

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Theresa Dunkel, Tel. 0361-3742-218, t.dunkel@thueringen-entdecken.de
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Erfurt, den 7.1.2019

Thüringer Spitzenrestaurants Sterneküche und angesagte Gourmettempel

Gastlichkeit und Genuss nehmen in Thüringen nicht nur einen hohen Stellenwert ein. Hier zelebriert man die Gaumenfreuden förmlich: Preisgekrönte Restaurants finden sich in Erfurt, Jena, Weimar, Eisenach, Mühlhausen als auch im südthüringischen Meiningen und in der Rüdigsdorfer Schweiz nahe Nordhausen. Sie alle zeichnen sich durch Kreativität, Qualität und einem hohen Grad an Kochkunst aus. Der Lohn: die begehrten Sterne, Kochmützen und Kochlöffel der einschlägigen Gourmetbibeln.

Gault&Millau kürt Spitzenköche in Thüringen 2019: Christian Hempfe in Jena ist Aufsteiger des Jahres

In diesem Jahr werden 15 Thüringer Restaurants im Gault&Millau Restaurantguide 2019 vorgestellt. 14 Küchenchefs wurden mit einer oder mehreren Mützen ausgezeichnet. Im Vergleich zum Vorjahr wurden gleich drei Restaurants neu aufgenommen und fünf höher bewertet.

In Thüringen wurde **Christian Hempfe aus dem Scala in Jena** zum besten Gastronom 2019 ernannt. Er erhielt als einziger Gastronom in Thüringen 16 von möglichen 20 Punkten. Die Tester lobten den "hohen Grad an Kreativität und Qualität" der Gerichte, die "bildschön angerichtet und originell kombiniert" seien. Den zweiten Rang teilen sich gleich drei Spitzenköche. **Marcello Fabbri** überzeugte mit 15 Punkten in der **Weinbar in Weimar**. **Simon Raabe vom "Raabe" in Mühlhausen**, sowie **Ulrich Rösch vom "Weinrestaurant Turmschänke" in Eisenach** konnten mit selbigem Ergebnis punkten.

Ihnen folgen mit je 14 Punkten für inspirierte Gerichte

- Daniel Müller vom „**St. Georges**“ in **Dieterode** im Eichsfeld („sehr zarter Pulpo auf Puy-Linsen mit süßsauerlichen Orangen und Piment d’Espelette“),
- Andreas Oberbüchler vom „**Feine Speiseschenke**“ in **Nordhausen/Südharz** („mutige Interpretation des Vitello tonnato als würziges Kalbstatar, obenauf gegrilltes Thunfischfilet, angerichtet mit Kerbel, karamellisierten Kapernäpfeln und cremiger Thunfischsauce“);
- Andreas Scholz vom „**Anastasia**“ in **Weimar** („saftiger Ibérico-Schweinenacken in der Kombination aus dunkel-kraftigem Jus und weiß schäumender Sauce mit Maiskräpfen, rotem Zwiebel-Chutney und Karotten in all ihren Farben“);
- Andreas Schöppe vom „**Il Cortile**“ in **Erfurt** („geräucherter Aal und gebratene Entenstopfleber mit Apfelterrinen, Perlzwiebelpüree und einer Art süßlichem flachem Baumkuchen“);
- Felix Thomas vom „**Venerius**“ in **Eckolstädt** bei Jena („gebeiztes Rinderfilet mit Maissorbet, salzigem Popcorn und Radieschen-Zuckerschotensalat“).

Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Theresa Dunkel, Tel. 0361-3742-218, t.dunkel@thueringen-entdecken.de
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Je 13 Punkte erreichen zwei landesweit bekannte Köche in ihren neuen bzw. erstmals bewerteten Restaurants: Maria Groß, die sich mit ihrer „**Bachstelze**“ in **Erfurt** selbstständig machte, und Johannes Wallner, der aus dem „Clara im Kaisersaal“ in Erfurt nach **Weimar** ins neukonzipierte „**AnnA**“ wechselte, dem bisherigen „Anna Amalia“ des Hotels „Elephant“. Groß „bietet als Höhepunkt 49 Tage in Schimmel gereiftes Roastbeef von einer 18 Jahre alten Milchkuh mit einer Salsa aus Apfel, Zwiebeln und Tomaten“, Wallner „kombiniert Sardinen mit Wirsing und Roter Bete oder Reh mit leichtem Kaffeearoma, Heidelbeeren, Waldpilzen und Kartoffel-Frittata“. Der Gault-Millau zählt mit dem „Guide Michelin“ zu den bekanntesten Gourmetführern weltweit.

Mehr Informationen zum Reiseland Thüringen gibt's bei der Thüringer Tourismus GmbH unter der Rufnummer +49 (0) 361-37420, per Email an service@thueringen-entdecken.de und unter www.thueringen-entdecken.de.

Die Thüringer Tourismus GmbH (TTG)

Die Thüringer Tourismus GmbH (TTG) ist die touristische Marketingorganisation des Freistaates Thüringen, zu deren Aufgaben und Zielen das Außenmarketing, die Image- und Produktwerbung sowie die Erbringung von Dienstleistungen im Tourismusmarkt gehört. Mit fast 10 Millionen Übernachtungen, über 3,1 Milliarden EUR Bruttoumsatz und über 100.000 Arbeitsplätzen stellt die Tourismusbranche einen wichtigen Wirtschaftsfaktor für den Freistaat dar. Das Land Thüringen hält 100% der Anteile an der Thüringer Tourismus GmbH.