

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH \* Willy-Brandt-Platz 1 \* 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Erfurt, den 8.1.2018

## 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.

### THÜRINGEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau

Drei Köche führen nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in diesem Jahr die kulinarische Hitparade im Freistaat Thüringen an:

- Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in **Weimar**, der „als Neuinterpretation des Nizza-Salats mit künstlerischem Anrichtesinn eine Gelbschwanzmakrele als Tatar und ultrakurz gebratene Tranche auf einer Eigelbmayonnaise und fünferlei Bohnen sowie ein gebackenes Landei präsentierte“;
- Christian Hempfe vom „Scala“ in **Jena**, bei dem „das bildhübsch angerichtete krosse Kalbsbries mit feinem Stopfleberschaum im Ensemble gelber Früchte und mit dem Biss frischen Popcorns auch geschmacklich sehr erfreulich war“;
- Johannes Wallner vom „Clara im Kaisersaal“ in **Erfurt**, dessen „Thüringer Reh mit intensiven Röstaromen aus dem ‚Big Green Egg‘ kam und für gehobelte Quitte, Macadamianuss und Königskümmeljus einen Kreativitäts-Bambi verdiente“.

Das Trio erhält in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 des Restaurantguides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 15 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

14 Punkte erreichen mit originellen Gerichten:

- Daniel Müller vom „St. Georges“ in **Dieterode**: „Die recht scharfe Fischsuppe mit Piment d’Espelette, Safran und reichlich Pernod löffelte sich wie in der Provence.“
- Simon Raabe vom „Raabe“ in **Mühlhausen**: „Hinter der Speisekartenankündigung ‚Wachtel | Garnele | Basilikum | Spargel‘ verbarg sich ein sehr intensiver Basilikumsud, der als Dip für die auf dem Tellerrand drapierten weiteren Zutaten diente: Spargelstückchen mit Trüffelcreme, Spargel im Riesling-Tempura, gebratene Garnele und panierte Wachtelbrust.“
- Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**: „Er garnierte die feine Crème brûlée von Meeresfrüchten mit leicht geräucherten Kabeljaublättern und einer Oktopussalsa mit reichlich Kräutern“;

## Presseinformation

Thüringer Tourismus GmbH \* Willy-Brandt-Platz 1 \* 99084 Erfurt  
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, [m.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:m.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Kerstin Neumann, Tel. 0361-3742-218, [k.neumann@thueringen-entdecken.de](mailto:k.neumann@thueringen-entdecken.de)  
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

- Andreas Scholz vom „Anastasia“ in **Weimar**: „Liebevoll und akkurat angerichtet präsentierten sich die gebratenen roten Felsengarnelen auf cremig weißer Polenta mit geräucherter Pimentocreme.“
- Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in **Erfurt**: „Der beste Italiener der Stadt bietet auch farbenfrohe Wolfsbarschsülze mit Karotten, Rote Bete-Couscous und Estragon-Mayonnaise“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 13 Restaurants in Thüringen und zeichnen deren Küchenchefs mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden.

Die Gerolsteiner Restaurant- Bestenliste hat alle sieben großen bundesweiten Restaurantführer für 2018 ausgewertet. 36 Restaurants aus Thüringen wurden von einem oder mehreren Restaurantführern wie Michelin, Gault & Millau, Feinschmecker, Varta, Gusto, Schlemmeratlas und im Großen Restaurant & Hotel Guide 2018 empfohlen.

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](mailto:service@thueringen-entdecken.de) und unter [www.thueringen-entdecken.de](http://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.