUS WINKLER

VERWÖHNHOTEL
SONNHOF

⑦

Vitus Winkler & Eva-Maria

5621 St. Veit im Pongau
Kirchweg 2
T. +43 (0) 6415 4323
F. +43 (0) 6415 4323-28
sonnhof@verwoehnhotel.at
www.verwoehnhotel.at

TESTEN SIE GENUSS



Weinguide
2016
gratis!

Lesen Sie 3 Ausgaben des Falstaff Magazins für nur € 21,-
Als Willkommensgeschenk erhalten Sie den neuen
Weinguide Deutschland 2016 GRATIS dazu!

Jetzt bestellen:
www.falstaff.de/jre T: 040 - 41448 450

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN



WIE WIR UNSEREN NACHWUCHS FÖRDERN

Für die Zukunft der Spitzenküche ist die
Spitzenausbildung eine gute Grundlage.

AUSBILDUNG IN DER SPITZENGASTRONOMIE

Eine gute und solide Ausbildung ist das sichere Fundament, auf dem unsere Idee von Gastronomie beruht. Doch Talente müssen weiter gefördert werden, brauchen Unterstützung und Hilfestellungen, um ihren Weg in die Spitzengastronomie zu finden.

Dafür gibt es schon seit einigen Jahren ein eigenes Ausbildungsmodell: die JRE-Eliteausbildung. Sie vereint eine klassische Ausbildung im IHK-Berufsbild Koch/Köchin mit speziellen JRE-Inhalten, die besonders auf das Thema hochwertige Gastronomie zugeschnitten sind.

Informationen zur Ausbildung
erhalten Sie unter
www.jre.de

Geschäftsstelle
Jeunes Restaurateurs
Deutschland

Liebfrauenstraße 1
44803 Bochum

T. +49 (0) 2 34 87 93 63-60
F. +49 (0) 2 34 87 93 63-59





ELITEAUSBILDUNG IM ÜBERBLICK

Die JRE-Eliteausbildung vereint eine klassische Ausbildung im IHK-Berufsbild Koch/Köchin mit speziellen JRE-Inhalten, die besonders auf das Thema hochwertige Gastronomie zugeschnitten sind.

Bislang fand diese Ausbildung an der Julius-Wegeler-Berufsschule und im Gastronomischen Bildungszentrum der IHK Koblenz statt. Für die hervorragende und produktive Zusammenarbeit bedanken wir uns bei allen Beteiligten an dieser Stelle ganz herzlich.

Die Klassen in Koblenz laufen noch bis 2017, gleichzeitig beginnt ab 2016 die JRE-Ausbildung in unserer JRE-Genuss-Akademie in Bad Überkingen.

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

JULIUS-WEGELER-SCHULE
Berufsbildende Schule

JRE GENUSS-AKADEMIE

Bad Überkingen

ELITEAUSBILDUNG IN DER NEUEN JRE-GENUSS-AKADEMIE

Im schwäbischen Bad Überkingen befindet sich die neue JRE-Genuss-Akademie, in Kooperation mit der DEHOGA Akademie und der angeschlossenen GastroLernwelt. Hier findet der JRE-Nachwuchs beste Bedingungen zum Lernen – zeitgemäß und praxisorientiert.

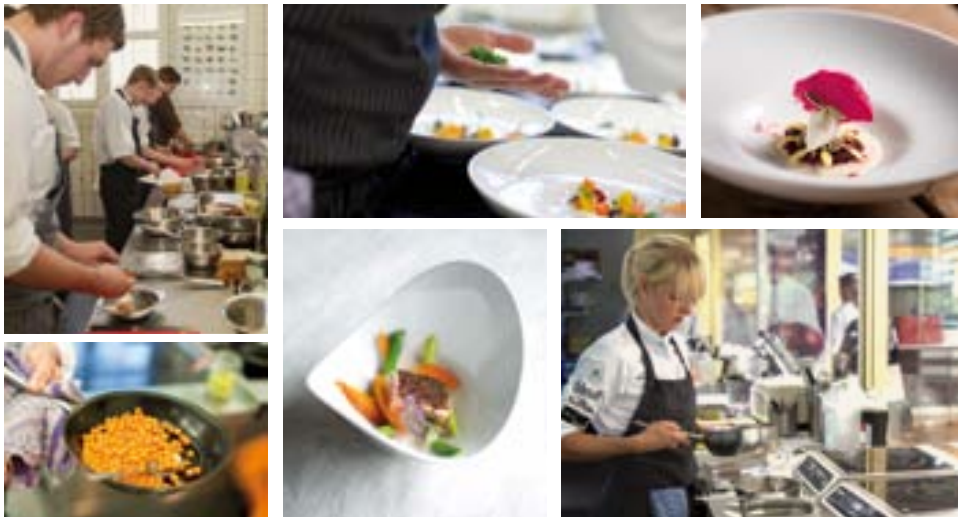
Neben der klassischen dreijährigen Ausbildung bei einem JRE-Betrieb erhalten die Auszubildenden hier eine besondere, zielgerichtete Förderung im Umfang von 60 Unterrichtseinheiten pro Jahr, die mit einer eigenen praktischen Prüfung abgeschlossen wird.

Doch mit der absolvierten Koch-Prüfung muss noch nicht Schluss sein. In weiteren drei Jahren können auch noch Abschlüsse als IHK-Fachwirt, Ausbilder und letztendlich Küchenmeister absolviert werden. In jedem der drei Jahre arbeiten die neuen Genuss-Handwerker bei einem anderen Jeunes Restaurateur und sammeln so neben der Qualifikation auch noch wertvolle Erfahrungen.

So legen wir die perfekte Grundlage für eine vielversprechende Karriere in der gehobenen Gastronomie.



DEHOGA
■■■ Akademie



FAKTEN ZUR AUSBILDUNG

Praktische Ausbildung zum Koch / zur Köchin

bei einem Jeune Restaurateur
in Deutschland

Dauer

3 Jahre

Schulische Ausbildung

an der Landesberufsschule
Bad Überkingen
mit Gastro-Lernwelt

Zusätzliche Inhalte der Eliteausbildung

mit praktischer Prüfung

Unterbringung

im JRE Campus

Kosten 1. + 2. Jahr: 2.575 €

Kosten 3. Jahr: 2.745 €

Weitere Qualifikation zum IHK-Fachwirt, IHK-Ausbilder und IHK-Küchenmeister

innerhalb weiterer 3 Jahre
berufsbegleitend möglich



DIE 10 VORTEILE DER ELITEAUSBILDUNG

Gefragt ist neben solidem Handwerk ein Höchstmaß an Kreativität und Leidenschaft, denn in der Eliteklasse zählt der absolute Wille, eines Tages zur Spitze der Zunft zu gehören.

Egal in welche Richtung es geht: Die Entscheidung für die Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs eröffnet beste Chancen für eine Karriere in der Gastronomie.

1. Eliteschüler aus ganz Deutschland kommen in Unterrichtsblöcken zu Fachseminaren und Workshops zusammen.
2. Englisch, Französisch und betriebswirtschaftliche Kenntnisse werden vertieft.
3. Die überbetriebliche Ausbildung ergänzt die schulische Ausbildung mit praxisbezogenen Lehrinhalten.
4. Weinreisen in Weinbaugebiete und Exkursionen in die Umgebung.
5. Intensive Vertiefung der Kenntnisse als Ergänzung zur klassischen Ausbildung.
6. Hoch qualifizierte Ausbildung auf Privatschulniveau.
7. Lernen bei den besten Köchen.
8. Profitieren vom europaweiten Netzwerk der Jeunes Restaurateurs, Ausbau und Stärkung des sozialen Netzwerkes.
9. Anerkannter IHK-Abschluss als Grundlage für mehr.
10. Schnelle Aufstiegschancen als Koch zum Küchenmeister.

WIE MAN EIN JEUNE RESTAURATEUR WIRD

Neue Mitglieder müssen die Werte der Jeunes
Restaurateurs mit all ihren Facetten leben.



WERDEN SIE TEIL DER JEUNES-RESTAURATEURS-WELT

Die Jeunes Restaurateurs sind keine Vereinigung, der man einfach beitreten kann. Folgende Kriterien müssen erfüllt werden:

Jung sein ist unverzichtbar, um ein Jeune zu sein.

Bei Aufnahme in den Verband darf man nicht älter als 37 und nicht jünger als 25 Jahre sein.

Erfahrung muss sein.

Ein junger Spitzenkoch muss bereits mehrere Jahre als selbstständiger Restaurateur gearbeitet haben, um nominiert zu werden.

Erfolg muss sein.

Die erfolgreiche Arbeit des Koches muss sich auch schwarz auf weiß niederschlagen. Die Erwähnung in drei einschlägigen Restaurantführern ist Voraussetzung für eine Nominierung.

Empfehlungen müssen sein.

Aufgenommen wird nur, wer von mindestens zwei Mitgliedern der Jeunes Restaurateurs empfohlen wird.

Ein eigener Eindruck muss sein.

Nach der Bewerbung prüft das Präsidium die Nominierung. Mindestens zwei Kollegen besuchen den Jeunes-Restaurateurs-Kandidaten, um vor Ort selbst einen Eindruck von der fachlichen und besonders von der menschlichen Seite des Bewerbers zu bekommen.

MS EUROPA | MS EUROPA 2

EINE KLASSE FÜR SICH.

„Keine anderen Schiffe erreichen zurzeit die hohen Standards, die MS EUROPA und MS EUROPA 2 und ihre Crews setzen.“

Douglas Ward, Berlitz Cruise Guide

2016 erhielten die EUROPA und EUROPA 2 wiederholt als weltbeste Kreuzfahrtschiffe die höchste Auszeichnung: 5-Sterne-plus. Erleben Sie jetzt eleganten Luxus und die große Freiheit der höchsten Kategorie.



www.hl-kreuzfahrten.de

ORGANE DER JEUNES RESTAURATEURS

Die JRE sind ein starkes Team. Nicht nur am Herd,
sondern auch in ihrer Organisation.



VORSTAND DEUTSCHLAND

Der Vorstand der Jeunes Restaurateurs d'Europe besteht aus 12 ehrenamtlichen Mitgliedern. Sie nehmen organisatorische und repräsentative Aufgaben wahr und sorgen für die Kommunikation innerhalb der Jeunes Restaurateurs. Aktuelle Mitglieder sind:



**ALEXANDER
DRESSSEL**
Präsident



**MARCO
RÜCKL**
Schatzmeister



**ANDREAS
HILLEJAN**
Vizepräsident



**DANIEL
FEHRENBACHER**
Mitglied des Vorstands



**SEBASTIAN
HADRYS**
Regionalsprecher Region
Nord



**OLIVER
RÖDER**
Regionalsprecher Region
West



**ALEXANDER
HUBER**
Patron
JRE-Genusslabor &
JRE-Genussnetz



**MICHAEL
OETTINGER**
Patron
JRE-Genuss-Akademie
Bad Überkingen



**LUDGER
HELBIG**
Regionalsprecher Region
Süd



**STEFFEN
DISCH**
Regionalsprecher Region
Südwest

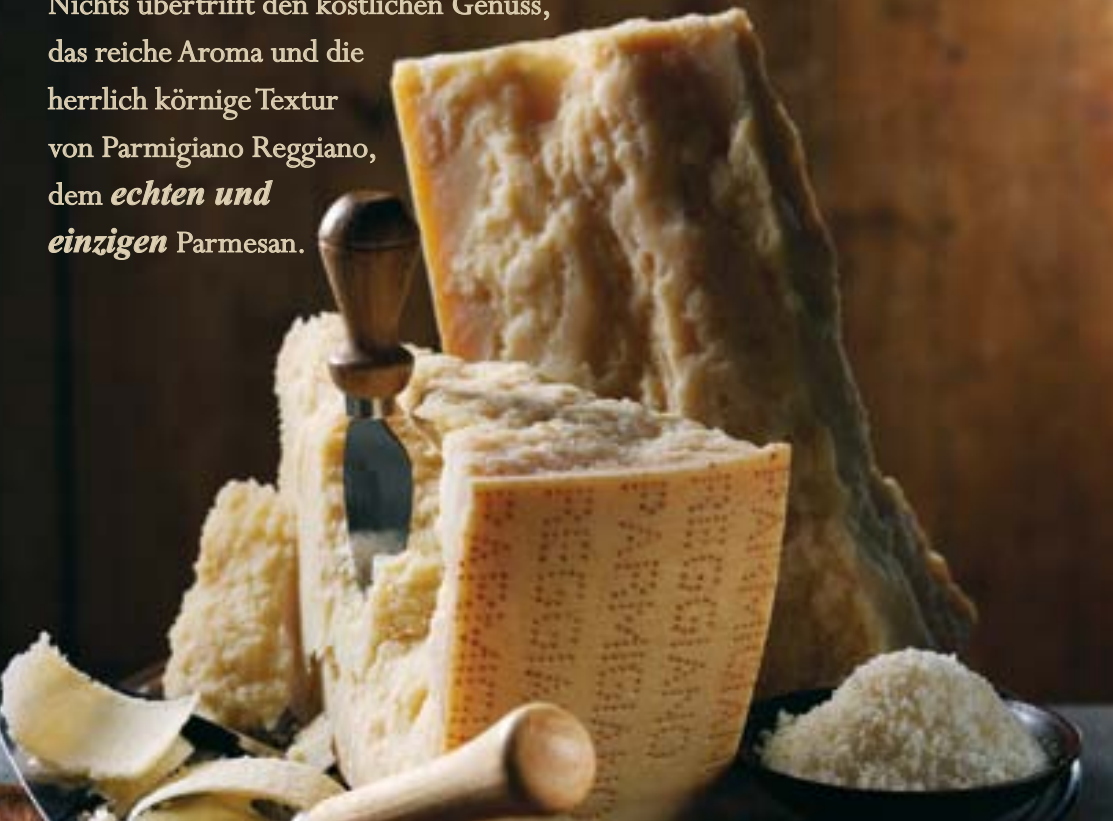


**MICHAEL
KAMMERMEIER**
Europadelegierter



**PHILIPP
WOLTER**
Patron
JRE-Genuss-Akademie
Koblenz

Nichts übertrifft den köstlichen Genuss,
das reiche Aroma und die
herrlich körnige Textur
von Parmigiano Reggiano,
dem *echten und*
*einzig*en Parmesan.



www.parmigianoreggiano.com
facebook.com/parmigianoreggiano



GESCHÄFTSSTELLEN DEUTSCHLAND

Hauptansprechpartner für die Sektion Deutschland ist die
Geschäftsstelle in Bochum. Für Marketing und Public Relations
ist die Agentur h1 communication aus Neuss verantwortlich.



**GREGOR
MÖNNIGHOFF**
Geschäftsstelle



**MARC
HILLEN**
Marketing/Kommunikation

Geschäftsstelle
Jeunes Restaurateurs Deutschland

Gregor Mönninghoff

Liebfrauenstraße 1
44803 Bochum

T. +49 (0) 234 879363-60
F. +49 (0) 234 879363-09
E. moennighoff@jre.de

h1 communication gmbh & co. kg
Agentur für Konzeption und Markenmanagement

Marc Hillen

Geschäftsführer
Am Zollhafen 5
41460 Neuss

T. +49 (0) 2131 40636-0
F. +49 (0) 2131 40636-20
E. agentur@h1com.de



GESCHMACK BRAUCHT ERFAHRUNG, RESPEKT UND LIEBE.

Dass Lammfleisch aus Wales so hochwertig und gesund ist, hat viele Ursachen. Zum einen der reich gedeckte Tisch der Natur: proteinreiche Gräser, ausgewählte Klee- und Kräutersorten sowie wilder Chicorée. Zum anderen die regelmäßige Bewegung der Tiere bei der Wanderung von Weide zu Weide. Vor allem aber unsere Tierhaltung, die stets von größter Sorgfalt geprägt ist.

Es ist Zeit für Qualität

Mehr über Lammfleisch aus Wales sowie Bezugsquellen finden Sie unter:
walisischeslamm.eu



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

DANKE FÜR DIE GUTE ZEIT

In dieser Ausgabe möchten wir uns ganz herzlich bei einer ganz besonderen Person bedanken: Bettina Pfeiffer. Sie hat – oft mit tatkräftiger Hilfe von Johann Djuren – den Vorstand und damit die Jeunes Restaurateurs rund 25 Jahre als Buchhalterin begleitet und entlastet.



Nach einem Vierteljahrhundert in Diensten der JRE steht der verdiente Ruhestand an – dafür wünschen wir euch alles Gute und sagen noch einmal von ganzem Herzen: Danke!

ALEXANDER DRESSEL
Präsident der JRE Deutschland

ANDREAS HILLEJAN
Vizepräsident

JAN BOLLAND
Aus- & Weiterbildung

MARCO RÜCKL
Schatzmeister

JEUNES RESTAURATEURS EUROPA

Über die Grenzen Deutschlands hinweg
sind Spitzenköche als Mitglieder der Jeunes
Restaurateurs aktiv und engagiert.

GESCHÄFTSSTELLEN EUROPA

Europa

Jeunes Restaurateurs d'Europe
Pastoor van der Voortlaan 16
5591 JB Heeze | Niederlande
T. +31 (0) 40 22 60 934
mobil +31 (0) 6 38 71 25 85
info@jre.eu

Belgien

Outrijvestraat 63
8551 Heestert
T. +32 (0) 497 76 76 20
secretariaat@jre.be

Frankreich

1079 Route du Châtelard
16410 Dirac
T. +33 (0)6 70 12 38 34
l.desvernay@jre.eu

Luxemburg

Pastoor van der Voortlaan 16
5591 JB Heeze | Niederlande
T. +31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu

Rumänien

Pastoor van der Voortlaan 16
5591 JB Heeze | Niederlande
T. +31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu

Spanien

C/ Ferraz, 80, 3º D
28008 Madrid
T. +34 (0)6 10 22 27 11
secretaria@jre.es

Dänemark

Pastoor Van der Voortlaan 16
5591 Heeze
T. +31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu

Kroatien

Vinart Ltd.
Pavlenski put 7a
10000 Zagreb
T. +385 (0) 99 34 73 321
info@san-rocco.hr

Niederlande

Pastoor van der Voortlaan 16
5591 JB Heeze
T. +31 (0)40 22 60 934
info@jrenederland.nl

Schweiz

Secrétariat Evian-Volvic Suisse SA
Leutschenbachstraße 95
8050 Zürich
T. +41 (0)26 42 54 090
jre@evian.ch

Deutschland

Geschäftsstelle Deutschland
Liebfrauenstraße 1
44803 Bochum
T. +49 (0) 234 87 93 63 60
info@jre.de

Italien

c/o KiKa events
via Bruxelles 10/b
43121 Parma
T. +39 0521 92 19 56
jre.italia@kikaevents.com

Österreich

A.R.T. Redaktionsteam Ges.m.b.H
Bergstraße 12
5020 Salzburg
T. +43 (0) 662 82 21 27 11
w.neuhuber@artmail.at

Slowenien

Vesnaverjeva 6
SI 2000 Maribor
T. +386 (0)41 93 16 69
violeta.mencinger@gmail.com

Detaillierte Informationen zu den
Jeunes Restaurateurs d'Europe
erhalten Sie im Internet unter:
www.jre.eu



ROBBE & BERKING

SILBER

www.robbeberking.com

MITGLIEDER EUROPA

BELGIEN

Aalst · 't Overhamme
Patrick & Anne Bogaert - Bosteels
+32 (0)53 77 85 99

Brussel · Le Coriandre
Damien & Agnès Vanderhoeven
+32 (0)2 67 24 565

Deerlijk · Marcus
Gilles Joye & Heike Dedecker
+32 (0) 56 77 37 37

Dendermonde · 't Truffeltje
Paul & Greta Mariën
+32 (0)52 22 45 90

Elverdinge-leper · Saint Nicolas
Franky & Sandra Vanderhaeghe
+32 (0)57 20 06 22

Fauvillers · Château de Strainchamps
Frans & Paulette Vandeputte
+32 (0)63 60 08 12

Genval · L'Amandier
Martin Volckaerts
+32 (0)2 65 30 617

Haaltert · Apriori
Kristof & Carla Coppens - Wauters
+32 (0)53 83 89 54

Hansbeke · Onder de Toren
Sam & Stefanie van Houcke
+32 (0)9 23 30 009

Heusy (Verviers) · La Croustade
Thierry & Pascale Fauviaux
+32 (0)87 22 68 39

Houffalize · La Fleur de Thym
Olivia Sauvage & David Heine
+32 (0)61 28 97 08

Juprelle · Ô de Vie
Olivier & Fabienne Massart - Caruso
+32 (0)4 24 64 124

Kasterlee · Fleur de Sel
Alex Verhoeven & Nathalie de Baenst
+32 (0)14 75 34 68

Kerksken (Haaltert) · Bresca
Frédéric & Orfa van Quaethem - Roggeman · +32 (0)53 39 59 20

Lauwe · Restaurant Culinair
Steven & Lisa Dehaeze - Sibilla
+32 (0)56 42 67 33

Maisières (Bergen) · L'Impératif
Benoît Neusy
+32 (0)65 35 52 55

Marche-en-Famenne · La Gloriette
Olivier & Véronique Bauche
+32 (0)84 37 98 22

Moi-Wezel · Hippocampus
Francis Scheyvaerts
+32 (0)14 81 08 08

Mons · Les Gribaumonts
Calcus Lisa
+32 (0)65 75 04 55

Nieuwpoort · Grand Cabaret
Vincent Florizoone
+32 (0)493 72 96 51

Oud-Turnhout · Vin Perdu
Joeri & Griet Huybs - Broeckx
+32 (0)14 72 38 10

— Für Feinschmecker —



Die exklusiven Genuss- und Serviceangebote von DER FEINSCHMECKER sind erhältlich im guten Zeitschriften- und Buchhandel, unter www.der-feinschmecker-shop.de sowie als Apps für Smartphones.

BELGIEN

Our-Paliseur · La Table de Maxime
Maxime Collard
+32 (0)61 23 95 10

Sprimont · Didier Galet
Didier & Christiane Galet
+32 (0)4 38 23 560

St.-Truiden · De Fakkels
Paul-Luc & Nicole Meesen
+32 (0)11 68 76 34

Tienen · Fidalgo
Filip & Christel Dewijnants
+32 (0)475 61 21 55

Wanze · Lucana
Gianni & Isabelle Caruso
+32 (0)85 24 08 00

Wéris · Le Cor de Chasse
Mario & Aurore Elias - Matagne
+32 (0)86 21 14 98

Wimmertingen (Hasselt) · Vous lé Vous
Giovani Oosters
+32 (0)11 74 81 85

DÄNEMARK

Nyborg · Liefroy
Patrick Liefroy & Line
+45 (0)65 31 24 48

FRANKREICH

Angers · Restaurant l'Ardoise
Jonathan Pasquier
+33 (0)2 41 88 18 32

Angoulême · Restaurant La Ruelle
Guillaume Veyssièrè
+33 (0)5 45 95 15 19

Angoulême
Restaurant La Salamandre
Azzis Zermane
+33 (0)5 45 95 00 27

Auxerre · La Folie
Emilie & Julien Martinat
+33 (0)3 86 33 76 79

Caudebec-en-Caux
Restaurant G.a. / Manoir de Rétival
David Goerne
+33 (0)6 50 23 43 63

Clichy · La Romantica
Claudio Puglia
+33 (0)1 47 37 29 71

Dirac · Domaine du Châtelard
Ivan Gotfredsen & Pascale Emi
+33 (0)5 45 70 76 76



Dein Tag,
unser Beitrag.

HEUTE EIN KÖNIG.



König Pilsener

FRANKREICH

Jarnac · Restaurant du Château
Ludovic Merle
+33 (0)5 45 81 07 17

Jumièges · Auberge des Ruines
Christophe Mauduit
+33 (0)2 35 37 24 05

Juvignac · Ducos restaurant
Brice Ducos
+33 (0)4 67 45 38 33

Mittelhausbergen · Au Tilleul
Jacques Lorentz
+33 (0)3 88 56 18 31

Vern d'Anjou · Le Pigeon Blanc
Sylvain & Valérie Belouin
+33 (0)2 41 61 41 25

Wimereux
Hotel Atlantic Restaurant La Liégeoise
Aurélie et Benjamin Delpierre
+33 (0)3 21 32 41 01

ITALIEN

Almè · Frosio
Paolo Frosio
+39 035 54 16 33

Alzano Lombardo · RistoFante
Giambattista Manzini
+39 035 51 12 13

Asiago · La Tana Gourmet
Alessandro Dal Degan
+39 0424 46 25 21

Bologna · NOIR Quasiristorante
Marco Fadiga
+39 051 22 01 18

Bologna · Ristorante Leoni
Marcello Leoni
+39 051 70 01 02

Brusciano · Taverna Estia
Mario & Francesco Sposito
+39 081 51 99 633

Cagliari · Dal Corsaro
Stefano Deidda
+39 070 66 43 18

Cagliari · Luigi Pomata
Luigi Pomata
+39 070 67 20 58

Campagna Lupia
Antica Osteria da Cera
Daniele Cera
+39 041 51 85 009

Carsoli · L'Angolo d'Abruzzo
Valerio Centofanti
+39 0863 99 74 29

Casa Bianca di Fermo
Ristorante Emilio
Danilo Bei
+39 0734 64 03 65

Castelbello · Kuppelrain
Jörg Trafojer
+39 0473 62 41 03

Cavenago di Brianza · Devero
Enrico Bartolini
+39 02 95 33 52 68

Ceglie Messapica
Al Fornello da Ricci
Antonella Ricci
+39 0831 37 71 04

Cernusco Sul Naviglio · Due Spade
Fratelli Di Bari
+39 02 92 49 200

Wenn aus gemeinsamen Momenten
besondere werden.

Wenn aus Bier Bitburger wird.

Bitte ein Bier

ITALIEN

Cesenatico · Ristorante Magnolia
Alberto Faccani
+39 0547 81 598

Chiusa d'Isarco · Unterwirt
Thomas Haselwanter
+39 0472 84 40 00

Civitella del Lago · Ristorante Trippini
Paolo Trippini
+39 0744 95 03 16

Colonnella · Espri
Emanuela Tommolini
+39 0861 70 00 13

Firenze · La Leggenda dei Frati
Filippo & Nicola Saporito
+39 055 06 80 545

Firenze · Ristorante Ora d'Aria
Marco Stabile
+39 055 20 01 699

Foiana di Lana · Kirchsteiger
Christian Pircher
+39 0473 56 80 44

Gallarate · Ilario Vinciguerra Restaurant
Ilario Vinciguerra
+39 0331 79 15 97

Genova Sestri Ponente
Ristorante Baldin
Luca Collami
+39 010 65 31 400

Gragnano · La Galleria
Giulio Coppola
+39 081 87 33 029

Grumolo delle Abbadesse · Zenzero
Stefano De Lorenzi
+39 0444 38 90 10

Guardiagrele · Villa Maiella
Arcangelo Tinari
+39 0871 80 93 19

Imperia · Ristorante Sarri
Andrea Sarri
+39 0183 75 40 56

Isola Della Scala · L'Artigliere
Davide Botta
+39 045 66 30 710

L'Aquila · Elodia
Nadia Moscardi
+39 0862 60 68 30

Lecco · Al Porticciolo 84
Fabrizio Ferrari
+39 0341 49 81 03

Lido di Ostia - Roma
Ristorante Il Tino
Daniele Usai
+39 0656 22 778

Lonigo · La Peca
Nicola Portinari
+39 044 48 30 214

Lucca · L'Imbuto
Cristiano Tomei
+39 0583 49 12 80

Marzocca di Senigallia
Madoninna del Pescatore
Moreno Cedroni
+39 071 69 82 67

Massa Lubrense · Taverna del Capitano
Alfonso & Mariella Caputo
+39 081 80 81 028

Milano · Innocenti Evasioni
Tommaso Arrigoni & Eros Picco
+39 02 33 00 18 82

ITALIEN

Milano · Joia
Pietro Leemann
+39 02 29 52 21 24

Modena · L'Erba del Re
Luca Marchini
+39 059 21 81 88

Moena · Malga Panna
Paolo Donei
+39 0462 57 34 89

Montecchio Precalcino
La Locanda di Piero
Renato Rizzardi & Sergio Olivetti
+39 0445 86 48 27

Oderzo · Ristorante Gellius
Alessandro Breda & Adriano Fumisi
+39 0422 71 35 77

Parma · Ristorante Parizzi
Marco Parizzi
+39 0521 28 59 52

Pieve D'Alpago · Dolada
Riccardo Del Prà
+39 0437 47 91 41

Pinerolo · Trattoria Zappatori
Christian Milone
+39 0121 37 41 58

Pogliano Milanese · La Corte
Leonardo & Giovanni Buoso
+39 02 93 25 80 18

Ponte Dell'Olio · Riva
Carla Aradelli
+39 0523 87 51 93

Pontelongo · Lazzaro 1915
Piergiorgio & Daniela Siviero
+39 0499 77 50 72

Quarto - Napoli · SUD
Marianna Vitale
+39 081 02 02 708

Rivignano · Ristorante Al Ferarùt
Alberto Tonizzo
+39 0432 77 50 39

Roma · Acquolina Hostaria
Giulio Terrinoni
+39 06 33 37 192

Roma · All'Oro
Riccardo Di Giacinto
+39 06 97 99 69 07

San Quirino · La Primula
Andrea Canton
+39 0434 91 005

San Salvo - Marina
Ristorante Al Metrò
Nicola Fossaceca
+39 0873 80 34 28

San Vincenzo · La Perla del Mare
Deborah Corsi
+39 0565 70 21 13

Sanremo · Paolo e Barbara
Paolo Masieri
+39 0184 53 16 53

Sant'Agata sui due Golfi
Don Alfonso 1890
Ernesto Iaccarino
+39 081 87 80 026

Sappada · Ristorante Laite
Fabrizia Meroi
+39 0435 46 90 70

Sarntal / Val Sarentino · Auener Hof
Gisela & Heinrich Schneider
+39 0471 62 30 55

Sasso Marconi · Ristorante Marconi
Aurora & Massimo Mazzucchelli
+39 051 84 62 16

Spisone - Taormina · La Capinera
Pietro d'Agostino
+39 0942 62 62 47

Telese Terme · Krèsios
Giuseppe Iannotti
+39 0824 94 07 23

Tesimo · Zum Löwen
Alois & Anna Matscher
+39 0473 92 09 27

Torino · Magorabin
Marcello Trentini
+39 011 81 26 808

Treviglio · San Martino
Marco & Vittorio Colleoni
+39 0363 49 075

Trevignano Acquapendente
La Parolina
Iside Maria de Cesare & Romano Gordini
+39 0763 71 71 30

Udine · Agli Amici dal 1887
Emanuele Scarello
+39 0432 56 54 11

Vairano Patenora · Vairo del Volturmo
Renato Martino
+39 0823 64 30 18

Vallesaccarda · Oasis "Sapori Antichi"
Famiglia Fischetti
+39 0827 97 444

Vandoies di Sopra · La Passion
Wolfgang & Helena Kerschbaumer
+39 0472 86 85 95

Varese · Albergo Colonne
Silvio Battistoni
+39 0332 22 04 04

Vercelli · Cinzia da Christian e Manuel
Christian & Manuel Costardi
+39 0161 25 35 85

Vico Equense · Torre del Saracino
Gennaro Esposito
+39 081 80 28 555

Vieste · Il Capriccio
Leonardo Vescera
+39 0884 70 78 99

Vigevano · I Castagni
Enrico & Luisa Gerli
+39 0381 42 860

Villa di Chiavenna · Lanterna Verde
Antonio & Andrea Tonola
+39 0343 38 588

KROATIEN

Brtongla-Verteneglio · San Rocco
Teo Fernetich
+385 (0)52 72 50 00

Livade · Zigante
Antonella Zigante
+385 (0)52 66 43 02

Lovran · Draga di Lovrana
Sanja Nikolac
+385 (0)51 29 41 66

Novalija · Boškinac
Mirela & Boris Šuljić
+385 (0)53 66 35 00

Novigrad · Marina
Marina Gaši & Davor Bursi
+385 (0)52 72 66 91

Opatija · Plavi Podrum
Daniela Kramarić
+385 (0)51 70 12 23

Rovinj · Monte
Tjitske & Danijel Đekić
+385 (0)52 83 02 03

IN EINER ZEIT, IN DER ALLE
HOHE RISIKEN EINGEHEN, IST
EINE KONSERVATIVE HALTUNG
DIE WAHRE INNOVATION.

Wir verstehen uns als **unabhängige Vermögensverwaltung** und leben dieses Prinzip. Intransparente Produkte lehnen wir aus diesem Grund strikt ab. Vertrauensvolle Mitarbeiter der VM Vermögens-Management GmbH finden Sie seit 1986 an Standorten wie Düsseldorf, Dortmund, München und Stuttgart. www.vmgruppe.de

Ein Unternehmen der August von Finck Gruppe

KROATIEN

Savudrija · Pergola
Fabrizio Vežnaver
+385 (0)52 75 96 85

Šibenik · Pelegrini
Rudolf Štefan
+385 (0)22 21 37 01

Split · Paradigma
Zoran Pejović
+385 (0)99 81 70 711

Zadar · Foša
Damir Tomljanović
+385 (0)99 81 21 267

Zagreb · Dubravkin Put
Daniela Gajski
+385 (0)1 48 34 975

LUXEMBURG

Grundhof · L'Ernz Noire
David Albert
+352 83 60 40

Osweiler · Le Grillon
Tom Weidert
+352 72 04 02

NIEDERLANDE

Amersfoort · De Saffraan
Kars van Wechem & Monique Korteschiel
+31 (0)33 44 81 753

Amstelveen · Molen de Jonge Dikkert
Eugène van Angelbeek & Arjen Kräwinkel
+31 (0)20 64 33 333

Breskens · Spetters
Laurent Smallegange
+31 (0)11 73 81 223

Den Haag · HanTing Cuisine
Xiao Han & Ting Ting Ji
+31 (0)70 36 20 828

Den Haag · Mazie
Koen Cramer
+31(0)70 302 02 86

Domburg · Het Badpaviljoen Domburg
Ferdie Dolk & Mirjam Joziassse
+31 (0)118 58 24 05

Groningen · Vive La Vie
Jeroen Sportel
+31 (0)50 8503970

COR



MODELL: **CORDIA** von Jehs + Laub

Produktinformationen unter 052.42.41.02-0 COR Sitzmöbel Nonenstraße 12 33378 Rheda-Wiedenbrück

www.cor.de

Haarlem · Fris
Lex & Sophia Gasseling
+31 (0)23 53 10 717

Harderwijk · Basiliek
Rik Jansma
+31 (0)341 41 52 90

Heinenoord · t Raadhuis
Henrie van der Heijden & Ingrid Suurland
+31 (0)186 60 17 45

Holten · Hoog Holten
Remco & Hanneke Vermeulen
+31 (0)548 36 13 06

Kaag · Tante Kee
Raymond Reeb & Kim Edwards
+31 (0)252 54 42 06

Koewacht · 't Vlasbloemenken
Eric & Bianca van Bochove
+31 (0)114 36 19 14

Kralendijk, Bonaire · At Sea
Rick van den Broek & Kim van Dijk
+599 70 10 134

Leeuwarden · Eindeloo
Willem Schaafsma
+31 (0)58 2130835

Leeuwarden · Sems
Jeroen Meppelink
+31 (0)58 2162214

Leidschendam · Brasserie NL
Ruben & Sylvia van Dieten
+31 (0)70 32 08 550

Loenen a/d Vecht · Restaurant 't
Amsterdammertje
André Gerrits & Geneviève Paulina
+31 (0)294 23 48 48

Maastricht · Rantrée
Ralph Hermans & Jennifer Silvius
+31 (0)43 3215140

Middelburg · Restaurant Scherp
Mart & Dhani Scherp
+31 (0)118 63 46 33

Onderdendam · In de Molen
Steven & Tanja Klein Nijenhuis
+31 (0)50 3049100

Rijswijk · Savarin
Patrick & Millie van Zuiden
+31 (0)70 30 72 050

Roermond · Restaurant One
Edwin Soumang & Bethany DeLong
+31 (0)475 60 02 62

Rozendaal · The Hunting Lodge
Bert Stomphorst & Diana Bogers
+31 (0)26 36 11 597

Santpoort-Noord
Restaurant De Vrienden van Jacob
Alain Alders
+31 (0)23 412 18 00

Valkenburg · Restaurant Jérôme
Jeroen Timbos
+31 (0)43 60 13 242

Voorburg · Villa la Ruche
Marko Karelse
+31 (0)70 3860110

Weert · Bretelli
Jan & Patricia Marrees
+31 (0)495 45 20 28

NIEDERLANDE

Wijk bij Duurstede · 't Klooster
Jeroen & Natasja van Hensbergen
+31 (0)343 59 33 66

Zaltbommel · La Folie
Joris Kerkhofs & Lieke Dappers
+31 (0)418 68 46 26

ÖSTERREICH

Achenkirch Nr. 35
Kulinarik & Genießerhotel Alpin
Alexander Gründler
+43 (0)5246 68 00

Arbesbach · Bärenhof
Michael Kolm
+43 (0)2813 242

Golling / Salzburg
Döllerer's Genießerhotel
Andreas Döllerer
+43 (0)6244 42 200

Hallwang / Salzburg
Restaurant Pfefferschiff
Jürgen & Iris Vigne
+43 (0)662 66 12 42

Harmisch · Gasthaus Csencsits
Jürgen Csencsits
+43 (0)3366 77 220

Ischgl · Stüva im Genießerhotel
Yscla
Benjamin Parth
+43 (0)5444 52 75

Krumbach · Triad
Veronika & Uwe Machreich
+43 (0)2646 83 17

Langenlebar · Gastwirtschaft Floh
Josef Floh
+43 (0)2272 62 809

Langenwang
Hotel Restaurant Café Krainer
Andreas & Astrid Krainer
+43 (0)3854 20 22

Lech / Arlberg
Griggeler Stuba im Burg Vital Resort
Thorsten Probst
+43 (0)5583 31 40

Leogang
Kirchenwirt Leogang seit 1326
Sibiling Hans-Jörg & Barbara Unterrainer
+43 (0)6583 82 16

Lochau · Restaurant Mangold
Michael & Andrea Schwarzenbacher
+43 (0)5574 42 431

Mautern
Genießerhotel Landhaus Bacher
Thomas Dorfer
+43 (0)2732 82 937

Mauterndorf · Restaurant Mesnerhaus
Josef & Maria Steffner
+43 (0)6472 75 95

St. Aegydt am Neuwalde
Landgasthof Zum Blumentritt
Ulli Hollerer Reichl & Christa Hollerer
+43 (0)2768 22 77

St. Georgen am Längsee
Rathaus im Georgium
Markus Rath & Bianca Hirschmugl
+43 (0)660 42 03 018

St. Veit im Pongau
Verwöhnhotel Sonnhof
Vitus Winkler
+43 (0)6415 43 23

Steyr · Restaurant Kapeller
Lukas Kapeller
+43 (0)7252 45 082

Techelsberg am Wörther See
See Restaurant Saag
Hubert Wallner
+43 (0)4272 43 501

Traunkirchen · Das Traunsee
Lukas Nagl
+43 (0) 7617 2216

Trautmannsdorf · Steira Wirt
Sonja & Richard Rauch
+43 (0)3159 41 06

Weißensee
Genießer-Landhotel Die Forelle
Hannes Müller
+43 (0)4713 23 56

Wien · Restaurant Hill
Aurelio Nitsche & Andreas Sael
+43 (0)1 32 01 111

RUMÄNIEN

Bucharest · Chicca
Michele Coretta
+40 (0)21 23 31 973

SCHWEIZ

Adelboden · Restaurant Alpenblick
Björn Inniger
+41 (0)33 673 27 73

Arzier · Auberge de l'Union
Georges Lelièvre
+41 (0)22 36 62 504

Ascona
Ristorante / Bar / Lounge Seven
Ivo Adam
+41 (0)91 78 07 778

Bern · mille sens "les goûts du monde"
Domingo S. Domingo
+41 (0)31 32 92 929

Bex · Café Suisse
Marie Robert
+41 (0)24 46 33 398

Brail · IN LAIN Hotel Cadonau
Dario Cadonau
+41 (0)81 85 12 000

Brugg · Restaurant & Lounge essen'z
Andri Casanova & Kathrin Spillmann
+41 (0)56 28 22 000

Bubendorf · Restaurant Le Murenberg
Denis & Melanie Schmitt
+41 (0)61 93 11 454

Bubikon · Gasthof Löwen
Rita & Domenico Miggiano
+41 (0)55 24 31 716

Castelrotto · Il Canvetto di Silvio
Galizzi
Silvio Galizzi
+41 (0)91 60 81 866

Cheseaux-Noréaz · La Table de Mary
Maryline Nozahic
+41 (0)24 43 63 110

Cossonay-Ville · Restaurant le Cerf
Carlo Crisci
+41 (0)21 86 12 608

Emmenmatt
Hotel - Restaurant Moosegg
Daniel & Nicole Lehmann
+41 (0)34 40 90 606

Gais · Truube Gais
Silvia & Thomas Manser
+41 (0)71 79 31 180

Grenchen · Restaurant Chappeli
Christoph Köhli & Janine Hausmann
+41 (0)32 65 34 040

Gunzgen · Wirtshaus Sonne
Lorenzo Ghilardelli & Beatrice Mettler
Ghilardelli
+41 (0)62 21 61 610

Gurtellen · Gasthaus im Feld
Beat Walker & Marco Helbling
+41 (0)41 885 1909

Haute-Nendaz
Hôtel - Restaurant Mont-Rouge
Loris Lathion
+41 (0)27 28 81 166

Hurden · Zum Adler Hurden
Markus & Cristine Gass - Hess
+41 (0)55 41 04 545

Kirchberg · Restaurant Platanenhof
Adrian Baumgartner & Sonja
Aeschbacher
+41 (0)34 44 54 540

Klosters
Hotel - Restaurant Walsershof Klosters
Heribert & Silvia Dietrich
+41 (0)81 41 02 929

La Conversion sur Lutry
Auberge de Lavaux
Christophe & Nadine Rod
+41 (0)21 79 12 909

Lucens · Hôtel de la Gare
Pierrick & Jane-Lise Suter
+41 (0)21 90 61 250

Mägenwil · Gasthof Bären
Bernhard Bühlmann
+41 (0)62 89 61 165

Meggen · Hotel Restaurant Balm
Beat & Sandra Stofer
+41 (0)41 37 71 135

Münchenbuchsee · Moospinte
Sascha Berther & Stefanie Weber
+41 (0)31 869 01 13

Neuchâtel
Désobéissance-Bistronomie
Vincent & Caroline Juillerat
+41 (0)32 724 63 55

Neuchâtel · La Maison du Prussien
Jean-Yves Drevet
+41 (0)32 73 05 454

Oberkirch · Hotel Restaurant Bar &
Catering Hirschen Oberkirch
Markus Wicki
+41 (0)41 92 15 555

Ottenbach · Restaurant Reussbrücke
Klaus Imhof
+41 (0)44 76 01 161

Reckingen-Gluringen
Hotel Restaurant Tenne
Kilian & Denise Michlig - Salzmann
+41 (0)27 973 1892

Riedholz · Restaurant Attisholz
Regula & Jörg Staschek
+41 (0)32 62 30 606

Sigigen · Pony
Philipp & Andrea Felber
+41 (0)41 49 53 330

Sihlbrugg-Hirzel
Hotel Restaurant Krone Sihlbrugg
Thomas Huber
+41 (0)44 72 98 333

Sion · *Jardin & Restaurant La Sitterie*
Jacques Bovier
+41 (0)27 20 32 212

Sion · *Restaurant Damien Germanier*
Damien Germanier
+41 (0)27 32 29 988

Solothurn · Zum Alten Stephan
Andy & Roberta Zaugg
+41 (0)32 62 21 109

Solothurn · Zum Alten Stephan
Stefan Bader
+41 (0)32 62 21 109

St. Gallen · Vreni Giger's Jägerhof
Vreni Giger
+41 (0)71 24 55 022

SCHWEIZ

St. Légier · Auberge de la Veveyse
Sahondra Verdán & Jean-Sébastien Ribette
+41 (0)21 94 36 760

Steffisburg · Restaurant Panorama
Rolf & Manuela Fuchs
+41 (0)33 43 74 344

Suberg / Lyss · Pfister's Goldener Krug
Thomas Pfister
+41 (0)32 38 91 330

Trun · Restaurant Hotel Casa Tödi
Manuel & Julia Reichenbach
+41 (0)81 94 31 121

Utzenstorf · Landgasthof Bären
Martin & Manuela Thommen
+41 (0)32 66 54 422

Villarepos
Auberge de la Croix Blanche
Arno & Christa Abächerli
+41 (0)26 67 53 075

Wengi bei Büren · Restaurant Sonne
Kurt & Iris Mösching
+41 (0)32 38 91 545

Wilderswil / Interlaken · Alpenblick
Richard Stöckli
+41 (0)33 82 83 550

Wölflinswil · Landgasthof Ochsen
Jörg Lenzin
+41 (0)62 87 71 106

Yens · Auberge de la Croix d'Or
Olivier et Claudia Heimard
+41 (0) 21 800 31 08

Zug · Gasthaus Rathauskeller
Stefan Meier
+41 (0)41 71 10 058

Zürich · Restaurant Rigiblick
Dennis Puchert
+41 (0) 44 25 51 570

SLOWENIEN

Brežice · Ošterija Debeluh
Jure Tomič
+386 (0)7 49 61 070

Kobarid · Hiša Franko
Valter Kramar & Ana Roš
+386 (0)5 38 94 120

Kozina · Gostilna Mahorčič
Ksenija & Martin Mahorčič
+386 (0)5 68 00 400

Kranj · Brioni
Tomaž Polenec
+386 (0)4 20 10 750

Laško · Pavus - grad Tabor Laško
Marko & Katja Pavčnik
+386 (0)3 62 00 723

Murska Sobota · Gostilna Rajh
Tanja & Damir Pintarič
+386 (0)31 70 50 07

Nova Gorica · Restavracija DAM
Uroš Fakuč
+386 (0)5 33 31 147

**Edles Handwerk
Carat Royal**

SLOWENIEN

Nova Gorica · Restavracija Pikol
Maruška & Tadej Gašparin
+386 (0)5 33 34 523

Portorož · Rizibizi
Janko Franetič & Tomaž Bevčič
+386 (0)5 99 35 320

Škofja Loka · Gostilna Pri Danilu
Gašper Čarman
+386 (0)4 51 53 444

Trebnje · Gostilna Rakar
Boštjan Rakar
+386 (0)7 34 66 190

Vipava · Gostilna Pri Lojzetu
Tomaž Kavčič
+386 (0)5 36 87 007

SPANIEN

Alicante · Nou Manolín
Silvia Castelló
+34 (0)965 20 03 68

Alicante · Piripi
José Juan Castelló
+34 (0)965 22 79 40

Aranda de Duero · Méson de la Villa
Mariví Plaza Santibañez
+34 (0)94 75 01 025

Barcelona · Café 1907
Xavier Sala
+34 (0)934 18 49 98

Barcelona · Viá Veneto
Pedro Monje
+34 (0)93 20 07 244

Cenes de la Vega-Granada
La Ruta del Veleta
Marcos Miguel Pedraza
+34 (0)958 48 61 34

Córdoba · El Churrasco
Rafael Carrillo
+34 (0)95 72 90 819

Granada · Las Tinajas
Silvia & José Enrique Álvarez Caballero
+34 (0)958 25 43 93

Granada · Paladar
Jose Angel Leyva Espadafor
+34 (0)958 08 60 12

Huesca, Aragon · La Venta del Sotón
Ana Acín Viu
+34 (0)974 27 02 41

Lugo · Mesón de Alberto
Jorge & Alberto García
+34 (0)982 22 83 10

Madrid · Casa Lucio
Carmen, Javier & Fernando Blazquez
+34 (0)91 36 58 217 / 36 55 35

Madrid · Combarro 'Grupo Combarro'
Diego Domínguez Vidal
+34 (0)91 55 47 784

Madrid · El Mesón de Fuencarral
Ramón Dios Barbería
+34 (0)91 73 41 019

Madrid · José Luis
Ignacio Ruíz Madroño
+34 (0)91 56 30 958

Madrid · Rafa
Miguel Ángel Andrés
+34 (0)91 57 31 087

Madrid · Sanxenxo 'Grupo Combarro'
Diego Domínguez
+34 (0)91 57 78 272

Morella, Castellón · Casa Roque
Carlos Gutierrez
+34 (0)964 16 03 36

Ocaña - Toledo · Palio
Isaac & Jesus Gomez - Monedero
+34 (0)925 13 00 45

Oviedo · La Goleta
Javier & Laura Antón Riestra
+34 (0)985 21 38 47

S. Salvador de Poio-Pontevedra
Solla
José Gonzalez Solla
+34 (0)986 87 28 84

Salinas-Castrillon-Asturias
Real Balneario
Isaac Loya del Río
+34 (0)985 51 86 13

San Sebastián-Guipuzcoa · Arzak
Elena Arzak
+34 (0)943 27 84 65 / 28 55 93

Santpedor-Barcelona
Ramón Park - Restaurant Hotel
Gemma & Josep Ramón Rafart
Villarasa
+34 (0)93 83 20 850

Sevilla · Casa Robles
Pedro & Laura Robles
+34 (0)954 21 31 50

Toledo · Adolfo
Adolfo, Javier & Veronica Muñoz
+34 (0)925 22 73 21

Vera-Almería · Terraza Carmona
José, Ginés & Antonio Carmona
Baraza
+34 (0)950 39 07 60

AUSTRALIEN

Melbourne · Vue de Monde
Shannon Bennett
+61 (0)3 96 91 38 88



ALLE DEUTSCHEN KÖCHE ÜBERBLICK

BADEN-WÜRTTEMBERG

- 3 Disch, Steffen** S. 58
Gasthaus Zum Raben
- 2 Feckl, Franz** S. 176
Landhaus Feckl
- 5 Fehrenbacher, Daniel** S. 60
Hotel Restaurant Adler
- 3 Fehrenbacher, Otto** S. 176
Hotel Restaurant Adler
- 38 Fuchs, Karl-Josef** S. 134
Romantik Hotel Spielweg
- 9 Helfesrieder, Jochen** S. 62
Storchen Restaurant Hotel
- 40 Herrmann, Martin** S. 136
Relais & Châteaux Hotel Dollenberg
- 4 Karr, Rudolf** S. 177
Hotel Restaurant Karr
- 43 Koch, Jürgen** S. 138
Restaurant & Hotel Laurentius
- 16 Merkle, Thomas** S. 64
Merkles Restaurant
- 46 Nagy, Markus** S. 140
Zum Löwen Restaurant & Hotel
- 17 Oettinger, Michael** S. 66
Hotel Hirsch
- 47 Ottenbacher, Christian** S. 142
Adler Asperg Hotel & Restaurant

- 20 Philippi, Markus** S. 68
Romantik Hotel Residenz am See
- 23 Reber, Hans-Harald** S. 70
Rebers Pflug Restaurant mit Hotel
- 25 Sackmann, Nico** S. 72
Restaurant Schlossberg
Romantik Hotel Sackmann
- 49 Sackmann, Jörg** S. 144
Restaurant Schlossberg
Romantik Hotel Sackmann
- 50 Scharff, Martin** S. 146
Scharffs Schlossweinstube
- 53 Straubinger, Rolf** S. 148
Burghotel Staufenek
- 55 Werner, Bernd** S. 150
Schloss Eberstein

BAYERN

- 37 Fell, Michael** S. 152
Park-Hotel Egerner Höfe
- 39 Grainer, Christian F.** S. 154
Christians Restaurant
- 8 Helbig, Ludger** S. 74
Auberge de Temple
- 10 Herrmann, Alexander** S. 76
Herrmanns Romantik Posthotel
- 11 Hillejan, Andreas** S. 78
Das Marktrestaurant

- 12 Huber, Alexander** S. 80
Huberwirt
- 41 Kaiser, Joachim** S. 156
Wirtshaus Meyers Keller
- 45 Mittermeier, Christian** S. 158
Villa Mittermeier
- 19 Philipp, Michael** S. 82
Restaurant Philipp
- 10 Rottner, Stefan** S. 179
Romantik Hotel Gasthaus Rottner
- 51 Schlachter-Ebert, Barbara** S. 160
Berghotel Schlossanger Alp
- 26 Schmaus, Anton** S. 84
Storstad
- 28 Schneider, Jean-Philipp** S. 86
Jagd Hotel Rose
- 30 Schwingshackl, Erich** S. 88
Schwingshackl ESKULTUR
- 33 Strauss, Peter A.** S. 90
Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss

BRANDENBURG

- 4 Dressel, Alexander** S. 92
Relais & Châteaux
Hotel Bayrisches Haus
- 29 Schreiber, Frank** S. 94
Hotel & Restaurant
Goldener Hahn

HAMBURG

- 21 Poletto, Cornelia** S. 96
Gastronomia Cornelia Poletto
- 54 Tschebull, Alexander** S. 162
Tschebull Restaurant-Beisl-Bar

HESSEN

- 13 Jaisler, Eduard** S. 98
Restaurant Park Schönfeld
- 14 Kammermeier, Michael** S. 100
Restaurant Ente im Nassauer Hof
- 5 Kimpel, Patrik** S. 177
Kronenhof
- 31 Seebacher, Bertl** S. 102
Kraftwerk

MECKLENBURG-VORPOMMERN

- 27 Schmidthaler, Daniel** S. 116
Hotel Alte Schule
- 11 Schmitt, Harald** S. 179
Yachthafen-Residenz Hohe Düne

NIEDERSACHSEN

- 8 Leimeister, Hartmut** S. 178
Hotel Ludwig im Park
- 52 Schwekendiek, Achim** S. 164
Schlosshotel Münchhausen

ÖSTERREICH (AUSZUG)

- 1 Döllerer, Andreas** S. 185
Döllerer Genusswelten
- 2 Gründler, Alexander** S. 185
Kulinarik- & Genießerhotel Alpin

NORDRHEIN-WESTFALEN

- 1 Bettinger, Iris** S. 104
Hotel Restaurant Reuter
- 1 Dannenfeld, Jens** S. 176
Dannenfeld Cuisinier
- 22 Quendler, Michael** S. 106
Hotel & Restaurant
Die Mühlenhelle
- 24 Röder, Oliver** S. 108
Landlust Burg Flamersheim
- 32 Stemberg, Sascha** S. 110
Restaurant Haus Stemberg
- 34 Thewes, Rudolf** S. 112
Kaiserbahnhof Brühl
- 36 Wolter, Philipp** S. 114
Landhaus Spatzenhof

RHEINLAND-PFALZ

- 2 Bolland, Jan** S. 118
BollAnts im Park
- 6 Gawel, Marek** S. 120
Restaurant Le Chopin
Bellevue Rheinhotel
- 15 Kuntz, Karl-Emil Jr.** S. 122
Zur Krone
- 6 Kuntz, Karl-Emil Sen.** S. 177
Zur Krone

- 3 Rachinger, Philip** S. 186
Genießerhotel Mühlthalhof
- 4 Schwarzenbacher, Michael** S. 186
Restaurant Mangold
- 5 Unterrainer, Hans-Jörg** S. 186
Kirchenwirt in Leogang seit 1326

- 48 Rüssel, Harald** S. 166
Rüssels Landhaus
- 12 Steinheuer, Hans Stefan** S. 179
Steinheuers Restaurant
„Zur alten Post“

SAARLAND

- 44 Kunz, Alexander** S. 168
Restaurant Kunz

SACHSEN

- 7 Kutzner, Ralf J.** S. 178
Hotel Bülow Palais
- 9 Pattis, Mario** S. 178
F&B Consulting Mario Pattis
- 35 Unger, Benjamin** S. 124
Hotel Blauer Engel

SACHSEN-ANHALT

- 7 Hadrys, Sebastian** S. 126
Landhaus Hadrys

SCHLESWIG-HOLSTEIN

- 42 King, Johannes** S. 170
Dorint Söl'ring Hof
- 18 Pape, Alexandro** S. 128
Hotel Fährhaus Sylt

- 6 Vigne, Jürgen** S. 188
Restaurant Pfefferschiff
- 7 Winkler, Vitus** S. 188
Verwöhnhotel Sonnhof



PARTNERSCHAFTEN

Unsere deutschen Partner



Unsere europäischen Partner



MASTERPIECE BY Pommery

EXPERIENCE POMMERY # 12
POP CHAMPAGNE.
Joana Vasconcelos.
DOMAINE POMMERY - REIMS - FRANCE

