

Sterne über Südbaden



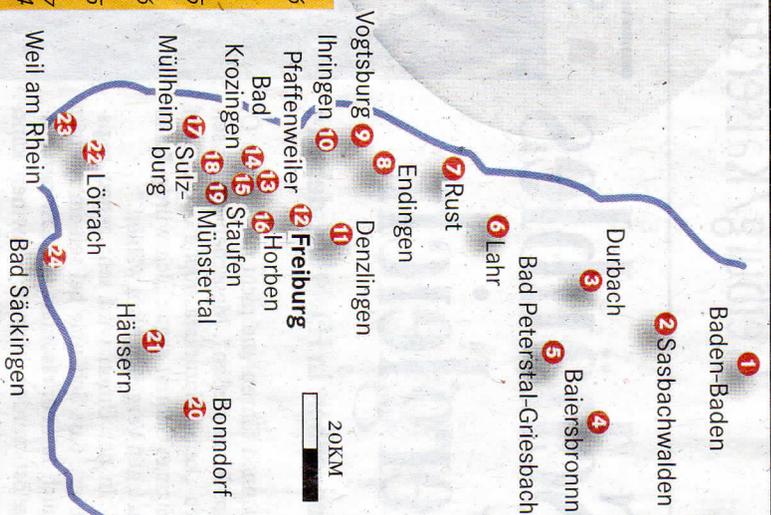
Zwei junge Köche überzeugten die Gastro-Inspektoren: Sascha Weiß von der „Wolfshöhle“ in Freiburg und Raimar Pilz von der „Genuss-Apotheke“ in Bad Säckingen dürfen sich seit Donnerstag mit dem begehrten Stern des Guide Michelin schmücken.

Die besten südbadischen Restaurants

hochgestuft
das erste Mal aufgenommen



Rank	Name	Address	Stars	Price (€)	Notes
1	Baden-Baden		1	16	
2	Sasbachwalden		1	16	
3	Durbach		1	16	
4	Baiersbronn		3	19,5	
5	Bad Peterstal-Griesbach		3	19	
6	Laahr		2	17	
7	Rust		1	16	
8	Endingen		1	16	
9	Vogtsburg		1	17	
10	Ihringen		1	14	
11	Denzlingen		1	16	
12	Freiburg		1	17	
13	Pfaffenweiler		1	16	
14	Bad Krozingen		1	15	
15	Staufen		1	15	
16	Horben		1	16	
17	Müllheim		1	16	
18	Salzburg		2	17	
19	Münstertal		1	14	
20	Bonnendorf		1	15	
21	Häusern		1	15	
22	Lörrach		1	14	
23	Weil am Rhein		1	16	
24	Bad Säckingen		1	16	



Nicht nur der Gast zahlt die Rechnung

Eine Spitzenküche ist nicht billig. Dennoch erwirtschaften viele Restaurants mit zwei oder drei Sternen keinen (großen) Gewinn. Sie bestehen nur dank eines Konzerns oder eines Vergütungsparcs, die sich mit einem Toprestaurant schmücken wollen. Oder sie rechnen sich dank eines Hotels, dessen Betten die aufwändige Küche quersubventionieren. Dabei bieten Deutschlands Spitzenköche ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis, wird allenfalls in der Branche versichert. Für ein Menü in Paris müsse leicht das Zwei- oder gar Dreifache auf den Tisch gelegt werden.

„Wer als Spitzenkoch überleben will, muss vor allem ein Geschäftsmann sein“, sagte Tim Raue, Berlins bester Koch, jüngst der *Süddeutschen Zeitung*. Wer keinen Investor im Rücken habe, müsse schauen, dass das Geld woanders herkomme. Immer mehr Köche werden zum Unternehmer: Sie eröffnen Dependance, Weinbars, Kochschulen, Feinkostläden oder Gewürzläden, die mehr Geld in die Kasse bringen als die personal- und materialaufwändige Spitzenküche. Tim Raue eröffnet demnach schon sein fünftes Restaurant.

Weshalb dann der gigantische Auf-

HINTERGRUND

Michelin: Ein Stern: „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“
Zwei Sterne: „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“
Drei Sterne: „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“
Gaut Millau: bewertet nach Punkten von 0 bis 20 (nach dem französischen Schulnotensystem) und verleiht Kochmützen an die Spitzengastronomie.

BZ-GAETIK/CHJ, OUELLE: BZ, FOTO: MICHAEL WISSING