

Ein Stern leuchtet über der Region

Michelin-Restaurantführer 2010 dekoriert erneut das „Balthasar“ in Paderborn für seine sehr gute Küche

VON GÜNTER HOFFMEISTER

■ Bielefeld. Berühmt und gefürchtet – das Zittern der Küchenchefs vor den Bewertungen der Tester hat ein Ende. Der Michelin-Führer 2010 ist erschienen. 225 Sterne funkeln am Küchenhimmel über Deutschland, und einer strahlt auch wieder über Ostwestfalen-Lippe. Damit hat sich in der Region im Vergleich zum Vorjahr nichts verändert, bundesweit aber schon.

Noch nie hat der Michelin-Führer so viele deutsche Restaurants mit Sternen dekoriert wie in der neuen Ausgabe für 2010. „Ich hole dir die Sterne vom Himmel“, flüstern sich Verliebte beim romantischen Abend zu. Die engagierten und kreativen Küchenchefs wären froh, wenn der Griff nach den Sternen so einfach wäre.

Herbstmenütipps des Sternekochs

Zwar holen alljährlich die kritischen Michelin-Restaurantexperten Sterne vom Gourmethimmel, die Anerkennung für die hervorragende Küchenleistung sein sollen. Aber die Sterne werden auch rigoros wieder aberkannt, wenn die Tester nicht zufrieden sind. „Einen Stern zu erlangen ist schon sehr fordernd. Fast noch aufwendiger ist es aber, ihn zu halten“, so ein Sternekoch. Der Stern ist nicht nur hart erkämpft, sondern auch Anziehungspunkt für viele Gäste und damit wichtig fürs erfolgreiche Geschäft.

Der neue Michelin 2010, das „Gebetbuch für Gourmets“, wird in diesem Jahr 100 Jahre alt. Und schon in der Ausgabe von 1910 findet man Restaurants der heimischen Region erwähnt, etwa den Preußischen Hof in Brakel, das Deutsche Haus in Brackwede oder den Englischen Hof in Bad Driburg.

Und die Tradition der Michelin-Erwähnung reicht bis in die heutige Zeit: Bereits zum zwölften Mal in Folge wird die ausgezeichnete Küchenleistung unter Patron Elmar Simon im „Baltha-



Ausgezeichnet: Elmar Simon erhielt zum zwölften Mal den „Stern“, der wie eine Blume aussieht. FOTO: WOHLE



Traditionsreich: Seit 100 Jahren erscheint der Führer.

sar“ in Paderborn gewürdigt. Einen Michelin-Stern war das Haus den Kritikern wert.

Und was empfiehlt der dekorierte Küchenchef unseren Leserinnen und Lesern als herbstliches Sterne-Menü? „Gut in die Jahreszeit passt zur Vorspeise ein Topinamburcremesüßchen mit gebratenem Rotwurststrudel – der Westfale sagt auch Blutwurst. Als Hauptgang würde ich einen gratinierten Hirschkalbrücken in Holunderbeerjus empfehlen. Und zum Dessertabschluss macht sich gut ein Lebkuchen-Soufflé mit Altbier-Sabajone.“

Spiegel der guten Gastronomie

Der neue Michelin spiegelt erneut die gute Entwicklung in der Spitzengastronomie in Deutschland wider. Immerhin sind hierzulande neun Gastrotempel mit je drei Sternen ausgezeichnet worden. Damit ist Deutschland hinter Frankreich weltweit das Land mit den meisten Spitzenadressen. Die Glanzpunkte setzen bundesweit zwei Orte: Bergisch-Gladbach (NRW) und Baiersbrunn (Baden-Württemberg). Dort sind jeweils zwei Restaurants mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet worden: Restaurant Dieter Müller und Vendome sowie das Restaurant Bareiss und die Schwarzwaldstube.

18 Restaurants tragen zwei Sterne, zwei davon in Düsseldorf und jeweils eines in Essen und Köln. Und 198 Häuser (189 waren es 2009) ziert ein Stern. Bei den Zwei-Sterne-Restaurants lohnt ein Blick über die Landesgrenze hinaus nach Niedersachsen. Osnabrück kann sich mit dem hochdekorierten La Vieschmücken.

Besonders erfreulich: Viele Restaurants in der heimischen Region sind vom Michelin mit dem roten „Bib Gourmand“ ausgezeichnet worden. Und diese Auszeichnung steht für gute Küche zu guten Preisen. Als dann: Guten Appetit!

„Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis“

■ Neben den Sternen verleihen die Michelin-Inspektoren die Auszeichnung „Bib Gourmand“ für Häuser mit sorgfältig zubereiteten Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis. In OWL gibt es neun solcher Häuser:

- ◆ „Bib“-Restaurants:
- ◆ 1550 Restaurant (Bielefeld, neu in der Liste)
- ◆ Landhaus Hirschsprung (Detmold)
- ◆ Am Osterfeuer (Herford)
- ◆ Alte Schule (Herford, neu in der Liste)

- ◆ Gasthof Brink (Hövelhof)
- ◆ Kupferkessel (Paderborn)

„Bib“-Hotels:

- ◆ Gasthaus Spieker (Hövelhof)
- ◆ Haus Berkenkamp (Lage)
- ◆ Ententurm (Steinhagen)