

Franken glänzt: 47 Restaurants im Gault & Millau 2025 ausgezeichnet!

Der Gault & Millau 2025 zeichnet fränkische Spitzenrestaurants aus. Über 170 Lokale in Bayern erhielten Hauben.

Nürnberg, Deutschland - Der Gault & Millau Restaurantführer 2025 wurde heute in München vorgestellt und die Gourmetszene in Deutschland zeigt sich beeindruckt. Herausgeber Jochen Rädiker vermeldete eine Steigerung von 20 Prozent bei den Auszeichnungen mit vier oder fünf Hauben. In ganz Bayern erhielten über 170 Restaurants eine oder mehrere dieser begehrten Auszeichnungen. Besonders hervorzuheben ist, dass fünf rote Kochhauben die höchste Kategorie im Gault & Millau darstellen.

Ein fränkisches Restaurant hat kürzlich auch internationale Anerkennung gefunden, indem es in den „Taste Atlas“ als eines der legendärsten Lokale der Welt aufgenommen wurde. Insgesamt sind 47 Restaurants aus Franken im Gault & Millau Guide vertreten und bieten eine bemerkenswerte Vielfalt an kulinarischen Erlebnissen.

Die besten Restaurants in Franken

Im Ranking der besten Restaurants in Franken stehen das Restaurant Jan und Es:senz von Edip Sigl an der Spitze, beide mit je vier roten Hauben ausgezeichnet. Auch das berühmte Tantris in München und Ikigai auf Schloss Elmau erhielten diese Ehrung.

Weitere bemerkenswerte Entdeckungen sind:

| Restaurant | Hauben |
|--------------------------|----------------|
| Mizar, Würzburg | 3 rote Hauben |
| Essigbrätlein, Nürnberg | 3 rote Hauben |
| Restaurant Aura | 3 rote Hauben |
| Restaurant Etz, Nürnberg | 4 weiße Hauben |

Insgesamt sind 13 der 47 ausgezeichneten Lokale in Nürnberg und bieten eine breite Palette an exzellenter Küche und Gastfreundschaft.

Fokus auf Frauen in der Gastronomie

In diesem Jahr wagte der Gault & Millau einen wichtigen Schritt, indem er erstmals die Auszeichnung „Köchin des Jahres“ vergab. Dieses Ereignis markiert die 40. Ausgabe des Restaurantführers in Deutschland und unterstreicht die Bedeutung von Frauen in der Gastronomie. Douce Steiner, Küchenchefin im Restaurant Hirschen in Sulzburg, erhielt diese prestigeträchtige Auszeichnung. Chefredakteur Christoph Wirtz betonte, dass hervorragende Küche keine Frage des Geschlechts ist.

Zusätzlich wurden weitere Auszeichnungen an Frauen vergeben, darunter Sarah Hallmann als „Gastronomin des Jahres“ und Dinara Kasko, die zur „Pâtissière des Jahres“ ernannt wurde. Die Preise wurden als Zeichen der Anerkennung für die oft unterrepräsentierte Rolle von Frauen in der Spitzenküche gewertet.

Bedeutung von Bewertungen und Gütesiegeln

Die Anerkennung durch Restaurantführer wie Gault & Millau, aber auch durch andere Auszeichnungen, spielt eine entscheidende Rolle für die Gastronomie. Ausgezeichnete Bewertungen fungieren nicht nur als Wettbewerbsvorteil,

sondern auch als wichtiges Marketinginstrument. Die Gäste wünschen sich zunehmend transparente Herkunftsangaben zu den Zutaten und legen Wert auf regionale Produkte, die am besten biologisch angebaut sind.

Die Berücksichtigung regionaler und nachhaltiger Zutaten, wie sie im Slow Food Genussführer propagiert wird, ist ein wichtiger Trend, der in der modernen Gastronomie immer mehr an Bedeutung gewinnt. Gut, sauber, fair und frisch – das sind die Prinzipien, die bei der Kreation kreativer Gerichte eine Rolle spielen.

Mit diesen Entwicklungen zeigt die Gastronomieszene nicht nur ein starkes Engagement für Qualität und Nachhaltigkeit, sondern auch eine wachsende Wertschätzung für die Vielfalt von Köchinnen und Köchen in Deutschland.

Für weitere Informationen über die Erfolge der Gastronomie in Bayern und die Auszeichnungen im Gault & Millau besuchen Sie **inFranken**, **LZ** und **Foodnotify**.

| Details | |
|----------------|--|
| Vorfall | Sonstiges |
| Ort | Nürnberg, Deutschland |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• www.infranken.de• www.lz.de• www.foodnotify.com |

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de