

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

## RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2023 DEUTSCHLAND





Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2023  
DEUTSCHLAND

DIE C.-BRATBIRNE – KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN

WWW.JRE.EU



## ALEXANDER HUBER

Ausscheidender Präsident der  
Jeunes Restaurateurs Deutschland

## LIEBE FREUNDE UND FREUNDINNEN DER JRE,

vor vier Jahren habe ich Sie zum ersten Mal in unserem Restaurant- und Hotelführer als Präsident der Jeunes Restaurateurs (JRE) begrüßt. Seitdem ist viel passiert. Die großen Krisen haben auch und vor allem die Gastronomie nachhaltig beeinträchtigt. Trotzdem sind die Betriebe unserer Vereinigung unbeschadet und an vielen Stellen noch besser aufgestellt aus dieser schweren Zeit hervorgegangen. Mit Genuss-Boxen und Gourmet-Angeboten To Go haben viele von uns neue Formate entwickelt, die auch heute noch Bestand haben. Der Austausch innerhalb unserer Vereinigung, die freundschaftliche Verbundenheit mit den Kolleginnen und Kollegen der Jeunes Restaurateurs und der eine oder andere gute Rat von den Membres d'Honneur hat uns allen dabei geholfen, diese Zeit gut zu überstehen. Natürlich waren die letzten vier Jahre für mich und meine Kollegen aus dem Vorstand nicht einfach. Rückblickend

betrachtet wissen wir aber sehr genau, dass es sich gelohnt hat, vor allem in der Krise viel Energie in unsere Vereinigung zu investieren. Das war nur möglich mit der großartigen Unterstützung unserer Mitglieder, unserer Partner und unserer Gäste. Dafür meinen herzlichen Dank.

Trotz Pandemie und Lockdowns gab es auch sehr schöne Momente: Im letzten Jahr haben wir ein wundervolles 30-jähriges Jubiläum gefeiert und noch mal die Jahre seit Gründung der deutschen JRE Revue passieren lassen. Wir haben jedes Jahr neue, sehr talentierte Mitglieder aufnehmen können. Für unsere Auszubildenden haben wir neue Angebote entwickelt, um ihnen nicht nur in der JRE Genuss-Akademie, sondern auch digital den Spaß und die Leidenschaft für unseren Beruf zu vermitteln.

Ich bin überzeugt, dass der neue Vorstand den erfolgreichen Weg der Jeunes Restaurateurs fortsetzen wird. Oliver Röder als neuer Präsident wird gemeinsam mit Andreas Widmann und Markus Pape die Impulse geben, die in diesen – wieder mal nicht einfachen Zeiten – für unsere Vereinigung und die Spitzengastronomie insgesamt notwendig sind. Am Ende sollen vor allem Sie, unsere treuen Freunde der JRE und Gäste unserer Restaurants, davon profitieren.

Auf bald  
Ihr Alexander Huber



## OLIVER RÖDER

Neuer Präsident der  
Jeunes Restaurateurs Deutschland

## LIEBE GÄSTE,

die Jeunes Restaurateurs stehen für Qualität, für Gastfreundschaft und Nachhaltigkeit. Unsere Mitglieder zeigen ihr herausragendes Können jeden Tag. Sie begeistern ihre Gäste und setzen Zeichen in Deutschlands Spitzengastronomie. Wir alle wissen: Hinter der Köchin oder dem Koch steht immer ein Team, das nur als Ganzes funktionieren und deshalb täglich Spitzenleistungen abliefern kann. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unsere Auszubildenden sind uns aus diesem Grund besonders wichtig. „Arbeiten und Lernen bei den JRE“ soll deshalb das zentrale Thema in meinem ersten Jahr als Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland sein. Ich freue mich darauf, gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen aus der Vereinigung neue Angebote für unsere Mitarbeitenden und Auszubildenden zu entwickeln und die Position der Jeunes Restaurateurs als vorbildliche Arbeitgeber weiter auszubauen.

Der scheidende Präsident Alexander Huber hat mit seinem Vorstand dafür schon sehr viel getan. Er übergibt eine geschlossene und starke Vereinigung. Dafür gilt ihm mein Dank. Für mich und meine Vorstandskollegen Andreas Widmann und Markus Pape ergibt sich daraus die Verpflichtung, unsere Gemeinschaft weiter zu stärken, neue Impulse zu geben und mit den Mitgliedern der Vereinigung besondere Erlebnisse für unsere Gäste zu kreieren. Denn wir Jeunes Restaurateurs lieben es ganz besonders, exzellente Gastgeber zu sein, genussfreudige Menschen zu verwöhnen und sie mit unserer Kochkunst und unserer Leidenschaft zu begeistern.

Die Vielfalt und Qualität unserer Häuser können Sie wie immer mit unserem Restaurant- und Hotelführer erleben. Freuen Sie sich auf besondere Angebote, entdecken Sie, bei wem sich im letzten Jahr etwas verändert hat, informieren Sie sich über die Partner der JRE und lernen Sie unsere neuen Mitglieder kennen. Egal, wo Sie fündig werden – ein Aufenthalt wird sich immer für Sie lohnen. Wir alle – die Chefs, unsere Mitarbeitenden in der Küche und im Service, unsere Auszubildenden – freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in einem JRE Restaurant.

Herzlichst  
Ihr Oliver Röder

# INHALT



<b>1. DIE JRE</b>	6	<b>4. ANGEBOTE</b>	160
Wer wir sind	6	Reinschmecker	162
Social Media	9	TWEÜ	163
<b>2. AKTIONEN</b>	12	Geschenkgutscheine und -Karten	166
JRE-Inside+	14	<b>5. ORGANISATION</b>	170
JRE Genusslabor	16	Vorstand	172
JRE-Origins	18	Geschäftsstelle und PR	174
Work with us	20	<b>6. PARTNER</b>	176
Von den Besten lernen	22	<b>7. JRE-INTERNATIONAL</b>	182
<b>3. MITGLIEDER</b>	26	Mitglieder	172
Jeunes	26	Geschäftsstellen International	174
Membres	112	Partner JRE-International	172
JRE Famous und Ehrenpräsidenten	148		

## Impressum

Herausgeber: Jeunes Restaurateurs – Geschäftsstelle Department Deutschland

Konzeption, Design und Realisierung: WEDER & NÖCH GmbH & Co KG, [www.wederundnoch.de](http://www.wederundnoch.de)

Bildnachweise: Roman Knie, Thomas Pfeiffer, Lukas Kirchgasser

Das Markenkonzept der JRE wurde entwickelt von Marc Hillen, h1 brandcom GmbH, Neuss

## WER WIR SIND

Die Jeunes Restaurateurs stehen in Deutschland für Spitzenküche und kulinarische Höchstleistungen. Als Teil der europäischen Vereinigung der Jeunes Restaurateurs besteht unsere Gemeinschaft aus 69 Mitgliedern, die sich der modernen deutschen Küche verpflichtet haben.

Als „Jeunes Restaurateurs“ blicken wir auch auf das Alter unserer Mitglieder. So darf ein „Jeune“ maximal 50 Jahre alt sein. Wer dieser Altersgruppe entwachsen ist, wechselt in den Status eines Membre d'Honneur und kann uns so weiterhin verbunden bleiben.

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



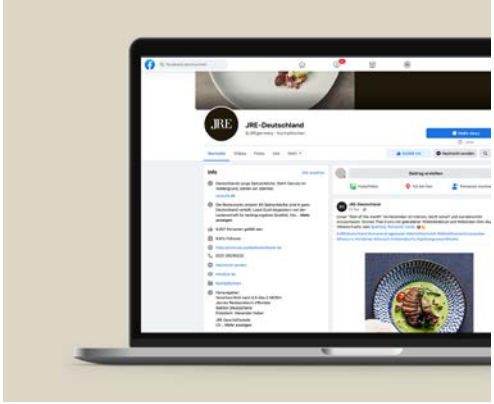
# SOCIAL MEDIA

Folgen Sie den Jeunes Restaurateurs auf Social Media oder melden Sie sich über die Website für unseren Newsletter an. So verpassen Sie keine geschmackvollen Neuigkeiten mehr!

[www.jre.eu](http://www.jre.eu)



#JREDEUTSCHLAND



Weit über seltene Jahrgänge hinaus  
DIE KREATION  
DES IDEALEN JAHRGANGS

99/100 JAMES SUCKLING.COM  
98/100 falstaff  
19/20 James Bevan

Grand Siècle N°23 in der Magnum-Flasche.  
Limitierte Edition - nur auf Anfrage.  
[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com) - @ #grandsiecle

Fotograf: Iris Weighe - Design: LUMA

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

HOLEN SIE SICH  
DIE JRE ZU SICH  
NACH HAUSE.

Besuchen Sie unseren  
Onlineshop.



[www.jre.eu](http://www.jre.eu)



**IKARIMI®**  
LACHS.



## Beste Rohware, meisterhafte Handwerkskunst

Für unsere IKARIMI Spezialitäten verwenden wir ausschließlich Lachs aus den nördlichsten Fjorden Norwegens, der sich durch sein besonders festes Fleisch und seine schöne Farbe auszeichnet. In unserer Fischmanufaktur schneiden wir den Lachs perfekt zu und beizen oder räuchern ihn schonend im Hickory-Rauch. Ob pur oder mit aromatischen Rezepturen verfeinert – IKARIMI Lachs steht für einzigartigen Geschmack!

Jetzt bestellen auf  
[www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)



# AKTIONEN





EIN TREUEPROGRAMM,  
AUF IHRE BEDÜRFNISSE  
ZUGESCHNITTEN.

Entdecken Sie einzigartige Prämien, Geschenke, Veranstaltungen, Angebote, E-Content und mehr.



[www.jre.eu/de/inside-plus](http://www.jre.eu/de/inside-plus)



## JRE-INSIDE+

Die JRE-Inside+ ist eine der größten Communities von und für Genussmenschen und wurde im Jahr 2021 ins Leben gerufen. Werden auch Sie Teil des exklusiven Netzwerkes und profitieren Sie von unschlagbaren Angeboten:

- Teilnahme an Masterclasses
- Zutritt zu exklusiven Events der JRE-Inside+
- Meet and Greet mit JRE Mitgliedern
- Spezielle Rabattaktionen für Mitglieder von JRE-Inside+
- Zugang zu Artikeln, Rezepten und Interviews
- Teilnahme an Verlosungen, Tastings und Gewinnspielen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Schreiben Sie uns an [info@jre.eu](mailto:info@jre.eu) oder registrieren Sie sich unter [www.jre.eu/en/premium](http://www.jre.eu/en/premium) und werden Sie kostenlos Mitglied von JRE-Inside+.

Wir freuen uns auf Sie!



Melden Sie sich zu unserem Newsletter an und bleiben Sie informiert!



## WENN SPITZENKÖCHE AUSPROBIEREN UND SICH AUSTAUSCHEN

Der Austausch zwischen den Köchinnen und Köchen spielt in unserer Vereinigung eine ganz besondere Rolle. Um den kulinarischen Dialog geht es im JRE Genusslabor: Unsere Spitzenköche treffen sich zweimal jährlich im Rahmen eines Workshops, um mit Neuem zu experimentieren. Dabei wird nicht selten die Küche neu definiert. Die jungen Köche kreieren innovative und hochklassige Gerichte, die es bisher nicht auf ihren Speisekarten gab – immer mit einem vordefinierten Warenkorb zu einem aktuellen Thema. Bei jedem Gang steht zudem das Lebensmittel eines ausgewählten Herstellers im Vordergrund, der ebenfalls zum Genusslabor eingeladen wird. Oft handelt es sich dabei um Produzenten aus dem Qualitätsnetzwerk JRE-Origins, in dem unsere Spitzenköche mit nahezu 50 ausgewählten Produzenten und Manufakturen kooperieren.

Das Ziel des Genusslabors: durch experimentelles Kochen Grenzen überschreiten, neue Wege gehen und spezielle Kochtechniken sowie innovative

Variationen in den Fokus rücken. Natürlich geht es auch darum, untereinander einen kritischen Austausch zu fördern. Alle Gerichte werden vorgestellt, gemeinsam diskutiert und beurteilt. Und wie das unter Freunden üblich ist, sagt jeder offen seine Meinung. Denn nur so ist eine echte Weiterentwicklung möglich.





## 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? Zusammen bilden sie das Netzwerk der JRE-Origins.

Dieses Qualitätsnetzwerk vereint Manufakturen und Lebensmittelproduzenten mit den jungen Köchen der JRE und bietet allen Beteiligten vielfältige Vorteile. Als Mitglied der JRE-Origins kommen die Genuss-Handwerker in Kontakt mit rund 75 Spitzenköchen und ihren Häusern, erhalten wertvolles Feedback zu ihren Lebensmitteln 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 Lebensmitteln.

Gemeinsam für nachhaltige, regionale und sortentypische Spezialitäten – das sind JRE-Origins.

Mehr Informationen finden Sie unter: [www.jre-origins.com](http://www.jre-origins.com)



## WORK WITH US

Unsere Betriebe sind immer auf der Suche nach neuen Talenten, die mit Herzblut bei der Sache sind und für unsere Gäste unvergessliche Momente kreieren möchten. Dafür schaffen wir in jedem unserer Betriebe den richtigen Rahmen – deshalb wurden die JRE 2022 vom Feinschmecker als vorbildliche Arbeitgeber ausgezeichnet.

Teilst Du unsere Leidenschaft für Kulinarik und Gastfreundschaft, bist Du auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, möchtest Du zum Team der JRE gehören?



REGIONALITÄT

INNOVATION

NACHHALTIGKEIT

TEAMWORK



### JETZT BEWERBEN

Auf unserer Homepage [www.jre.de](http://www.jre.de) findest Du alle Informationen zu Deinem perfekten Job in einem unserer Mitgliedsbetriebe.



WILLKOMMEN IM TEAM!

## VON DEN BESTEN LERNEN



### JRE GENUSS- AKADEMIE

In der JRE Genuss-Akademie kannst Du neben dem normalen dreijährigen Berufsschulunterricht Tipps und Tricks von wechselnden JRE Spitzenköchinnen und -köchen lernen.



### PARTNER- EVENTS

Unsere Partner bieten regelmäßig Online-Kochkurse für Auszubildende an. Davon kannst Du als JRE Azubi doppelt profitieren: Du erhältst den notwendigen Warenkorb und kannst Spitzenköchinnen und -köchen bei der Zubereitung zuschauen.



### AZUBI:WEB

Die Lernplattform azubi:web ermöglicht es auch Azubis außerhalb unserer Vereinigung, auf die Tipps und Tricks von JRE Köchinnen und -Köchen zuzugreifen. In insgesamt sechs Themenbereichen kannst Du Dich mit Videoclips auf Deine Prüfungen vorbereiten.



Ausbildung wird bei uns großgeschrieben: Du lernst alles, was Du in der Spitzengastronomie brauchst. Was genau das ist, erfährst Du hier.

### GLEICH INFORMIEREN



### AZUBITAG

Gleichgesinnte treffen und bekannte Spitzenköchinnen und -köche aus den Reihen der JRE kennenlernen – das ermöglicht unser Azubitag. Außerdem erwartet Dich ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm.





DER GARANT FÜR QUALITÄT

Fisch, Fleisch, Frühstück, Mise-en-Place, Molkerei,  
Pâtisserie, Vegan – in Sachen Spitzenqualität ist  
RUNGIS express Euer Partner im HORECA-Sektor.  
Wir begegnen Euch mit unserer Service- und Produktkompetenz  
individuell auf Augenhöhe.

Mit eigenen Mise-en-Place Basisprodukten und  
Premiumlebensmitteln von gleichbleibender Top-Qualität  
und dauerhaft gutem Geschmack. Alles geht.  
RUNGIS express. Alternativlos. Seit 45 Jahren.



RUNGIS express GmbH  
www.rungisexpress.com

# PERFEKTION FÜR ALLE SINNE



Ausgezeichnet mit dem renommierten 3-Sterne-Superior-Geschmackspreis  
des International Taste Institutes ist unsere Premiummischung 1862 Vienna  
in jeder Hinsicht pure Perfektion. Ein einzigartiges Kaffeekonzept von höchster  
Qualität, von dem wir wissen, dass Ihre Gäste es lieben werden.

Hier scannen,  
um mehr zu erfahren:



www.juliusmeinl.de  
f o juliusmeinlgermany













Mehr als ein Moment













# JEUNES










































## JEUNES











Jeunes Restaurateurs sind junge Spitzenköche und -köchinnen mit Erwähnungen in drei einschlägigen Restaurantführern, bis sie das 50. Lebensjahr erreicht haben.

JEUNES		Seite
1	 <b>Ammon, Michael</b> Gasthaus Jakob, Bayern	32
2	 <b>Bätz, Tobias</b> Posthotel Alexander Herrmann, Bayern	34
3	 <b>Berlin, Franz</b> Berlins KroneLamm, Baden-Württemberg	36
4	 <b>Berner, Jan-Philipp</b> Söl'ring Hof, Schleswig-Holstein	38
5	 <b>Bettinger, Iris</b> Hotel Restaurant Reuter, Nordrhein-Westfalen	40
6	 <b>Binder, Christian</b> Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, Rheinland-Pfalz	42
7	 <b>Dietz, Felix</b> Rive Fish & Faible, Hamburg	44
8	 <b>Extra, Tim</b> Gourmetrestaurant Apicius, Niedersachsen	46
9	 <b>Fehrenbacher, Daniel</b> Hotel Restaurant Adler, Baden-Württemberg	48
10	 <b>Fleischmann, Christian</b> Cheval Blanc im Landhotel Weißes Roß Illschwang, Bayern	50
11	 <b>Fuchs, Viktoria</b> Hotel & Restaurant Spielweg, Baden-Württemberg	52
12	 <b>Grom, Jason</b> die burg, Baden-Württemberg	54

JEUNES		Seite
13	 <b>Helfesrieder, Jochen</b> Storchen Restaurant Hotel, Baden-Württemberg	56
14	 <b>Helzle, Philipp</b> BollAnts Spa im Park, Rheinland-Pfalz	58
15	 <b>Huber, Alexander</b> Huberwirt, Bayern	60
16	 <b>Jenal, Patrick</b> Restaurant Kunz, Saarland	62
17	 <b>Kammermeier, Michael</b> Restaurant Ente im Nassauer Hof, Hessen	64
18	 <b>Kuhn, Malte</b> Maltes „hidden kitchen“, Baden-Württemberg	66
19	 <b>Leise, Joshua</b> Mural, Bayern	68
20	 <b>Lorenz, Maximilian</b> Restaurant maximilian lorenz, Nordrhein-Westfalen	70
21	 <b>Maerz, Benjamin</b> Hotel Rose & Maerz – das Restaurant, Baden-Württemberg	72
22	 <b>Oettinger, Michael</b> Hotel Hirsch, Baden-Württemberg	74
23	 <b>Oster, Maurizio</b> Zeik, Hamburg	76
24	 <b>Pape, Markus</b> Meisenheimer Hof, Rheinland-Pfalz	78



JEUNES	Seite
25    	<b>Reber, Hans-Harald</b> Reber's Pflug, Baden-Württemberg 80
26  	<b>Reisch, Julius</b> Hotel Oberschwäbischer Hof, Baden-Württemberg 82
27   	<b>Röder, Oliver</b> Burg Flamersheim, Nordrhein-Westfalen 84
28    	<b>Ruhland, Alexander</b> Landgasthof Löwen, Baden-Württemberg 86
29     	<b>Sackmann, Nico</b> Schlossberg im Romantik Hotel Sackmann, Baden-Württemberg 88
30   	<b>Schlachter, Simon</b> PAVO im Burghotel Falkenstein, Bayern 90
31   	<b>Schmaus, Anton</b> Storstad, Bayern 92
32   	<b>Schmidthaler, Daniel</b> Alte Schule Fürstenhagen, Mecklenburg-Vorpommern 94
33 	<b>Seebacher, Adalbert</b> Kraftwerk, Hessen 96
34  	<b>Stemberg, Sascha</b> Haus Stemberg, Nordrhein-Westfalen 98
35    	<b>Unger, Benjamin</b> Blauer Engel, Sachsen 100
36     	<b>Widmann, Andreas</b> Widmann's Alb.leben, Baden-Württemberg 102

JEUNES	Seite
37    	<b>Wiedmer, Nicolai P.</b> Eckert, Baden-Württemberg 104
38  	<b>Wolter, Philipp</b> PHOENIX Restaurant & Weinbar, Nordrhein-Westfalen 106
39    	<b>Wulf, Alexander</b> TROYKA, Nordrhein-Westfalen 108

## LEGENDE



Das Menü für alle unter 30:  
ein 3-Gang-Menü für  
75 € pro Person.



Catering: Wir bereichern Ihr  
privates Fest mit exquisiten  
Köstlichkeiten.



Hotel: Hier können Sie  
auch übernachten.



Kochkurs: Wir zeigen Ihnen  
unser Tipps und Tricks aus der  
Küche.



Onlineshop: Bei uns gibt es  
Gutscheine und Leckereien  
ganz einfach online.



## GASTHAUS JAKOB



### MICHAEL AMMON

Seit Juli 2016 betreibt Michael Ammon, Küchenchef und Inhaber des „Jakob“, das kleine, urige Restaurant im Bayerischen Wald, das sich mit feiner gehobener und zugleich klassischer, moderner Küche präsentiert. Seit November 2022 bietet das Team vom Gasthaus Jakob seinen Gästen auch die Möglichkeit, Urlaub inmitten des Bayerischen Waldes zu machen. Es stehen drei Luxus-Naturstamm-Chalets als Übernachtungsmöglichkeit zur Verfügung.

#### Gasthaus Jakob

Haigrub 19  
94366 Perasdorf  
+49 (0)9965/800 14  
info@genuss-jakob.de  
www.genuss-jakob.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–22:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Überraschungsmenü inklusive Aperitif  
225 € für 2 Personen



## POSTHOTEL ALEXANDER HERRMANN



45



### TOBIAS BÄTZ

### ALEXANDER HERRMANN

Experience, Favourites und Action – das sind die drei Gourmetwelten von Tobias Bätz & Alexander Herrmann. Absolute Experience erlebt man im „Restaurant Alexander Herrmann“ by Tobias Bätz (zwei MICHELIN-Sterne) mit einer völlig neuen und spannenden Form der kreativen, regionalen Gourmetküche. Unter dem Motto „grenzenlose Heimat“ eröffnen vermeintlich exotische Zutaten aus regionalem Anbau nahezu grenzenlose kulinarische Möglichkeiten. Im „AH-Das Bistro“ werden puristische und moderne Versionen der „Best of Franken“-Favourites serviert. Für Herz und Bauch. Mit Action wird die Trilogie vervollständigt: großartige Gourmetevents der unterschiedlichsten Art.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

6-Gang-Gourmetmenü,  
Übernachtung und Frühstück  
658 € für 2 Personen

#### Posthotel Alexander Herrmann

Marktplatz 11  
95339 Wirsberg  
+49 (0)9227/20 80  
mail@herrmanns-posthotel.de  
www.herrmanns-posthotel.de

#### Öffnungszeiten:

„AH-Das Bistro“  
Mo–So: 18:30–23:00 Uhr  
Sa–So, (Feiertags):  
zusätzlich: 12:00–14:00 Uhr

#### „Restaurant Alexander Herrmann“ by Tobias Bätz

Mi–Sa: 18:00 Uhr Menübeginn

#### Hotelzimmerpreise:

DZ M	249 €
DZ L	295 €
DZ XL	348 €

Preise inklusive Frühstück



## BERLINS KRONELAMM



### FRANZ BERLIN

Im Familienbetrieb der besonderen Art sorgen zwei Generationen für Hotelwellness mit grandiosem Ausblick ins reizvolle Schwarzwälder Teinachtal mit einer Gourmetküche, die durch große Vielfalt besticht. Franz Berlin, der älteste Sohn des Hauses, ist ausgebildeter Küchenmeister und heute Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Berlins Krone. Der Sternekoch steht für eine eigenständige, lebendige Küche, in der Aromen und Kreativität mit besten Produkten aus aller Welt als auch mit heimischen Spezialitäten ideenreich und den Jahreszeiten entsprechend kombiniert werden. Das Gourmetrestaurant Berlins Krone verspricht exzellente Genüsse auf höchstem Niveau.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
510 € für 2 Personen

#### Hotel & Restaurant Berlins KroneLamm

Marktplatz 1-3  
75385 Bad Teinach-Zavelstein  
+49 (0)70/539 29 40  
info@berlins-hotel.de  
www.berlins-hotel.de

#### Öffnungszeiten:

**Berlins Krone**  
Mi-Sa: ab 18:00 Uhr

#### Berlins Lamm

Mo-So: 18:00-21:00 Uhr  
und So: 12:00-14:00 Uhr

#### Wanderheim

Täglich: 11:30-20:00 Uhr

Tagung und Bankett möglich

#### Hotelzimmerpreise:

EZ	ab 165 €
DZ	ab 124 €
Junior Suite	ab 181 €
Suite	ab 202 €

Preise p.P. und inklusive  
Verwöhnkulinarik (Frühstück,  
Mittagsnack und  
4-Gang-Abendmenü)



## SÖL'RING HOF



### JAN-PHILIPP BERNER

Mit jeder Faser sind 2-Sterne-Koch Jan-Philipp Berner und sein Team in der offenen Küche präsent, um den Gästen, gemeinsam mit dem Serviceteam von Restaurantleiterin und Sommelière Bärbel Ring, ein einzigartiges Gesamtkonzept zu präsentieren. Im Fokus stehen dabei ein undogmatisches Menü und der Wunsch, ein Gefühl für die Insel Sylt und die Jahreszeiten zu vermitteln. Durch die hohe Wertschätzung für jede Zutat der einzelnen Gänge begegnen sich die verwendeten Produkte auf Augenhöhe. Im Frühling und Sommer zeigt sich das Menü frisch und floral, in der zweiten Jahreshälfte hingegen dichter. Der stete Motor für die Kreativität und Motivation der Teams? Der Anspruch an die höchste Zufriedenheit der Gäste. Eine Herzensangelegenheit.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
499€ für 2 Personen

### Söl'ring Hof

Am Sandwall 1  
25980 Rantum/Sylt  
+49 (0)4651/836 200  
info.soelringhof@  
hommage-hotels.com  
www.soelring-hof.de

### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:30–22:00 Uhr  
Feiertags: geöffnet

### Hotelzimmerpreise:

DZ 595–1.040€  
Maisonetten/Suiten 710–1.545€

HOTEL RESTAURANT  
REUTER

## IRIS BETTINGER

Seit dem Jahr 1894 gibt es das traditionsreiche, familiengeführte Hotel Reuter in Rheda-Wiedenbrück, das heute von Iris Bettinger und Marco Rückl geleitet wird. In seinem MICHELIN-gekrönten Restaurant gehen Haute Cuisine und Bodenständigkeit 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.

## REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Komfortdoppelzimmer  
455 € für 2 Personen

## Hotel Restaurant Reuter

Bleichstraße 3  
33378 Rheda-Wiedenbrück  
+49 (0)5242/945 20  
info@hotelreuter.de  
www.hotelreuter.de

## Öffnungszeiten

## Gastwirtschaft Ferdinand:

(Reservierung erwünscht)  
Di–Sa: 18:00–20:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen

## Gourmetrestaurant

## Bestellannahme:

(Reservierung erforderlich)  
Mi–Sa: 19:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen

## Hotelzimmerpreise:

EZ	109–199 €
DZ	149–229 €



## STEINHEUERS RESTAURANT ZUR ALTEN POST



### CHRISTIAN BINDER

Christian Binder ist seit 2015 Küchenchef in Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“. Hier kocht er mit seinem Schwiegervater – Hans Stefan Steinheuer, seit Beginn Mitglied der JRE und ehemaliger Präsident. Im April 2018 erschien ihr gemeinsames Kochbuch „Wurzeln“ – 80-jährige Wurzeln der Familie, der Kreativität und der Impulse, aus denen tagtäglich im Zusammenspiel mit Gabriele und Désirée Steinheuer höchste Genussmomente erwachsen.

### Steinheuers Restaurant Zur Alten Post

Landskroner Straße 110  
53474 Bad Neuenahr-Heppingen  
+49 (0)2641/948 60  
info@steinheuers.de  
www.steinheuers.de

### Öffnungszeiten:

So: 12:00–13:30 Uhr  
und Do–So: 18:30–22:00 Uhr  
Feiertags: individuell

### Hotelzimmerpreise:

Superior-Zimmer	159€
Deluxe-Zimmer	185€
Junior Suite	255€
Superior Suite	295€

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif  
mit Übernachtung  
ab 600€ für 2 Personen





## RIVE FISH & FAIBLE



### FELIX DIETZ

Der internationalste Ort ist immer noch der Hafen. Das merkt man auch im „Rive Fish & Faible“, dem urbanen Seafood-Restaurant direkt zwischen Elbe und Altonaer Fischmarkt. Hier steht mit Felix Dietz ein junger Kapitän am kulinarischen Steuer, der beste Produkte gekonnt mit Aromen und Einflüssen von Ushuaia bis Nordkap verbindet. „Es gibt keine Grenzen“, sagt er. Leinen los!

**Rive Fish & Faible**  
Van-der-Smissen-Straße 1  
22767 Hamburg  
+49 (0)40/380 59 19  
info@rive.de  
www.rive.de

**Öffnungszeiten:**  
Di–Fr: 12:00–16:30 Uhr,  
und 17:30–21:30 Uhr,  
So: 13:00–16:30 Uhr,  
Di–So: 17:30– 21:30 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet,  
außer am 24.12. und 01.01.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Amuse und Aperitif  
150 € für 2 Personen



## GOURMETRESTAURANT APICIUS



### TIM EXTRA

Im Hauptrestaurant, dem Eiden Restaurant, liegt der Fokus auf traditioneller, gehobener Küche aus hiesiger Jagd und Fischerei sowie internationalen Klassikern. Gourmethungrige finden ihr Glück im Restaurant Apicius. Die Kreationen von Tim Extra, der leidenschaftlich gerne reist, sind von der asiatischen Küche inspiriert, lassen dabei jedoch nie außer Acht, wo das Restaurant beheimatet ist. Die verwendeten Produkte in beiden Küchen stammen teilweise aus dem eigenen Gemüse- und Kräutergarten oder Gewächshaus.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
270 € für 2 Personen

#### Gourmetrestaurant Apicius

Eiden 9  
26160 Bad Zwischenahn  
+49 (0)44/036 980 00  
info@jagdhaus-eiden.de  
www.jagdhaus-eiden.de

#### Öffnungszeiten Apicius:

Mi–Sa: ab 18:30 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

#### Öffnungszeiten Jagdhaus Eiden:

Mo–So: ab 12:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

Economy	DZ 150–300 €
Superior	DZ 186–336 €
Junior Suite Komfort	221–371 €
Wellness Suite	317–517 €

Preise inklusive Frühstück



HOTEL RESTAURANT  
ADLER

## DANIEL FEHRENBACHER

Im traditionsreichen Schwarzwälder Hotel-Restaurant zeigt Daniel Fehrenbacher in seinen Gerichten, was Kreativität und Ideenreichtum am Herd bedeuten. Gehoben badisch-regional mit französischen sowie internationalen Elementen: Die 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 und Frühstück im Doppelzimmer  
389€ für 2 Personen

Hotel Restaurant  
Adler

Reichenbacher Hauptstraße 18  
77933 Lahr-Reichenbach  
+49 (0)7821/906 390  
adler@adler-lahr.de  
www.adler-lahr.de

## Öffnungszeiten:

## Restaurant Adler

Mi-Sa: 18:30–22:00 Uhr  
So und Feiertags: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:30–22:00 Uhr

## Gasthaus Adler

Mi-So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–22:00 Uhr

## Hotelzimmerpreise:

Standardzimmer	EZ 95 €
	DZ 145 €
Komfortzimmer	EZ 120 €
	DZ 165 €
Junior Suite	EZ 140 €
	DZ 195 €



## CHEVAL BLANC IM LANDHOTEL WEISSES ROSS ILLSCHWANG



### CHRISTIAN FLEISCHMANN

Das Landhotel Weißes Roß steht für Gastfreundschaft und Lebensfreude. Während das Hotel in 6. Generation geführt wird, übernimmt im Gourmetrestaurant Cheval Blanc bereits die nächste. Als Schwiegersohn von Hans-Jürgen Nägerl schafft hier Küchenchef Christian Fleischmann mit seiner Frau Katharina als Gastgeberin individuelle Genussmomente. Christians Küche ist kreativ und leidenschaftlich. Für die einem Kunstwerk gleichkommenden Gerichte verwendet er überwiegend hauseigene und regionale Produkte. Ob ein ruhiger Abend zu zweit oder mit Freunden – im Cheval Blanc schaffen Christian und Katharina den perfekten Rahmen für jeden Gast.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Abendmenü im Gourmetrestaurant Cheval Blanc,  
eine Übernachtung mit Genießerpension (Mi-Sa)  
ab 269€ pro Person im Doppelzimmer

#### Landhotel Weißes Roß Illschwang

Hans Jürgen Nägerl  
GmbH & Co. KG  
Am Kirchberg 1  
92278 Illschwang  
+49 (0)9666/188 050  
info@weisses-ross.de  
www.weisses-ross.de

#### Öffnungszeiten:

##### Weißes Roß

Fr–So: 11:30–14:00 Uhr  
Di–So: 18:00–21:00 Uhr

##### Gourmetrestaurant Cheval Blanc

Mi–Sa: 18:30–20:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

Klassik	ab 87 €
Superior	ab 102 €
Grand Deluxe	ab 138 €
SkySuite	ab 230 €





## HOTEL & RESTAURANT SPIELWEG



### VIKTORIA FUCHS

Viktoria, Johannes und Kristin Fuchs sorgen in sechster Generation für frischen Wind und „fuchsteufelswilde“ Geschichten und Entdeckungen im Hotel & Restaurant Spielweg im romantischen Münstertal im Schwarzwald. Das Hotel bietet Zimmer und Suiten für jeden Geschmack, das Restaurant präsentiert Kochkünste, die von einer jungen ambitionierten Handschrift zeugen. Neben gut schlafen und essen können die Gäste hier den Pool am Wildbach und das Hallenbad, den Wellness- und Saunabereich oder die Sonnenterrasse genießen, aber auch an Kochkursen oder Küchenpartys teilnehmen. Tagungen finden in einem neuen Seminarraum mit Rundumverpflegung statt.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-#fuchsteufelswildes-Menü inklusive Aperitif und Digestif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer, Nutzung des Wellnessbereiches, ab 390 € für 2 Personen

### Hotel & Restaurant Spielweg

Spielweg 61  
79244 Münstertal  
+49 (0)7636/70 90  
fuchs@spielweg.com  
www.spielweg.com

### Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:00–16:00 Uhr  
(Mittagskarte)  
und 18:30–21:00 Uhr  
(große Abendkarte)  
Feiertags: normal geöffnet

### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	103–131 €
Superior-Zimmer	165–185 €
Junior Suite	225–277 €



## DIE BURG



### JASON GROM

Die burg in Aasen ist ein Gasthaus mit Geschichte. Ursprünglich aus einer Landwirtschaft hervorgegangen, wurde sie 2016 kernsaniert und wird nun seit 2017 von den Brüdern Jason und Niklas Grom geführt. Jason Groms regional verwurzelte, moderne badische Küche aus heimischen Produkten und erstklassigen internationalen Zutaten wird perfekt durch den beachtlichen Weinkeller von Sommelier Niklas Grom mit Schätzen aus der ganzen Welt ergänzt. Die zwölf gemütlichen Zimmer sorgen dafür, dass man alles rundum genießen kann.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer,  
ab 370 € für 2 Personen

### die burg

Burgring 6  
78166 Donaueschingen  
+49 (0)771/175 100 50  
info@burg-aasen.de  
www.burg-aasen.de

### Öffnungszeiten:

#### Restaurant

Mi–So: 18:00–22:00 Uhr  
und So: 12:00–14:00 Uhr

#### Weinba(a)r

Mo–So: ab 17:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

EZ	74–89€
DZ	136€
Superior-Doppelzimmer	152€
Preise inklusive Frühstück	

## STORCHEN RESTAURANT HOTEL



### 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 hinaus bekannt. Küchenchef 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.

#### Storchen Restaurant Hotel

Felix-und-Nabor-Straße 2  
79189 Bad Krozingen  
+49 (0)7633/53 29  
info@storchen-schmidhofen.de  
www.storchen-schmidhofen.de

#### Öffnungszeiten:

Di-Do und Sa: ab 12:00 Uhr  
Di-Sa: ab 18:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 95€
Superior-Zimmer	ab 150€

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
ab 360€ für 2 Personen



## BOLLANTS SPA IM PARK



### PHILIPP HELZLE

Das BollAnts in Bad Sobernheim an der Nahe ist ein ganzheitliches Gesundheitsresort mit Wellnesshotel und Spa in einer romantischen Parkanlage gelegen. Der mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnete Küchenchef Philipp Helzle leitet das Restaurant Jungborn und präsentiert hier seine leichte, zeitgemäße Küche für besonders anspruchsvolle Feinschmecker. Aus frischen, gesunden und möglichst regionalen Produkten entwickelt das Team um den gebürtigen Aachener Sternekoch besonders hochwertige und ausgefeilte Gerichte. Serviert werden diese im außergewöhnlichen Ambiente eines lichtdurchfluteten historischen Sandsteingewölbes oder auf der mediterranen, weinberankten Innenhofterrasse.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer (Di-Do)  
ab 540€ für 2 Personen

### BollAnts Spa im Park

Felkestraße 100  
55566 Bad Sobernheim  
+49 (0)6751/933 90  
info@bollants.de  
www.bollants.de

### Öffnungszeiten:

Di-Sa: 18:30–20:30 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 174€
Superior-Zimmer	ab 204€
Mini Suite	ab 214€
Suite	ab 264€





## HUBERWIRT



### ALEXANDER HUBER

Genuss und Lebensfreude stehen im Huberwirt in Pleiskirchen seit elf Generationen im Vordergrund. Die Wirtshausküche modern und innovativ zu interpretieren, ist die glühende 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**  
Hofmark 3  
84568 Pleiskirchen  
+49 (0)8635/201  
info@huber-wirt.de  
www.huber-wirt.de

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
220 € für 2 Personen

**Öffnungszeiten:**  
Mi-Do: 18:00–22:00 Uhr  
Fr-So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–22:00 Uhr





## RESTAURANT KUNZ



50



**PATRICK JENAL**

**ALEXANDER KUNZ**

20 Jahre gemeinsamer Genussweg prägen die berufliche Bindung von Alexander Kunz und Patrick Jenal. Eine kulinarische Erfolgsgeschichte wird fortgeschrieben! So ist Patrick Jenal unzweifelhaft vom Kochstil seines Lehrmeisters geprägt. Er wird nun die Tradition des über 100-jährigen Familienbetriebes als Küchenchef konstant und engagiert weiterführen. Mit seinen eigenen unverwechselbaren Akzenten, der Liebe zu erstklassigen Produkten und klarem Geschmack entwickelt er nun die Kunz'sche Kulinarik weiter. Sowohl der Küchenstil von Patrick Jenal als auch Alexander Kunz verbinden Tradition und Moderne zu einer unverwechselbaren und zugleich bodenständigen und ehrlichen Genusskultur, die dem MICHELIN seit mehr als 20 Jahren einen Stern wert ist!

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive ein Glas Champagner pro Person  
155 € für 2 Personen

#### Restaurant Kunz

Kirchstraße 22  
66606 St. Wendel  
+49 (0)6854/81 45  
service@restaurant-kunz.de  
www.restaurant-kunz.de

#### Öffnungszeiten:

Do–Sa: 18:00–22:00 Uhr  
und So: 12:00–14:00 Uhr  
Feiertags: individuell

## RESTAURANT ENTE IM NASSAUER HOF



### MICHAEL KAMMERMEIER

Seit über 40 Jahren eine kulinarische Institution in Wiesbaden – die Ente im Grand-Hotel Nassauer Hof gehört zu den bekanntesten Gourmetrestaurants Deutschlands. Küchenchef Michael Kammermeier steht am traditionsreichen Herd des Restaurants. Seine Küche bezeichnet er als „weltweit inspirierte Küche“ und sticht durch feine geradlinige Arrangements souverän hervor. Klassische und überlieferte Handwerkskunst kombiniert mit jungem Teamspirit versprechen kreative und harmonische Interpretationen.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü im Sterne-Restaurant, Übernachtung inkl. Frühstück, Nutzung des Wellness-Bereiches und eine Flasche Nassauer-Hof-Wein auf dem Zimmer, ab 600 € für 2 Personen

### Restaurant Ente im Nassauer Hof

Kaiser-Friedrich-Platz 3–4  
65183 Wiesbaden  
+49 (0)611/133 666  
ente.nassauerhof@hommage-hotels.com  
www.hommage-hotels.com/  
nassauer-hof-wiesbaden

### Öffnungszeiten:

#### Gourmet Ente

Mi–Sa: 18:30–22:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen

#### Ente Bistro

Mi–Sa: 12:00–14:00 Uhr

### Hotelzimmerpreise:

Superior-Kategorie	ab 250 €
Deluxe-Kategorie	ab 300 €
Junior Suite	ab 420 €





## MALTES „HIDDEN KITCHEN“



### MALTE KUHN

Mit unserem Casual-Fine-Dining-Restaurant haben wir eine neue Welt in unserem Kaffeehaus geschaffen. Klassisch, stilvoll und ein Team voller Leidenschaft. Unsere Vision ist es, den Geschmack der Region wiederzugeben. Unser Handwerk? Klar und ausdrucksstark.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
310€ für 2 Personen

Maltes „hidden kitchen“  
im Kaffeehaus in Baden-Baden  
Gernsbacher Straße 24  
76530 Baden-Baden  
+49 (0)7221/702 50 20  
info@malteshiddenkitchen.com  
www.malteshiddenkitchen.com

**Öffnungszeiten:**  
Mi–Sa: ab 19:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage



## MURAL



### JOSHUA LEISE

Gelegen im Museum of Urban and Contemporary Art (MUCA) in der Münchner Innenstadt bietet Ihnen das Mural ein Gastronomieerlebnis in besonderer Atmosphäre. Küchenchef Joshua Leise legt den Fokus darauf, aus einfachen, sorgfältig ausgewählten Produkten das Maximale herauszuholen. In Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzenten und stets auf der Suche nach den besten saisonalen Produkten servieren wir zeitgenössische Gerichte in einem Menü. Unsere Weinkarte umfasst über 800 Positionen.

#### Mural

Hotterstraße 12  
80331 München  
+49 (0)89/230 231 86  
contact@mural.restaurant  
www.muralrestaurant.de

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
299€ für 2 Personen

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa: ab 18:45 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet



## RESTAURANT MAXIMILIAN LORENZ



### MAXIMILIAN LORENZ

Die deutsche Aromenküche ist die kulinarische Herzensangelegenheit von Maximilian Lorenz. Er arbeitet stetig an deren Verfeinerung. In den modern gestalteten Räumen des Restaurants „maximilian lorenz“ haben die Gäste beim Menü die Wahl zwischen 6, 7 oder 8 Gängen. Am einladenden Chef's Table wird ein Menü des Küchenchefs serviert. Durch ein großes Fenster zur Küche können die Gäste die Zubereitung der Speisen hautnah miterleben. Gleich neben dem Gourmetrestaurant befindet sich das Weinlokal „heinzhermann“, benannt nach den Großvätern des Patrons. Die spektakuläre Weinkarte bietet eine Auswahl aus mehr als 1.200 Positionen.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Weinbegleitung (nur Di-Do)  
318€ für 2 Personen

### Restaurant maximilian lorenz

Johannisstraße 64  
50668 Köln  
+49 (0)221/379 991 92  
info@restaurant-maximilianlorenz.de  
www.maximilianlorenz.de

### Öffnungszeiten:

Di-Sa: 18:00–22:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet



## HOTEL ROSE & MAERZ – DAS RESTAURANT



### BENJAMIN MAERZ

Im Hotel Rose & Maerz – das Restaurant in Bietigheim-Bissingen beschenken die Brüder Benjamin und Christian Maerz ihren Gästen genussvolle Stunden in lockerer Atmosphäre und machen deren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem. „Wir möchten jeden Geschmack mit zeitlosem Charme auf authentischem Sternenniveau treffen“, so Benjamin Maerz. Bodenständigkeit, Kreativität und Herzlichkeit machen die ganz besondere Würze der Brüder aus. Das Motto des Hotel Rose & Maerz – das Restaurant: Bewährtes erhalten und Neues wagen!

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer in der „Deluxe- oder Superior-Kategorie“ mit kleiner Aufmerksamkeit auf dem Zimmer, 349€ für 2 Personen

### Restaurant Maerz

Kronenbergstraße 14  
74321 Bietigheim-Bissingen  
+49 (0)7142/420 04  
info@hotel-rose.de  
www.maerzundmaerz.de

### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen außer  
in Ausnahmen

### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 89€
Superior-Zimmer	ab 99€
Junior Suite	ab 119€





## HOTEL HIRSCH



### 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 besonderem 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 und Frühstück im Doppelzimmer  
323€ für 2 Personen

#### Hotel Hirsch

Fellbacher Straße 2–6  
70736 Fellbach-Schmiden  
+49 (0)711/951 30  
info@hirsch-fellbach.de  
www.hirsch-fellbach.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–22:00 Uhr  
und Sa: 12:00–14:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	EZ ab 90€
Superior-Zimmer	DZ ab 143€
Junior Suite	DZ ab 147€

Preise inklusive Frühstück





## ZEIK



### MAURIZIO OSTER

In Hamburg daheim, in der Welt zu Hause. So lautet unsere Lösung, mit der wir jeden Tag im ZEIK unser Bestes geben. Denn Essen gehen kann man in Hamburg an vielen Orten, als kulinarische Perle in unserer schönen Stadt wollen wir aber entdeckt werden. Wer Lust hat, uns live zu erleben, kann online schon vorab so einiges über unser Restaurant erfahren. Ansonsten gilt im ZEIK: gehoben, aber lässig am Puls der Zeit speisen, die kulinarische Handschrift von Maurizio Oster und seinem ambitionierten Team genießen. Wir freuen uns, wenn Sie vorab reservieren und dann einfach ankommen, sich zurücklehnen, sich verwöhnen – und auch gerne überraschen lassen.

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
198€ für 2 Personen

### Restaurant Zeik

Sierichstraße 112  
22299 Hamburg  
+49 (0)404/665 35 31  
info@zeik.de  
www.zeik.de

### Öffnungszeiten

Di–Sa: 18:30–00:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage







## MEISENHEIMER HOF



### MARKUS PAPE

In der historischen Altstadt von Meisenheim empfängt das Romantikhôtel und Restaurant Meisenheimer Hof die Gäste in geschichtsträchtiger Atmosphäre, aber mit innovativer und hochgelobter Küche. Küchenchef Markus Pape serviert im Jägerzimmer, in der Brunnenstube und im Raum „Zur Blume“ aus dem 18. Jahrhundert feinste regionale pfälzische Spitzenküche.

#### Meisenheimer Hof

Obergasse 33  
55590 Meisenheim  
+49 (0)6753/123 77 80  
mail@meisenheimer-hof.de  
www.meisenheimer-hof.de

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:00–22:00 Uhr  
und So: 13:00–20:00 Uhr  
Feiertags: 18:00–22:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

Standardzimmer	EZ ab 110€ DZ ab 169€
Komfortzimmer	EZ ab 120€ DZ ab 189€
Suite	EZ ab 135€ DZ ab 219€

Preise inklusive Frühstück

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs inkl.  
korrespondierender Weine, ein Aperitif am Abend, Übernachtung  
und Frühstück im Doppelzimmer, 449€ für 2 Personen



## REBER'S PFLUG



### HANS-HARALD REBER

Ankommen. Wohlfühlen. Genießen. Dafür steht unser Restaurant Reber's Pflug in Schwäbisch Hall. Erleben Sie in entspannter Atmosphäre die familiäre Gastfreundschaft unseres Hauses. Das Ambiente unserer Räume bietet Ihnen eine gemütliche Mischung aus Hohenloher Verwurzelung und modernem Design. Wir möchten Sie mit einer Kombination aus heimatorientierter Frischeküche und weltoffenen Kreativmenüs, gepaart mit einem professionell-herzlichen Service, überraschen. Gönnen Sie sich eine Auszeit von Stress und Hektik in unserem liebevoll renovierten Hotel, wo wir Ihnen den nötigen Raum bieten, die Seele verwöhnen zu lassen und neue Energie zu tanken.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
ab 396€ für 2 Personen

### Reber's Pflug

Weckriedener Straße 2  
74523 Schwäbisch Hall  
+49 (0)791/931 230  
info@rebers-pflug.de  
www.rebers-pflug.de

### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 17:00–20:30 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

### Hotelzimmerpreise:

EZ	ab 98€
DZ	ab 138€
Suite	ab 218€
Superior Suite	ab 248€



## OBERSCHWÄBISCHER HOF



### JULIUS REISCH

An der Oberschwäbischen Barockstraße gelegen, im kleinen charmanten Örtchen Schwendi, heißt Sie Familie Reisch herzlich willkommen. Küchenchef und Gastgeber Julius Reisch präsentiert Ihnen im Restraunt Esszimmer seine Idee von klassischer, zeitloser Cuisine mit Fokus auf Produkt und Handwerk. In der Lazarusstube kocht er schwäbische Klassiker mit Produkten direkt aus der Region. Unser Weinkeller führt über 400 Positionen, um die sich Sommeliers und Gastgeberin Anna Reisch kümmert.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

6-Gang-Menü, inklusive Aperitif, Wasser und  
Übernachtung im Doppelzimmer  
320 € für 2 Personen

#### Hotel Oberschwäbischer Hof

Hauptstraße 9  
88477 Schwendi  
+49 (0)7353/984 90  
esszimmer@  
oberschwaebischer-hof.de  
www.oberschwaebischer-hof.de

#### Öffnungszeiten:

**Esszimmer**  
Mi-Sa: 18:30–20:30 Uhr  
und Sa: 12:00–13:30 Uhr

#### Lazarusstube

Di: 18:00–21:00 Uhr  
Mi-Sa: 18:30–21:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

EZ	119 €
DZ	159 €
Apartment	169 €
Suite	209 €



## BURG FLAMMERSHEIM



### 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 Hausaperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
ab 420€ für 2 Personen

### Burg Flammersheim

53881 Euskirchen  
+49 (0)2255/945 752  
info@landlustburgflammersheim.de  
www.landlustburgflammersheim.de

### Öffnungszeiten:

#### Gasthaus Eiflers Zeiten

Mi, Do: 17:00–23:00 Uhr  
und Fr–So: 12:00–23:00 Uhr  
Feiertags: 12:00–22:00 Uhr

#### Restaurant Bembergs Häuschen

Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen, außer  
am 25. und 26.12. mittags

### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 120€
Junior Suite	ab 150€
Suite	ab 200€

## LANDGASTHOF LÖWEN



## ALEXANDER RUHLAND

Der Landgasthof Löwen in Oberopfingen – das ist alte Schule, und zwar im positivsten Sinne. Hier im Allgäu, nahe Memmingen, liegt der traditionsreiche Betrieb der Familie Ruhland schon seit einhundert Jahren. Eine Institution des Genusses, die weit über das nahe gelegene Memmingen hinaus bekannt ist. Der junge Küchenchef Alexander Ruhland führt sie nun fort – mit regionaler Küche, die er gekonnt mit internationalen Einflüssen kombiniert.

**Landgasthof Löwen**

Kirchendorferstraße 8  
88457 Oberopfingen  
+49 (0)8395/667  
info@loewen-oberopfingen.de  
www.loewen-oberopfingen.de

**Öffnungszeiten:**

Do–So: 18:00–21:00 Uhr  
und So: 11:30–13:30 Uhr  
Feiertags: individuell

**Hotelzimmerpreise:**

Komfortzimmer ab 69 €  
Superior-Zimmer ab 98 €

**REINSCHMECKER-MENÜ**

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
210 € für 2 Personen



## SCHLOSSBERG IM ROMANTIK HOTEL SACKMANN



NICO SACKMANN



JÖRG SACKMANN

Das Gourmetrestaurant Schlossberg ist das Lebenswerk vom Vater. Eine umso größere Freude, wenn der Sohn die gleiche Leidenschaft teilt und in seine Fußstapfen tritt. 2020 hat das Restaurant ein neues Zuhause bekommen: Mit der Generalsanierung präsentiert sich das gesamte Hotel nun stilvoll und extravagant als Genuss- und Sehnsuchtsort. Das neue „Sackmann“ ist die Quintessenz vieler kreativer Ideen, die der Sternekoch und Buchautor Jörg Sackmann für sich interpretiert und nun mit seiner Familie umgesetzt hat. Das außergewöhnliche Hoteldesign stellt nicht nur ein Bekenntnis zum Schwarzwald, zur Regionalität, zur Heimat und zum Genuss auf ganzer Linie dar, sondern auch die Weichen für die Zukunft und für die nächste Generation.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
ab 652 € für 2 Personen

Schlossberg im Genusshotel  
Sackmann

**Pearls by Romantik**

Murgtalstraße 602  
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg  
+49 (0)7447/28 90  
reservierung@hotel-sackmann.de  
www.hotel-sackmann.de

**Öffnungszeiten:**

Mi–So: 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

**Hotellzimmerpreise:**

Charme-Zimmer	ab 171 €
Design-Zimmer	ab 216 €
Junior Suite Design	ab 255 €
Landhaus inkl. Frühstück	ab 93 €

Preise pro Person pro Nacht,  
inklusive Verwöhn Pension

## PAVO IM BURGHOTEL FALKENSTEIN



### SIMON SCHLACHTER

Simon Schlachter ist jung, mutig und mit Kopf, Herz und Seele verbunden mit dem Allgäu und mit „seinem Berg“. Genau deshalb vereint seine Crew am Falkenstein gleich zwei Küchen-Konzepte – High Cuisine im PAVO und Alpine Cuisine im Restaurant zu Pfronten. Er legt sehr viel Wert auf regionale und qualitätsvolle Produkte, die im PAVO zu zahlreichen Kreationen in Probiergröße verarbeitet und im Restaurant zu Pfronten als innovative Interpretation der traditionellen Küche auf dem Teller angerichtet werden. Dabei ist auch die Alpine Cuisine klar von Simon Schlachters Fine-Dining-Ansatz gekennzeichnet. High Cuisine bedeutet Genuss auf 1.250 m Höhe.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

Ein kulinarisches Sharing-Erlebnis im PAVO, eine Übernachtung in der Suite, inklusive Frühstücksbuffet und Nutzung des Wellnessbereichs (So/Mo) ab 320€ pro Person

### PAVO im Burghotel Falkenstein

Auf dem Falkenstein 1  
87459 Pfronten  
+49 (0)8363/91 45 40  
info@burghotel-falkenstein.de  
www.burghotel-falkenstein.de

### Öffnungszeiten:

#### PAVO

Do–So: 18:00–22:00 Uhr

#### Restaurant zu Pfronten

Mo–So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–21:00 Uhr

### Hotelzimmerpreise:

DZ	310–370€
Suiten	380–470€





## STORSTAD



### ANTON SCHMAUS

Was kommt dabei heraus, wenn ein motivierter, talentierter Jungkoch in Stockholm seine Liebe zum Skandinavischen und in New York seine Leidenschaft für die Großstadt entdeckt? Eine gastronomische und architektonische Vision, die im geschichtsträchtigen Goliath-Haus in Regensburg mit dem Restaurant Storstad Wirklichkeit wurde. Die Speisekarte bietet für jeden Augenblick das Richtige – vom Lunch auf der Terrasse bis hin zum mehrgängigen Menü, gerne auch vegetarisch oder vegan. Dazu: der atemberaubende Blick über Altstadt und Regensburger Dom. Raffinierte Details wie das Holz alter Fischerhütten sowie ein zuvorkommender, unaufgeregter Service machen das Storstad zu einem ganz besonderen Ort.

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-Gänge-Menü, inklusive Aperitif  
330€ für 2 Personen

### Storstad

Watmarkt 5  
93047 Regensburg  
+49 (0)941/599 930 00  
info@storstad.de  
www.storstad.de

### Öffnungszeiten:

Do–Sa: 12:00–16:00 Uhr  
und Di–Sa: 18:30–01:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen





## ALTE SCHULE FÜRSTENTHAGEN



### DANIEL SCHMIDTHALER

Idyllisch im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte liegt das Klein- od „Hotel und Restaurant Alte Schule“ in Fürstentagen. 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. Abgerundet wird das Küchenangebot durch das Landhotel mit seinen liebevoll eingerichteten Zimmern.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
390€ für 2 Personen

### Alte Schule Fürstentagen

Zur Alten Schule 5  
17258 Feldberger Seenlandschaft  
+49 (0)3983/122 023  
info@hotelalteschule.de  
www.hotelalteschule.de

### Öffnungszeiten:

Mi–So: 18:00–23:00 Uhr

### Hotelzimmerpreise:

DZ	ab 120€
Maisonettezimmer	ab 135€



## KRAFTWERK



### ADALBERT 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 der gelebten Philosophie eines Casual-Fine-Dining steht das mehrfach ausgezeichnete Kraftwerk für hochwertige, ambitionierte Gastronomie ohne Hemmschwelle.

#### Kraftwerk

Zimmersmühlenweg 2  
61440 Oberursel  
+49 (0)6171/929 982  
willkommen@kraftwerkrestaurant.de  
www.kraftwerkrestaurant.de

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
200€ für 2 Personen

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:30–21:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen



## HAUS 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 auch seine Devise. Sascha Stemberg setzt dabei immer auf beste Produktqualität, bevorzugt Biowaren und Produkte aus der näheren Umgebung. Die Stembergs sind tief verwurzelt mit der Region, sogar die Bushaltestelle hier ist nach ihrem Gasthaus benannt!

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
198€ für 2 Personen

**Haus Stemberg**  
Kuhlendahler Straße 295  
42553 Velbert  
+49 (0)2053/56 49  
stemmi@tv-stemberg.de  
www.stemberg.tv

**Öffnungszeiten**  
Mo–Mi: 17:30–21:45 Uhr,  
Sa, So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–21:45 Uhr



## BLAUER ENGEL



### 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.

#### Blauer Engel

Altmarkt 1  
08280 Aue-Bad Schlema  
+49 (0)3771/59 20  
info@hotel-blauerengel.de  
www.hotel-blauerengel.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: ab 17:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 99,50€
Superior-Zimmer	ab 118,50€
Suite	ab 139,50€

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
355€ für 2 Personen



## WIDMANN'S ALB.LEBEN



### ANDREAS WIDMANN

Willkommen im Widmann's – in der 9. Generation führt Andreas Widmann das Haus mit Leidenschaft und gelebter schwäbischer Gastfreundschaft. Gemeinsam mit seiner Frau Anna schafft er im ausgezeichneten „ursprung“ die einzigartige Symbiose aus schwäbischer Naturküche und tiroler Gastlichkeit. Fokussiert auf die Heimat entstehen hier außergewöhnliche Genussmomente und Weinerlebnisse. Im Gasthaus erlebt man Herzlichkeit mit regionalen Klassikern. Ganz entspannt genießen können Sie Ihren Aufenthalt in unserem Alb.hotel oder in den besonderen Alb.style Wohnerlebnissen – Ihrem privaten Retreat mitten in der Natur. Alb.leben – wohlfühlen auf Schwäbisch.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
379€ für 2 Personen

**Widmann's Alb.leben Gasthaus,  
Restaurant & Alb.style® Hotel**  
Struthstraße 17  
89551 Königsbronn-Zang  
+49 (0)7328/96 27 0  
info@widmanns-albleben.de  
www.widmanns-albleben.de

**Öffnungszeiten:**  
**ursprung**  
Do–So, Feiertags: 18:00– 21:00 Uhr

**Widmann's Löwen**  
Do–So: 12:00–14:00 Uhr  
und Mo, Mi–So: 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet  
außer am 24., 25. und 26.12.

**Hotelzimmerpreise:**

Komfortzimmer	EZ ab 63€
Superior-Zimmer	DZ ab 126€
Junior Suite	DZ ab 176€
Superior Suite	DZ ab 368€



## ECKERT



### NICOLAI P. WIEDMER

Eine meist leichte aber dennoch zupackende Küche erwartet Sie beim Besuch im Eckert in Grenzach-Wyhlen. Der junge Nicolai P. Wiedmer liebt den Wandel zwischen satten frankophilen und frischen asiatischen Welten in seinen Gerichten. Sein Menu „Lieblings Momente“ gibt den perfekten Rahmen für seine Ideen und Träume. In den stylish-urbanen Räumlichkeiten des Restaurants fühlt man sich direkt wohl – gemütlich, stilvoll und ungezwungen ist es hier. Auch Weinliebhaber kommen voll zum Zuge: 450 Positionen gibt es auf der Weinkarte. Sowohl klassische Franzosen als auch knackige Naturweine aus Baden machen im Eckert Freude!

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü „Lieblings Momente“, inklusive Aperitif,  
200€ für 2 Personen

#### Eckert

Basler Str. 20  
79639 Grenzach-Wyhlen  
+49 (0)7624/91 72 0  
office@eckert-grenzach.de  
www.eckert-grenzach.de  
www.wio-group.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Fr, So: 12:00–13:30 Uhr  
und 18:30–20:30 Uhr,  
Sa: 18:30–20:30 Uhr

## PHOENIX RESTAURANT & WEINBAR



### PHILIPP WOLTER

„Weltoffen, mit starkem regionalem Bezug.“ Diese Bezeichnung charakterisiert nicht nur die nordrhein-westfälische Landeshauptstadt Düsseldorf, sondern vor allem auch die Küche von Philipp Wolter. Im denkmalgeschützten Dreischeidenhaus, einem ikonischen, schlanken Hochhaus im Herzen der Stadt, betreibt er gemeinsam mit seiner Frau Tanja das „PHOENIX Restaurant & Weinbar“. Das PHOENIX liegt im Erdgeschoss und verfügt im ersten Obergeschoss über eine „Bel Étage“ für private Festivitäten, gesetzte Dinner, vertrauliche Gespräche oder geschäftliche Anlässe. Die „Bel Étage“ bespielt Philipp Wolter ebenso souverän wie flexibel.

### PHOENIX Restaurant & Weinbar

Dreischeidenhaus 1  
40211 Düsseldorf  
+49 (0)211/302 060 30  
info@phoenix-restaurant.de  
www.phoenix-restaurant.de

### Öffnungszeiten:

Di–Fr: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–22:00 Uhr,  
Sa: 18:00–22:00 Uhr  
So–Mo: geschlossen

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
290€ für 2 Personen





## TROYKA



### ALEXANDER WULF

Alles neu bei TROYKA. Das erste Smart-Restaurant Deutschlands hat am 22. Oktober 2021 endlich seine Türen aufgemacht. Ab jetzt beginnt für Alex, Marcel und Ronny (Sommelier) der nächste große Lebensabschnitt. Denn ihr Restaurant wurde ganz nach ihren Vorstellungen komplett neu gebaut – offene Küche, Chef's Table, Weinkeller im Restaurant, Secret DJ Room, um nur einige Highlights der drei Jungs zu nennen.

### TROYKA

Rurstraße 19  
41812 Erkelenz  
+49 (0)2431/945 53 55  
info@troyka.de  
www.troyka.de

### Öffnungszeiten:

#### TROYKA

Do–Sa: 18:00–21:00 Uhr  
und 18:00–21:30 Uhr,  
So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
299€ für 2 Personen





KLARE  
FORMEN.  
**KLARE FARBEN.**

Modernes Porzellan für die Gastronomie,  
sowie die Lebensbereiche Küche,  
gedeckter Tisch und Wohnen.



Ihr Spezialist für authentische  
Spitzenweine aus Italien.



*Vinissimo*®

Vinissimo Weinhandelsgesellschaft mbH  
Telefon +49 89-189 396 8 - 0 | [www.vinissimo.de](http://www.vinissimo.de)



[www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)



simple  
things are  
beautiful

# MEMBRES








































## MEMBRES

Jeunes Restaurateurs, die das 50. Lebensjahr erreicht haben, können als Membres weiterhin mit ihrer Erfahrung und ihrem Wissen unseren Kreis bereichern.




































## MEMBRES

Seite

40	  	<b>Disch, Steffen</b> Gasthaus Zum Raben, Baden-Württemberg	118
41	   	<b>Feckl, Franz</b> Landhaus Feckl, Baden-Württemberg	119
42	  	<b>Grainer, Christian F.</b> Christians Restaurant, Bayern	120
43	  	<b>Helbig, Ludger</b> Auberge de Temple, Bayern	121
44	  	<b>Henkel, Nils</b> Bootshaus im Papa Rhein, Rheinland-Pfalz	122
45	  	<b>Herrmann, Alexander</b> Posthotel Alexander Herrmann, Bayern	34
46	   	<b>Herrmann, Martin</b> Relais & Chateaux Hotel Dollenberg, Baden-Württemberg	123
47	 	<b>Hillejan, Andreas</b> Das Marktrestaurant, Bayern	124
48	   	<b>Kaiser, Jockl</b> Meyers Keller, Bayern	125
49	 	<b>King, Johannes</b> Sylter Manufaktur Johannes King, Schleswig-Holstein	126
50	   	<b>Koch, Jürgen</b> Restaurant & Hotel Laurentius, Baden-Württemberg	127
51	 	<b>Kunz, Alexander</b> Restaurant Kunz, Saarland	62

## MEMBRES

Seite

52	  	<b>Kutzner, Ralf J.</b> Caroussel Nouvelle im Hotel Bülow Palais, Sachsen	128
53	  	<b>Merkle, Thomas</b> Merkles Restaurant, Baden-Württemberg	129
54	   	<b>Mittermeier, Christian</b> Villa Mittermeier, Bayern	130
55	 	<b>Nagy, Markus</b> Zum Hirsch, Baden-Württemberg	131
56	  	<b>Ottenbacher, Christian</b> Adler Asperg, Baden-Württemberg	132
57		<b>Pattis, Mario</b> Restaurant e-VITRUM, Sachsen	133
58	  	<b>Philipp, Michael</b> Restaurant Philipp, Bayern	134
59	 	<b>Poletto, Cornelia</b> Cornelia Poletto, Hamburg	135
60	  	<b>Quendler, Michael</b> Die Mühlenhelle, Nordrhein-Westfalen	136
61	   	<b>Rüssel, Harald</b> Rüssels Landhaus, Rheinland-Pfalz	137
62	   	<b>Sackmann, Jörg</b> Schlossberg im Romantik Hotel Sackmann, Baden-Württemberg	88
63	  	<b>Scharff, Martin</b> Scharffs Schlossweinstube im Heidelberger Schloss, Baden-Württemberg	138

## MEMBRES

Seite

64	 	<b>Schlachter-Ebert, Barbara</b> Schlossanger Alp, Bayern	139
65	 	<b>Straubinger, Rolf</b> Gourmetrestaurant „fine dining RS“, Baden-Württemberg	140
66	 	<b>Strauss, Peter A.</b> Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss, Bayern	141
67	 	<b>Tschebull, Alexander</b> Tschebull Restaurant-Beisl-Bar, Hamburg	142
68	 	<b>Werner, Bernd</b> Schloss Eberstein, Baden-Württemberg	143

## BEURLAUBTE MITGLIEDER



### ACHIM SCHWEKENDIEK

**Speisekammer Anno 1583**  
Marktplatz 6  
31737 Rinteln, Niedersachsen

*Partner der gepflegten  
Hotellerie und Gastronomie*

MAHAM STUDIO *spice*

WWW.STEELITE.COM

  
**steelite**  
INTERNATIONAL

THE ART OF  
PRESENTATION



## GASTHAUS ZUM RABEN



### 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 ein Glas Champagner, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
340 € für 2 Personen

**Gasthaus Zum Raben**  
Dorfstraße 8  
79289 Horben  
+49 (0)761/556 520  
info@raben-horben.de  
www.raben-horben.de

#### Öffnungszeiten:

So: 12:00–15:00 Uhr  
und Mi–So: 18:00–23:00 Uhr  
Feiertags: geschlossen

#### Hotelzimmerpreise:

EZ 90–120 €  
DZ 120–160 €



## LANDHAUS FECKL



### FRANZ FECKL

Das Gourmetrestaurant im Landhaus Feckl bietet genussvolle Momente voller Spannung und Kreativität. Die regionale und saisonale Küche von Sternekoch Franz Feckl begeistert im MICHELIN-Restaurant alle Besucher. Egal ob Sie einen romantischen Abend zu zweit, ein elegantes Geschäftsessen, eine Feier oder Hochzeit erleben möchten, in unserem Gourmetrestaurant in Ehningen bei Stuttgart finden Sie die passende Örtlichkeit.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Chefs-Menü, inklusive ein Glas Champagner Laurent Perrier, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
340 € für 2 Personen

#### Landhaus Feckl

Keltenweg 1  
71139 Ehningen  
+49 (0)7034/237 70  
info@landhausfeckl.de  
www.landhausfeckl.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–22:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	79–114 €
Business-Zimmer	89–124 €
Business-Dreibettzimmer	109–134 €
Business-Vierbettzimmer	119–144 €



## CHRISTIANS RESTAURANT



### CHRISTIAN F. GRAINER

Seit mehr als 30 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Aus dem Traditionshaus bayerischer Gastlichkeit hat Christian F. Grainer mit Bedacht ein kleines Genusszentrum gemacht. Im stilvollen Ambiente des Restaurants, der Gaststube und des Festsaals verschmilzt alpenländisches Traditionsbewusstsein mit moderner Gastronomie, die auf frische und saisonale Produkte der Region setzt. Diese werden als Überraschungsmenü zwischen 3 und 6 Gängen angeboten.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Apartment  
450€ für 2 Personen

#### Christians Restaurant

Dorfstraße 1  
83527 Kirchdorf  
+49 (0)8072/85 10  
info@christians-restaurant.de  
www.christians-restaurant.de

#### Öffnungszeiten:

Do, Fr: 18:00–22:00 Uhr,  
Sa: 12:00–23:30 Uhr  
und So: 12:00–18:00 Uhr  
durchgehende Küche  
Feiertags: individuell

#### Hotelzimmerpreise:

Apartment 95–125€

## AUBERGE DE TEMPLE



### LUDGER HELBIG

Die Auberge de Temple ist ein besonderer Ort der Kulinarik. Spitzenkoch Ludger Helbig leitet hier gemeinsam mit seiner Frau das Restaurant Helbigs Gasthaus auf dem Johannesberg. Das idyllisch gelegene Gourmetlokal im Spessart 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 und Frühstück im Doppelzimmer  
ab 430€ für 2 Personen

#### Auberge de Temple

Hauptstraße 2  
63867 Johannesberg  
+49 (0)6021/454 83 00  
info@auberge-de-temple.de  
www.auberge-de-temple.de

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: Weihnachten,  
Ostern, Muttertag und Pfingsten  
normal geöffnet

#### Hotelzimmerpreise:

EZ ab 145€  
DZ ab 195€

Preise inklusive Frühstück



## BOOTSHAUS IM PAPA RHEIN



### NILS HENKEL

Das direkt am Rhein gelegene Restaurant Bootshaus bietet mit seinem maritimen Stil einen wunderschönen Rahmen für die offene Küche von Nils Henkel und seinem Team. Das Vintage-Restaurant wirkt mit dem urigen Holzboden und den Altholzmöbeln, mit den hellen Leinwandstoffen und Lederstühlen im Shabbylook, als ob es immer schon so gewesen wäre. Der grandiose, weitläufige Blick ist seeähnlich und reicht über die Flussauen bis in die Rheingauer Weinberge. Nils Henkel hat für das Restaurant Bootshaus eine Symbiose aus regionaler und weltläufiger Küche mit Fokus auf Fisch und Gemüse entwickelt.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

4-Gang-Menü, inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im River-View-Doppelzimmer inklusive Spa-Nutzung  
469€ für 2 Personen (So–Do: 1 Nacht buchbar; Fr, Sa: 2 Nächte)

#### Papa Rhein Hotel & Spa

Hafenstraße 47  
55411 Bingen am Rhein  
+49 (0)6721/350 10  
hallo@paparheinhotel.de  
www.paparheinhotel.de  
www.nilshenkel.com

#### Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:30–13:30 Uhr  
und 17:30–22:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

#### Hotelzimmerpreise:

Basic-Zimmer	ab 209€
River-View-Zimmer	ab 229€
River-Front-Zimmer	ab 329€
Family Suite	ab 329€

## RELAIS & CHATEAUX HOTEL DOLLENBERG



### MARTIN HERRMANN

Das Hotel Dollenberg ist ein Dorado für Erholungssuchende und Feinschmecker, die den Schwarzwald und seine vielfältigen Freizeitmöglichkeiten lieben. Kulinarisch sorgt Martin Herrmann in seinem Gourmetrestaurant „Le Pavillon“ 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.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
778€ für 2 Personen

#### Relais & Chateaux Hotel Dollenberg

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

#### Öffnungszeiten:

Mo und Do–So: 18:30–21:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 389€
Superior-Zimmer	ab 398€
Junior Suite	ab 508€
Superior Suite	ab 572€



## DAS MARKTRESTAURANT



### 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 Zutaten für seine Gerichte holt sich Andreas Hillejan aus der direkten Umgebung, frische und saisonale Spitzenprodukte aus bäuerlichen Betrieben bestimmen in seinem Restaurant den Küchenzettel.

#### Das Marktrestaurant

Dekan-Karl-Platz 21  
82481 Mittenwald  
+49 (0)8823/926 95 95  
info@das-marktrestaurant.de  
www.das-marktrestaurant.de

#### Öffnungszeiten:

Di-Sa: 18:30–23:00 Uhr  
und Fr, Sa: 12:00–14:30 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Amuse und Aperitif  
220 € für 2 Personen



## MEYERS KELLER



### JOCKL KAISER

Das Wirtshaus Meyers Keller in Nördlingen liegt auf der Marienhöhe mit wunderschönem Blick über die Stadt und das Nördlinger Ries. Die Lokalität ist vieles in einem: Wirtshaus, Sternrestaurant, Gartenlokal und Eventlocation. Serviert werden traditionelle Wirtshausklassiker, wie Krautwickel, Maultaschen oder Kaiserschmarrn, aber auch Fine-Dining-Menüs, die sowohl klassisch („Aus Wasser, Flur und Wald“) als auch vegetarisch („Von der Wurzel bis zur Frucht“) feingliedrig konzipiert sind. Der Inhaber des Meyers Keller, Jockl Kaiser, ist zudem Produzent von Rieser Culatello Riserva – der Schinken reift 30 Monate lang im alten Brauereikeller und ist Teil von JRE-Origins!

### REINSCHMECKER-MENÜ

3-Gang-Menü für 85 € pro Person  
bis 7-Gang-Menü für 189 € pro Person

#### Meyers Keller

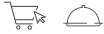
Marienhöhe 8  
86720 Nördlingen  
+49 (0)9081/44 93  
restaurant@meyerskeller.de  
www.jockl-kaiser.de

#### Öffnungszeiten:

Do–Sa: 12:00–14:00 Uhr  
Mi–Sa: 18:00–22:00 Uhr  
So: 13:30–22:00 Uhr  
durchgehend warme Küche



## SYLTER MANUFAKTUR JOHANNES KING



### JOHANNES KING

Außen prangt schlicht der Name Johannes King, innen warten Gourmet-Genüsse der Sonderklasse. Den Gast erwartet in Keitum ein ganz besonderes kulinarisches Kleinod, ein Bistro mit integriertem Delikatessenladen und eine umfangreiche Produktpalette der eigenen Manufaktur. Weinliebhaber und Portweinfreaks fühlen sich hier wie im Schlaraffenland, Champagnerinteressierte nicht weniger und die Vielfalt aus dem hauseigenen Garten findet sich natürlich auch auf den Tellern wieder. Ob man vom Spaziergang durch die Dünen oder vom Shoppen kommt – ein Genuss-Stop im Genuss-Shop erfrischt die Sinne.

### REINSCHMECKER-MENÜ

Kulinarisches 5-Gänge-Vergnügen, inklusive Aperitif  
258 € für 2 Personen

#### Sylter Manufaktur Johannes King

Gurtstig 2  
25980 Sylt-Keitum  
+49 (0)46 51/96 777 90  
mail@johannesking.de  
www.johannesking.de

#### Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 11:00–20:00 Uhr  
Feiertags: individuell geöffnet  
(Keine Reservierung notwendig)

## RESTAURANT & HOTEL LAURENTIUS



### JÜRGEN KOCH

Direkt am 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 spannende Art verbindet.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
ab 349 € für 2 Personen

#### Restaurant & Hotel Laurentius

Marktplatz 5  
97990 Weikersheim  
+49 (0)7934/910 80  
info@hotel-laurentius.de  
www.hotel-laurentius.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:30–21:00 Uhr  
und So: 12:00–13:30 Uhr  
Feiertags: individuell

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	88–169 €
Superior-Zimmer	ab 129 €
Junior Suite	ab 169 €
Superior Suite	ab 199 €



## CAROUSSEL NOUVELLE IM HOTEL BÜLOW PALAIS



### RALF J. KUTZNER

Das Carousel Nouvelle im Dresdner Barockviertel ist eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. Saisonale und regionale Genüsse werden mit Spezialitäten der traditionellen Küchen der Welt ergänzt. Verantwortlich dafür zeichnet Küchenchef Sven Vogel. Durch die Kooperation mit der berühmten Meissner Porzellanmanufaktur serviert das Carousel Nouvelle seine Gerichte auf „weißem Gold“. Die ausgezeichnete und stimmige Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland/Sachsen ergänzt das kulinarische Angebot.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
sowie begleitende Weine, Wasser und Kaffee  
199€ pro Person

#### Caroussel Nouvelle im Hotel Bülow Palais

Königstraße 14  
01097 Dresden  
+49 (0)351/800 30  
info.palais@buelow-hotels.de  
www.buelow-palais.de

#### Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:00–22:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

#### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	ab 145 €
Deluxe-Zimmer	ab 165 €
Junior Suite	ab 195 €
Palais Suite	ab 650 €

## MERKLES RESTAURANT



### THOMAS MERKLE

Seit mehr als 30 Jahren wird Gastfreundschaft und Kochkunst bei den Merkles großgeschrieben. Mit viel Liebe zum Detail ist das Restaurant in Endingen 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 edlen Tropfen beisteuert. Vielseitig und fantasievoll, kreativ und fein gewürzt sind seine Gerichte – Merkle hat eine sichere Hand für gelungene aromatische und harmonische Kombinationen. Seit 2016 gibt es im Zweitrestaurant Pfarwirtschaft leckere Küche für jeden Tag.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
280€ für 2 Personen

#### Merkles Restaurant

Hauptstraße 2  
79346 Endingen  
+49 (0)7642/79 00  
info@merkles-restaurant.de  
www.merkles-restaurant.de

#### Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage



## VILLA MITTERMEIER



### CHRISTIAN MITTERMEIER

Im traditionsreichen Boutique-Hotel vor den Toren der Rothenburger Altstadt konzentriert sich Christian Mittermeiers junges Team aufs Wesentliche: guten Geschmack! Im Restaurant erwartet die Gäste von Dienstag bis Samstag ein modernes, ungezwungenes Casual-Fine-Dining-Konzept. Der Stil ist authentisch und schnörkellos. Dazu gibt es die Weine von hauseigenen Rebhängen. Wer offen für Neues ist, findet in direkter Nachbarschaft das Konzepthotel „Mittermeiers Alter Ego“. Die eindrucksvolle Gründerzeit-Villa verbindet heute die Qualität und Professionalität eines High-End-Hotels mit der Freiheit und Ungezwungenheit eines privaten Apartments.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Casual-Dining-Experience, inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer ab 399 € für 2 Personen

#### Villa Mittermeier

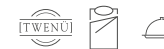
Vorm Würzburger Tor 7  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
+49 (0)9861/945 40  
vm@mittermeiershospitality.com  
www.villamittermeier.de

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:00–22:00 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

#### Hotelzimmerpreise:

Comfortzimmer 89–219 €  
Superior-Zimmer 109–239 €  
Preise ohne Frühstück



## ZUM HIRSCH



### MARKUS NAGY

In Remchingen, auf dem alten Handelsweg zwischen Karlsruhe und der Goldstadt Pforzheim, liegt schon seit 1688 ein Landgasthof, der einst als Pferdewechselstation fungierte. Heute ist das historische Gebäude denkmalgeschützt und die neue Heimat für die Küche von Markus Nagy. Hier im „Hirsch“ kombiniert er regionale Akzente aus dem Württembergischen mit mediterranen Einflüssen. Seine Gäste können zwischen der gemütlichen Ofenstube im Landhausstil, dem rustikalen Gewölbekeller oder dem lichtdurchfluteten Wintergarten wählen. Im Sommer bietet sich außerdem der schöne Garten für genießerische Stunden an.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif, Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Kaffeebar 305 € für 2 Personen

#### Zum Hirsch

Hauptstraße 23  
75196 Remchingen-Wilferdingen  
+49 (0)7232/796 36  
kontakt@hirsch-remchingen.de  
www.hirsch-remchingen.de

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 12:00–13:45 Uhr  
und 18:00–20:30 Uhr  
Feiertags: auf Anfrage

#### Hotelzimmerpreise:

Comfortzimmer EZ 75 €  
DZ 110 €



## ADLER ASPERG



### CHRISTIAN OTTENBACHER

Willkommen in unserer Heimat. Seit vier Generationen ist der Adler Teil unserer Familiengeschichte. Seit 1897 empfangen wir Reisende in Asperg bei Ludwigsburg und geben ihnen mit Herzlichkeit und Engagement das Gefühl, zu Hause zu sein. Unser 4-Sterne-Superior-Hotel verfügt über 67 exklusive Hotelzimmer und drei einzigartige Themen-Appartements. Wir laden zum Wohnen, Tagen, Feiern und Genießen ein – und all das unter einem Dach. Tauchen Sie ab im Schwimmbad mit Sauna, kosten Sie die Gaumenfreuden des Sternereaurants Schwabenstube und genießen Sie den Rundumservice des engagierten Adler-Teams. Besuchen Sie uns und fühlen Sie sich zu Hause!

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
380€ für 2 Personen

#### Hotel & Restaurant Adler Asperg

Stuttgarter Straße 2  
71679 Asperg  
+49 (0)7141/266 00  
info@adler-asperg.de  
www.adler-asperg.de

**Öffnungszeiten:**  
**Schwabenstube**  
Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr

**Tapasbar Aguila**  
Mi–Fr: 18:00–23:00 Uhr  
So: 18:00–23:00 Uhr

**RichardZ**  
Di–Fr: 12:00–14:30 Uhr  
und Mo, Di: 18:00–23:00 Uhr  
Feiertags: individuell

**Hotelzimmerpreise:**  
EZ 109–179€  
DZ 129–209€

## RESTAURANT E-VITRUM



### MARIO PATTIS

Innovative Küche in einem gläsernen Haus: Das neue Restaurant e-VITRUM von Jeunes Restaurateur Mario Pattis befindet sich im Foyer der Gläsernen Manufaktur von Volkswagen in Dresden – eine spannende Verbindung zwischen dem technologischen Ambiente der Elektromobilität und herzlicher Gastlichkeit. Auf der Karte: Feinste Kulinarik aus erstklassigen sächsischen Rohprodukten, zu der mit großer Selbstverständlichkeit auch die am Standort schon traditionelle VW-Currywurst gehört. Im Sommer lockt eine große Außenterrasse vor dem futuristischen Gebäude.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
128€ für 2 Personen

#### Restaurant e-VITRUM

Lenéstraße 1  
01069 Dresden  
+49 (0)351/420 42 50  
mail@mariopattis.de  
www.vitrum-dresden.de

**Öffnungszeiten:**  
Mo–Sa: 09:00–18:30 Uhr  
Feiertags: 09:00–18:30 Uhr



## RESTAURANT PHILIPP



### MICHAEL PHILIPP

Tradition und Moderne verbinden Heike und Michael Philipp im gastlichen Ambiente des 400 Jahre alten Renaissance-Palais im schmucken Winzerörtchen Sommerhausen. Zum Übernachten stehen zwei Suiten und ein Doppelzimmer zur Verfügung. Mit großer Leidenschaft und Können kreiert Michael Philipp eine unkomplizierte und unbeschwerte Küche, Gerichte, die souverän den Bogen zwischen fränkischer Bodenständigkeit und seinem französisch inspirierten Kochstil schlagen – saisonal und mit bester Produktqualität. Diplom-Sommelière Heike Philipp leitet den Service und begleitet das Menü charmant und gekonnt mit fränkischen und internationalen Gewächsen.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENTE

5-Gang-Reinschmecker-Menü, saisonaler Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
245€ pro Person

### Restaurant Philipp

Hauptstraße 12  
97286 Sommerhausen  
+49 (0)9333/14 06  
info@restaurant-philipp.de  
www.restaurant-philipp.de

### Öffnungszeiten:

Fr, Sa, So: ab 18:30 Uhr  
und Sa, So: ab 12:00 Uhr  
Feiertags: individuell

Kleine Gesellschaften ab  
10 Personen auch außerhalb  
der Öffnungszeiten möglich!

### Hotelzimmerpreise:

Superior-Zimmer ab 180€  
Superior Suite ab 225€

## CORNELIA POLETTO



### CORNELIA POLETTO

Im Herzen von Hamburg-Eppendorf liegt das „Cornelia Poletto“. Tag für Tag wird dort das Küchencredo „Wirklich gutes Essen kann nur aus wirklich guten Produkten entstehen“ gelebt. Nur aus den besten Zutaten zaubern Cornelia Poletto und ihr Team schlichte, elegante Gerichte. Im Mittelpunkt steht die mediterrane italienische Küche, die durch fein dosierte nordische Komponenten auffällt. Nur wenige Meter entfernt betreibt die Köchin zum einen mit der Cucina Cornelia Poletto ihre eigene Kochschule, in der sie regelmäßig Kochkurse gibt oder zu weiteren kulinarischen Veranstaltungen einlädt, zum anderen das Paolas, einen Mix aus Bar und Deli.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
250€ für 2 Personen

### Cornelia Poletto

Eppendorfer Landstraße 80  
20249 Hamburg  
+49 (0)40/480 21 59  
restaurant@cornelia-poletto.de  
www.cornelia-poletto.de

### Öffnungszeiten:

Di–Sa: 12:00–15:00 Uhr  
und 18:00–23:00 Uhr  
Feiertags: individuell



## DIE MÜHLENHELLE



### Die Mühlenhelle

Hohlerstraße 1  
51645 Gummersbach  
+49 (0)2261/290 000  
kontakt@muehlenhelle.de  
www.muehlenhelle.de

### Öffnungszeiten:

#### Restaurant

So: 12:00–14:30 Uhr,  
und Do–So: 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

#### Bistro

Mi–Do: 12:00–14:00 Uhr  
Fr–So: 12:00–15:00 Uhr  
Mo–So: 18:00–21:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

### Hotelzimmerpreise:

Komfortzimmer	100€
Superior–Doppelzimmer	160€
Suite	310€

### MICHAEL QUENDLER

Bereits seit 2007 betreiben Michael und Birgitta Quendler das Gutshaus Mühlenhelle aus dem 18. Jahrhundert im Gummersbacher Stadtteil Dieringhausen mit Kompetenz, Können und charmanter Herzlichkeit. Die Küche ist erfrischend unkompliziert und geradlinig. Michael Quendler versteht es mit Bravour, seine österreichischen Wurzeln und sylter Erfahrungen in einem modernen deutschen Kochstil – mit souverän gesetzten Akzenten aus der französischen Küche – auf den Teller zu bringen. Die 680 Positionen umfassende Weinkarte lockt Weinliebhaber aus nah und fern. 16 modern eingerichtete Hotelzimmer laden im Anschluss zum Übernachten ein.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENTE

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
350€ für 2 Personen

## RÜSSELS LANDHAUS



### HARALD RÜSSEL

Das Boutique-Hotel Rüssels Landhaus liegt im Hunsrück, nahe des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer. Ein Aufenthalt garantiert Genuss, Entspannung und Entschleunigung. Ob in den individuellen Zimmern, den Restaurants oder auf der Terrasse am eigenen Teich. In beiden Restaurants des Refugiums dreht sich alles um Joie de vivre: ausgezeichnete Sterneküche im Gourmetrestaurant und traditionelle wie auch moderne Landhausküche im Restaurant Hasenpfeffer, in dem es gern Wildspezialitäten aus dem eigenen Jagdrevier gibt. Vor der Tür liegen Wander-Traumsehnen, Radwege und Weingüter. Und natürlich die Porta Nigra in Trier.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENTE

5-Gang-Menü in unserem Gourmetrestaurant, inklusive Aperitif  
und Übernachtung im Landhauszimmer (Mo, Do)  
420€ für 2 Personen

### Rüssels Landhaus

Büdlcherbrück 1  
54426 Naurath/Wald  
+49 (0)6509/914 00  
info@ruessels-landhaus.de  
www.ruessels-landhaus.de

### Öffnungszeiten:

Mo: 12:00–14:00 Uhr (Restaurant Hasenpfeffer), 18:30–21:30 Uhr  
Do: 18:30–21:30 Uhr,  
Fr–So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:30–21:30 Uhr  
Feiertags: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:30–22:00 Uhr

### Hotelzimmerpreise:

Landhauszimmer	110–170€
Themenzimmer	120–230€
Landhaus-Suite	135–210€
Themen-Suite	160–260€



## SCHARFFS SCHLOSSWEINSTUBE IM HEIDELBERGER SCHLOSS



### MARTIN SCHARFF

Mit Blick auf Heidelberg liegt die wohl schönste Schlossruine der Welt: das Heidelberger Schloss. Inmitten seiner historischen Mauern ist Martin Scharff der kulinarische Schlossherr und bietet mit seiner mehrfach ausgezeichneten Schlossweinstube sowie Highlightevents und Veranstaltungen in den diversen Lokalitäten des Schlosses eine große Bandbreite an Möglichkeiten. Im À-la-carte-Restaurant Schlossweinstube wird dabei besonders auf saisonale Produkte, gute Qualität und traditionelles Handwerk Wert gelegt. Das Motto: unkomplizierte Geschmacksküche. Auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt gibt es ein klassisches und ein vegetarisches 6-Gang-Menü, aus dem auch flexibel bestellt werden kann.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
198€ für 2 Personen

#### Scharffs Schlossweinstube

Schlosshof 1  
69117 Heidelberg  
+49 (0)6221/872 70 03  
info@hdsre.de  
www.heidelbergerschloss-  
gastronomie.de

#### Öffnungszeiten:

Do–Sa: 17:30–23:00 Uhr  
Feiertags: individuell

## SCHLOSSANGER ALP



### 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 fitnessreiche Gourmetarrangements.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
447€ für 2 Personen

#### Berghotel Schlossanger Alp

Am Schlossanger 1  
87459 Pfaffen-Obermeilingen  
+49 (0)8363/914 550  
info@schlossanger.de  
www.schlossanger.de

#### Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:00–14:00 Uhr  
und 18:30–21:00 Uhr  
Feiertags: normal geöffnet

#### Hotelzimmerpreise:

DZ	235–300€
Suite	326–488€



## GOURMETRESTAURANT „FINE DINING RS“



### ROLF STRAUBINGER

Rolf Straubingers regionale und saisonale Gerichte mit Gewürzen aus aller Welt, interpretiert in modernen innovativen und doch klassischen Kochstilen, sind seit über 30 Jahren Höhepunkt im Burghotel Staufeneck. Das Gourmetrestaurant „fine dining RS“ wird von seinem langjährigen Küchenchef Markus Waibel geleitet. 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 kann man auch im Burgrestaurant „oifach andersch“ schwäbische Klassiker genießen. Das 5-Sterne-Superior-Hotel lädt mit einem Wellnessbereich, Fitnessraum, beheizten Panorama-Außenpool sowie mit einer Panorama-Sauna zum Verweilen ein.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer  
520€ für 2 Personen

### Gourmetrestaurant „fine dining RS“

Burg Staufeneck  
73084 Salach  
+49 (0)7162/933 440  
info@burg-staufeneck.de  
www.burg-staufeneck.de

### Öffnungszeiten:

Do–So: 18:30–23:00 Uhr

### Hotelzimmerpreise:

EZ ab 140€  
DZ ab 250€  
Suiten ab 315€

## STRAUSS IM ALPIN LIFESTYLE HOTEL LÖWEN & STRAUSS



### PETER A. STRAUSS

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

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENTE

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück  
225€ pro Person im Doppelzimmer

### Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss

Kirchstraße 1  
87561 Oberstdorf  
+49 (0)8322/800 080  
willkommen@loewen-strauss.de  
www.loewen-strauss.de

### Öffnungszeiten:

#### Ess Atelier Strauss

Do–So: 19:00–00:00 Uhr

#### Löwen Genuss Wirtschaft

Mi–So: 12:00–14:00 Uhr  
und 17:00–23:00 Uhr

#### BERGGOLD Bar&Restaurant

##### fine dine&drink

Mo–So: 11:00–00:00 Uhr

### Hotelzimmerpreise:

EZ	85–160€
Alpin DZ	150–260€
Alpin-Klima-Designzimmer	
	150–260€
Junior Suite	180–330€
Deluxe Suite	200–380€





## TSCHEBULL RESTAURANT-BEISL-BAR



### 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 klassisches 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.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif  
148€ für 2 Personen

#### Tschebull

Mönckebergstraße 7  
20095 Hamburg  
+49 (0)40/329 647 96  
restaurant@tschebull.de  
www.tschebull.de

#### Öffnungszeiten:

Di-Fr: 12:00–15:00 Uhr  
und 17:00–21:30 Uhr  
Sa: 13:00–16:00 Uhr  
und 17:00–21:30 Uhr  
Feiertags: geschlossen

## SCHLOSS EBERSTEIN



### BERND WERNER

Hoch über den Dächern vom idyllischen Gernsbach im Schwarzwald thront das aufwendig renovierte und stilvoll eingerichtete Schloss Eberstein mit eigenem Weinberg. Kreative Bilder aus der Eifel schmücken die braunen Wände im „Werners Restaurant“. Edle Stoffe und Materialien lassen unsere Gäste staunen und bringen die moderne frische nach Gernsbach ins Schloss Eberstein. Die Gastgeberfamilie Bernd und Roswitha Werner bietet ihren Gästen zwei Restaurants – für Feinschmecker und Liebhaber regionaler Spezialitäten – und gemütliche Hotelzimmer. Das Küchenteam verwöhnt gemeinsam mit Chef Bernd Werner die Gäste mit badisch-frankophil geprägter Küche.

### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü in Werners Restaurant inklusive Aperitif,  
Übernachtung und Frühstück im komfortablen Doppelzimmer  
370€ für 2 Personen

#### Schloss Eberstein

Schloss Eberstein 1  
76593 Gernsbach  
info@schlosseberstein.com  
www.schlosseberstein.com

#### Öffnungszeiten:

So: 12:00–14:00 Uhr  
und Mi–So: 18:30–22:00 Uhr  
Feiertags: geöffnet an Ostern,  
Weihnachten (Heiligabend  
geschlossen) und Pfingsten;  
12:00–14:00 Uhr  
und 18:30–22:00 Uhr

#### Hotelzimmerpreise:

Standard-Zimmer	158€
Komfortzimmer	175€
Junior Suite	198€
Superior Suite	248€

Preise inklusive Frühstück

# Ziegler

FREUDENBERG

Checkliste für Gastgeber:

## Wein im Keller. Schampus im Kühler. Ziegler am Tisch.

Wir brennen. Seit 1865.



DER  
**FEINSCHMECKER**  
DAS LEBEN GENIEßEN · REISEN · ESSEN · TRINKEN

## Ein Jahr lang ganz besondere Genuss-Erlebnisse

mit dem FEINSCHMECKER Premium Club

Werden Sie Mitglied im DER FEINSCHMECKER Premium Club und bekommen so Zugang zu einer einzigartigen Genusswelt: Erleben Sie die besten Köche, Winzer und andere Kulinarik-Stars hautnah. Nutzen Sie eine Vielzahl exklusiver Angebote und Vorteile z.B. in ausgesuchten Top-Hotels.



SCAN ME!

Für alle, die sich jetzt im DER FEINSCHMECKER Premium Club anmelden, wartet noch ein ganz besonderes Geschenk: Ein hochwertiges Genusspaket.

[www.feinschmecker.de/premium-club](http://www.feinschmecker.de/premium-club)



# MIT DEM „RICHTIGEN“ ZUM GENUSS-ERLEBNIS.



**ŠKODA**  
SIMPLY CLEVER



- > Alle ŠKODA Modelle vor Ort
- > Zuverlässige & unkomplizierte Beratung
- > Ausgiebige Probefahrten möglich
- > Attraktive Angebote & Konditionen
- > Umfangreiches Serviceangebot
- > Eigene Lackiererei & SmartRepair
- > Unaufdringliches & herzliches Team
- > Getränke aus der ScharfenBAR
- > Spielecke für Eure Kleinen

**Online-Beratung  
auch möglich**

**AUTOHAUS SCHARFENBERGER GmbH**  
Bertha-Benz-Str. 4, 74379 Ingersheim  
T 07142 582-0, info@ah-sb.de

**IM CLUB  
DER BESTEN**

Wir gehören zu Deutschlands  
25 besten ŠKODA Partnern.



**ŠKODA CLUB 2020**

**SCHARFENBERGER**

MENSCHEN MIT HERZ · AUTOS MIT CHARAKTER

**AUTOHAUS-SCHARFENBERGER.DE**



**AHORNSIRUP  
AUS KANADA**



## Natürliche Raffinesse

Ahornsirup und Fleisch? Für Fleischexperte „Lucki“ Maurer ein ideales Paar: „Zwei starke Charaktere spielen zusammen und verstärken sich gegenseitig.“ Denn herzhafte Gerichte verlangen nach einem Kontrast oder einer Harmonisierung. Ahornprodukte schaffen dies mit Geschmackskomponenten, die sie von Natur aus in sich tragen. „Sie verstärken den Wohlgeschmack, den wir durch Grill- und Brattechniken erreichen. Eine wunderbare Intensivierung auf natürliche Weise.“



Matambre mit Mais-Polenta und  
Ahornsirup aus Kanada,  
DARK robust taste

[www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)

# FAMOUS



## FAMOUS

Jeunes Restaurateurs, die sich in der Vereinigung verdient gemacht haben und bei uns nicht in Vergessenheit geraten sollen, sind unsere Famous.

69



## BOMKE'S LEBENSART

JENS BOMKE

Goethestraße 55  
59555 Lippstadt  
Nordrhein-Westfalen

+49 (0)173/535 227 8  
info@bomkes-lebensart.de  
www.bomkes-lebensart.de

71



## HOTEL RESTAURANT ADLER

OTTO FEHRENBACHER

Reichenbacher Hauptstr. 18  
77933 Lahr-Reichenbach  
Baden-Württemberg

+49 (0)7821/906 390  
adler@adler-lahr.de  
www.adler-lahr.de

70



## DANNENFELD CUISINIER

JENS DANNENFELD

Schwarzer Weg 7  
29525 Uelzen  
Niedersachsen

+49 (0)176/245 440 44  
kontakt@dannenfeld-cuisinier.de  
www.dannenfeld-cuisinier.de

72



## SCHÖNHEITSFARM GERTRAUD GRUBER GMBH

MICHAEL FELL

Berta-Morena-Weg 1  
83700 Rottach-Egern  
Bayern

+49 (0)8022/27 40  
info@michael-fell.de  
www.schoenheitsfarm-gruber.de

73



ALEXANDER DRESSEL

Kontakt über die Geschäftsstelle  
der Jeunes Restaurateurs  
Deutschland

+49 (0)221/292 952 32  
a.dressel@jre.de

73



## HOTEL & RESTAURANT SPIELWEG

KARL-JOSEF FUCHS

Spielweg 61  
79244 Münstertal  
Baden-Württemberg

+49 (0)7636/70 90  
fuchs@spielweg.com  
www.spielweg.com

74



## KOCHSTUDIO KARR

**RUDOLF KARR**

Alfred-Weiß-Str. 5  
88085 Langenargen  
Baden-Württemberg

+49 (0)7543/934 620 2  
kochstudio@rudolfkarr.de  
www.rudolfkarr.de

75



## KRONENHOF

**PATRIK KIMPEL**

Zeppelinstr. 10  
61352 Bad Homburg  
Hessen

+49 (0)6172/288 662  
info@hofgut-kronenhof.de  
www.hofgut-kronenhof.de

76



**KARL-EMIL KUNTZ SEN.**

Kontakt über die Geschäftsstelle der Jeunes  
Restaurateurs Deutschland  
+49 (0)221/292 952 32

76



**HARTMUT LEIMEISTER**

Kontakt über die Geschäftsstelle der  
Jeunes Restaurateurs Deutschland  
+49 (0)221/292 952 32

76



## ROMANTIK HOTEL GASTHAUS ROTTNER

**STEFAN ROTTNER**

Winterstraße 15–17  
90431 Nürnberg  
Bayern

+49 (0)911/612 032  
info@rottner-hotel.de  
www.rottner-hotel.de

77



## SCHLOSSHOTEL FLEESEENSEE

**HARALD SCHMITT**

Schlossstraße 1  
17213 Göhren-Lebbin  
Mecklenburg-Vorpommern

+49 (0)3993/280 103 211  
harald.schmitt@fleesensee.de  
www.schlosshotel-fleesensee.com

78



## STEINHEUERS RESTAURANT ZUR ALTEN POST

### HANS STEFAN STEINHEUER

Landskroner Straße 110  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
(Ortsteil Heppingen)  
Rheinland-Pfalz

+49 (0)2641/948 60  
info@steinheuers.de  
www.steinheuers.de



## EHRENPRÄSIDENTEN

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

RAINER WOLTER

OTTO FEHRENBACHER

HANS STEFAN  
STEINHEUER

HARALD RÜSSEL

ALEXANDER HERRMANN

PATRIK KIMPEL

ALEXANDER DRESSEL

## 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.

ECKART WITZIGMANN

MARCO RÜCKL

JÖRG MÜLLER

GÜNTER SCHÖNEIS

BETTINA PFEIFFER



ZWIESEL  
GLAS

## The Moment

Filigrane Ästhetik, pure Eleganz.

The Moment zeigt Leichtigkeit und Ästhetik – eine einzigartige Verbindung von meisterhafter Manufakturkunst, preisgekröntem Design und filigranster Glaswandstärke.

Das weiche und sehr feine Handgefühl bietet optisch und haptisch ein außergewöhnliches Genusserlebnis.

Die mundgeblasenen Gläser spiegeln die Weinfarben besonders strahlend wider, lassen die Weinoberfläche leuchten und extrahieren Aromen auf eine bisher unbekannt intensive Weise.

[zwiesel-glas.com](http://zwiesel-glas.com)



KRUTZLER 

*Authentisch*

Mit Leidenschaft Wein machen.  
Tief verwurzelt mit der Region.  
Nahe an der Natur.  
Auf einzigartigen Böden.  
Für langlebige Weine mit Charakter.



FALSTAFF  
SORTENSIEGER  
BLAUFRÄNKISCH  
**PERWOLFF**  
2014



**WEINGUT KRUTZLER**

Untere Hauptstr. 6 | 7474 Deutsch-Schützen | T +43 3365 21868 | [weingut@krutzler.at](mailto:weingut@krutzler.at) | [www.krutzler.at](http://www.krutzler.at)



# UNIQUE INSPIRATION

for food, wine & bar pioneers



Inklusive der spannendsten Gastro-Jobs!

SCAN MICH!



So gut kann Bier schmecken.

*Bitte ein Bit*



Wir freuen uns auf die neue Partnerschaft.

# ANGEBOTE



## VORBEISCHAUEN UND REINSCHMECKEN

Tauchen Sie ein in die Welt der Spitzengastronomie: Entdecken Sie neue Kulinarik-Trends, probieren Sie exotische Geschmäcker und genießen Sie dabei schickes Ambiente.

In einigen JRE Betrieben werden Sie nach einem fulminanten Abend mit erstklassigem Menü in einem ausgewählten Hotel rundum verwöhnt.

### REINSCHMECKER-MENÜ

- 4–6-Gang-Menü
- inklusive Aperitif
- uvm.

zum Reinschmecker-Preis für 2 Personen



### REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

- 4–6-Gang-Menü
- inklusive Aperitif
- Übernachtung und Frühstück
- uvm.

zum Reinschmecker-Preis für 2 Personen

## DAS PRIVILEG DER JUGEND



### WAS

Genuss ist unbezahlbar – Spitzengastronomie muss es nicht sein. Deshalb genießen Personen unter 30 Jahren ein 3-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung zum Sonderpreis!

- Aperitif
- zwei passende Gläser Wein
- Gruß aus der Küche
- Mineralwasser
- ein 3-Gang-Menü
- Kaffee zum Ausklang



### WANN

Sonntag–Donnerstag



### WO

Bei ausgewählten Mitgliedern in ganz Deutschland



### WIE VIEL

75 € pro Person



### FÜR WEN

Für alle Genießer unter 30 Jahren

### WICHTIG

Einfach telefonisch mit Kennwort „TWENÜ“ reservieren oder online einen JRE Gutschein unter [www.jre.eu](http://www.jre.eu) bestellen.





**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



**SCHENKEN SIE EIN  
AUSSERGEWÖHNLICHES  
KULINARISCHES ERLEBNIS.**

Mehr als 375 Restaurants  
und Hotels in 15 Ländern

## WELTWEIT GENUSS VERSCHENKEN

Wir möchten den internationalen Gedanken weiter mit Leben füllen. Gutes Essen kennt eben keine Grenzen. Daher können Sie bei uns frei wählen, in welchem Land und bei welchem unserer über 375 Jeunes Restaurateurs Sie genießen möchten.

Wählen Sie zwischen einem Geschenkgutschein, den Sie persönlich gestalten und ausdrucken

können, und einer Geschenkkarte – ein exklusives Gourmetgeschenk inklusive unseres Restaurantführers. Letzteres schicken wir Ihnen per Post zu.

Entdecken Sie in jedem Fall unser Talent und unsere Passion bei einem unvergesslichen Mittagsmenü oder Abendessen. Oder machen Sie einem Ihrer Liebsten eine Freude.

### GESCHENKKARTEN UND -GUTSCHEINE

Ihre Geschenkgutscheine können Sie persönlich gestalten und als tolles Last-Minute-Geschenke ganz einfach zu Hause ausdrucken.

Geschenkkarten erhalten Sie per Post; erhältlich im Wert von 5€, 50€ und 100€.

Alle JRE Restaurants und Hotels akzeptieren diese Geschenkgutscheine bzw. -karten.



Einfach online bestellen:  
[shop.e-guma.ch/jre/de/gutscheine](https://shop.e-guma.ch/jre/de/gutscheine)



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO



WO DER  
*Genuss*  
ZU HAUSE IST.

KULINARISCHES  
*Edutainment*  
*trifft* BESTE  
PRODUKTE

FrischeParadies GmbH & Co. KG | [frischeparadies.de](https://www.frischeparadies.de)

Berlin | Essen | Frankfurt | Fürth | Hamburg | Hürth  
Innsbruck | Leipzig | Mallorca | München | Stuttgart



FRISCHEPARADIES

## FRISCHEPARADIES – DER FEIN- KOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO

Echtes Markthallenflair, einzigartige Einkaufsatmosphäre und eine paradiesische Auswahl von allem, was Ihr Genießer-Herz höher schlagen lässt – das ist unser Versprechen an Sie.

Probieren Sie an unserer Schinkentheke die Köstlichkeiten Europas, lassen Sie sich von unserer

### KOMMEN SIE EINFACH MAL BEI UNS VORBEI:

Berlin (Charlottenburg und Prenzlauer Berg)  
Essen  
Frankfurt  
Fürth i. Bayern  
Hamburg  
Hürth  
Innsbruck  
Leipzig  
München  
Stuttgart

[www.frischeparadies.de](https://www.frischeparadies.de)

Oder im Onlineshop  
[b2c-shop.frischeparadies.de](https://b2c-shop.frischeparadies.de)

internationalen Weinauswahl inspirieren und an der Fischtheke von dem vielfältigen Angebot fangfrischen Fisches & Seafood beeindruckt – denn bei uns finden Sie den kulinarischen Himmel auf Erden.

... und kennen Sie schon unsere Genießerbistros?

Sie bilden das Herzstück eines jeden FrischeParadies. Hier zaubern Ihnen unsere Köche Leckereien, die Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Wir freuen uns auf Sie!



# ORGANISATION



## VORSTAND

Der Vorstand der Jeunes Restaurateurs besteht aus 9 ehrenamtlichen Mitgliedern. Sie nehmen organisatorische und repräsentative Aufgaben wahr und sorgen für die Kommunikation innerhalb der Jeunes Restaurateurs. Aktuelle Mitglieder sind:



**OLIVER RÖDER**  
Präsident



**ANDREAS WIDMANN**  
Vizepräsident



**BENJAMIN UNGER**  
Regionalsprecher  
Region Nord



**VIKTORIA FUCHS**  
Regionalsprecherin  
Region Südwest



**CHRISTIAN FLEISCHMANN**  
Regionalsprecher  
Region Süd



**MARKUS PAPE**  
Schatzmeister



**MICHAEL OETTINGER**  
Mitglied des Vorstands und  
Patron der JRE Genuss-Akademie  
Bad Überkingen



**ALEXANDER WULF**  
Regionalsprecher  
Region West



**DANIEL FEHRENBACHER**  
Delegierter JRE-International



## GESCHÄFTSSTELLE UND PR

Hauptansprechpartner für die JRE-Deutschland und das Thema PR ist die JRE Geschäftsstelle in Köln.



**LORNA BAUMANN**

Geschäftsstelle

+49 (0)221/292 952 32  
info@jre.de

Geschäftsstelle  
JRE-Deutschland  
Sachsenring 40  
50677 Köln



**CHRISTIAN BÜGEL**

Presse/Geschäftsstelle

presse@jre.de

K1 Gesellschaft für  
Kommunikation mbH  
Sachsenring 40  
50677 Köln



# PARTNER



## UNSERE PARTNER: GEMEINSAM FÜR DAS BESTE



Hochkarätige Lieferanten und Hersteller tragen genauso zu perfektem Genuss bei wie Talent und Leidenschaft. Um unantastbare Qualität garantieren zu können, arbeiten wir stets mit ausgewählten Partnern zusammen.

Sie wollen Teil unseres Netzwerkes werden und von der Reputation der JRE profitieren? Knüpfen Sie Kontakte zu Spitzenköchinnen und -köchen, erschließen Sie potentielle Zielgruppen durch JRE Medien und Restaurants, profitieren Sie von der gemeinsamen Produktentwicklung, erhalten Sie Zugang zu exklusiven Events und vieles mehr!



Mit gemeinsamen Aktionen wie Kochkursen, Online-Tastings, Fotoshootings, Azubi-Schulungen und Messeauftritten begeistern wir sowohl Gäste als auch Mitarbeiter\*innen und Genießer\*innen.

### PARTNER WERDEN?

Sie wollen mehr über die Möglichkeiten einer Partnerschaft wissen?

**Gleich informieren unter:**  
+49 (0)221/292 952 32  
info@jre.de

Entdecke  
5.500 Restaurants  
mit Wert und Sinn



 [schlemmer-atlas.de](https://schlemmer-atlas.de)

© fotos12/stock.adobe.com

Entdecke  
5.600 Hotels  
mit Wert und Sinn



 [schlummer-atlas.de](https://schlummer-atlas.de)

© iStock.com/Salovyrova

# INTERNATIONAL



## MITGLIEDER

JRE ist mit 375 Mitgliedern in 15 Ländern vertreten, unsere Mitglieder bieten kulinarische Genüsse in wunderschönen Lagen.

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Mitgliedern und den JRE erhalten Sie unter:  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

Mehr Informationen:



## GESCHÄFTSSTELLEN INTERNATIONAL

### Australien:

+ 61 (0)396 91 38 88  
shannon@vuedemonde.com.au  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

### Belgien:

+32 (0)470 84 23 53  
secretariaat@jre.be  
[www.jre.be](http://www.jre.be)

### Deutschland:

+49 (0)221 29 29 52-32  
info@jre.de  
[www.jre.de](http://www.jre.de)

### Frankreich:

+33 (0)670 12 38 34  
l.desvernay@jre.eu  
[www.jre.fr](http://www.jre.fr)

### Großbritannien und Irland:

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

### Italien:

+39 (0)392 989 04 02  
segreteria@jre.it  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

### Kroatien:

+385 (0)99 874 98 73  
j.bajlkas@jre.eu  
[www.jre.hr](http://www.jre.hr)

### Niederlande:

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.nl  
[www.jre.nl](http://www.jre.nl)

### Österreich:

+43 (0)662 82 21 27  
info@jre.at  
[www.jre.at](http://www.jre.at)

### Rumänien:

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

### Schweiz:

+33 (0)6 40 65 63 77  
info@jre.ch  
[www.jre.ch](http://www.jre.ch)

### Serbien:

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

### Slowenien:

+386 (0)70 85 58 58  
slo@jre.si  
[www.jre.si](http://www.jre.si)

### Spanien:

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.es  
[www.jre.eu](http://www.jre.eu)

## KONTAKT INTERNATIONAL

### Hans van Manen

Beemdstraat 26  
5652 AB Eindhoven  
Niederlande

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu

## VORSTAND INTERNATIONAL

### Präsident

Daniel Lehmann  
Restaurant Moosegg  
Emmenmatt, Schweiz

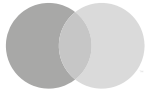
### Vizepräsident

Gašper Puhan  
Galerija Okusov  
Petrovče, Slovenia

### Vizepräsident

Daniel Canzian  
Restaurant Daniel  
Mailand, Italien

## PARTNER JRE-INTERNATIONAL



mastercard.



SWAN HELLENIC

MAIN PARTNERS



HRASTNIK1860

ELITE PARTNERS



PRINCIPLE PARTNERS

SCHNEIDER



„EIN LEBEN VOR DEM WEIN GAB ES NICHT“

MARKUS SCHNEIDER

# SEHNSUCHT NACH EINEM ABENTEUER

"GEMEINSAM WOLLEN WIR  
AUSSERGEWÖHNLICHES  
ERLEBEN"

Andreas Zito  
CEO Swan Hellenic

Mehr erfahren:



Swan Hellenic, der Pionier der kulturellen Expeditions-  
kreuzfahrt, kann auf viele Innovationen in Sachen See-  
fahrt zurückblicken. Auf unseren eleganten Eis-Expedi-  
tionsschiffen ermöglichen wir unseren Gästen nicht nur  
umfänglichen Komfort, sondern gewähren vor allem  
absolut exklusive Eindrücke von ganzen sieben Konti-  
nenten. Die Schifffahrt wird zum einzigartigen Erlebnis,  
wenn erfahrene Reiseleiter und internationale Experten  
ihr tiefgehendes Wissen mit den Gästen teilen.

Unser Streben nach Exzellenz – von den gehobenen  
Annehmlichkeiten an Bord bis hin zur wahrhaft kreati-  
ven Gourmetküche – unterstreichen das herausragende  
Angebot. Die Zusammenarbeit mit den JRE ermöglicht  
es uns außerdem, besonders talentierte Köche in un-  
serem Team begrüßen zu dürfen. Deren hohe Aufgabe  
ist es, die Eindrücke der Expedition durch erstaunliche  
neue Interpretationen auf den Teller zu bringen und sich  
so wieder und wieder selbst zu übertreffen. So wird jeder  
Augenblick Ihrer Reise unvergesslich.







# Dürfen wir Ihnen ein Restaurant empfehlen?

In jedem neuen FEINSCHMECKER finden Sie mindestens 50 neue getestete und bewertete Spitzenrestaurants und Hotels.



JETZT TESTEN:  
[feinschmecker.de/abo](https://feinschmecker.de/abo)

DER  
**FEINSCHMECKER**  
DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

## ÜBER 3.000 BETRIEBE ARBEITEN ERFOLGREICH MIT UNS!

**WANN CHECKEN SIE EIN?**

VERTRAUEN SIE DER FÜHRENDEN EINKAUF- UND DIENSTLEISTUNGSKOOPERATION FÜR DIE HOSPITALITY-BRANCHE.

**HGK**  
Mit uns ist zu rechnen!



EINKAUFVORTEILE



DIGITALE LÖSUNGEN



INTERIEURLEISTUNGEN

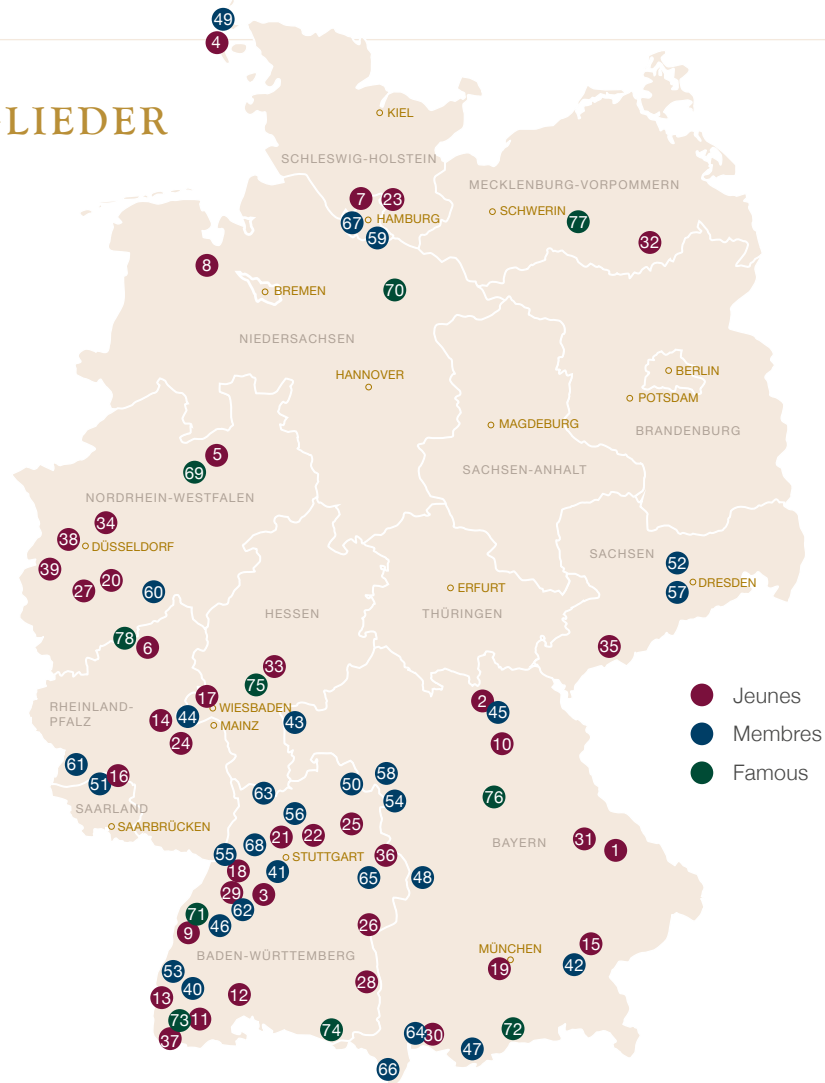


MARKETING & SERVICES



H-G-KDE

# MITGLIEDER



# JEUNES

1	Ammon, Michael	32	21	Maerz, Benjamin	72
2	Bätz, Tobias	34	22	Oettinger, Michael	74
3	Berlin, Franz	36	23	Oster, Maurizio	76
4	Berner, Jan-Philipp	38	24	Pape, Markus	78
5	Bettinger, Iris	40	25	Reber, Hans-Harald	80
6	Binder, Christian	42	26	Reisch, Julius	82
7	Dietz, Felix	44	27	Röder, Oliver	84
8	Extra, Tim	46	28	Ruhland, Alexander	86
9	Fehrenbacher, Daniel	48	29	Sackmann, Nico	88
10	Fleischmann, Christian	50	30	Schlachter, Simon	90
11	Fuchs, Viktoria	52	31	Schmaus, Anton	92
12	Grom, Jason	54	32	Schmidthaler, Daniel	94
13	Helfesrieder, Jochen	56	33	Seebacher, Adalbert	96
14	Helzle, Philipp	58	34	Stemberg, Sascha	98
15	Huber, Alexander	60	35	Unger, Benjamin	100
16	Jenal, Patrick	62	36	Widmann, Andreas	102
17	Kammermeier, Michael	64	37	Wiedmer, Nicolai P.	104
18	Kuhn, Malte	66	38	Wolter, Philipp	106
19	Leise, Joshua	68	39	Wulf, Alexander	108
20	Lorenz, Maximilian	70			

## MEMBRES

40	Disch, Steffen	118
41	Feckl, Franz	119
42	Grainer, Christian F.	120
43	Helbig, Ludger	121
44	Henkel, Nils	122
45	Herrmann, Alexander	34
46	Herrmann, Martin	123
47	Hillejan, Andreas	124
48	Kaiser, Jockl	125
49	King, Johannes	126
50	Koch, Jürgen	127
51	Kunz, Alexander	62
52	Kutzner, Ralf J.	128
53	Merkle, Thomas	129
54	Mittermeier, Christian	130
55	Nagy, Markus	131
56	Ottenbacher, Christian	132
57	Pattis, Mario	133
58	Philipp, Michael	134
59	Poletto, Cornelia	135

60	Quendler, Michael	136
61	Rüssel, Harald	137
62	Sackmann, Jörg	88
63	Scharff, Martin	138
64	Schlachter-Ebert, Barbara	139
65	Straubinger, Rolf	140
66	Strauss, Peter A.	141
67	Tschebull, Alexander	142
68	Werner, Bernd	143

## FAMOUS

69	Bomke, Jens	150
70	Dannenfeld, Jens	150
71	Fehrenbacher, Otto	151
72	Fell, Michael	151
73	Fuchs, Karl-Josef	151
74	Karr, Rudolf	152
75	Kimpel, Patrik	152
76	Rottner, Stefan	153
77	Schmitt, Harald	153
78	Steinheuer, Hans Stefan	154

## UNSERE PARTNER



## UNSERE PREFERRED SUPPLIER+



# SELTERS. DER REINE GENUSS.



ORIGINAL  
**SELTERS**  
AUS SELTERS AN DER LAHN

Original **SELTERS** wird als idealer Weinbegleiter empfohlen und ist exklusiver Partner der Sommelier Union, des Deutschen Weininstituts und des Rheingauer Weinbauverbandes.



Passion & Profession



Deutsches  
Weininstitut

