



Die 5.000 besten Restaurants Deutschlands Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste 2012

(ddp direct)

In Kooperation mit Sternklasse präsentiert Gerolsteiner ein einzigartiges Ranking der deutschen Spitzengastronomie. Basis der Bestenliste sind die acht größten nationalen Restaurantführer wie beispielsweise Michelin und Gault Millau. Neben der Küche werden auch Wohlfühlfaktoren und der Stellenwert der Auszeichnungen für die Gastronomie berücksichtigt.

Gerolstein, 9. Januar 2012. Wer sich leidenschaftlich mit der Spitzengastronomie in Deutschland beschäftigen weiß, dass man nicht nur in einigen wenigen Gourmet-Tempeln ausgezeichnet essen kann. Unser ehemals in gastronomischer Hinsicht beliebtes Land beheimatet eine große Vielfalt erstklassiger Restaurants. Die Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste trägt diesem Umstand Rechnung und bietet erstmals ein komplettes Ranking der fast 5.000 Restaurants in Deutschland, die von einem oder mehreren der acht großen bundesweiten Restaurantführer des Jahrgangs 2012 empfohlen werden und ist somit die größte Zusammenstellung der Top-Gastronomie in Deutschland. Mit ihrem neuen, ganzheitlichen Bewertungsansatz, der auch Wohlfühlfaktoren berücksichtigt, ermöglicht die Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste zudem einen noch objektiveren und aussagekräftigeren Überblick über die Restaurant-Landschaft im Top-Segment.

Die Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste ist die erste ihrer Art, die alle Faktoren einbezieht, die ein Restaurant ausmachen: Bewertet wird nicht nur die Küche, sondern auch die von den Restaurantführern zwar erfassten aber nicht bewerteten Faktoren wie Service, Komfort, Ausstattung und Ambiente. Ein Ansatz, der vom Magazin Sternklasse entwickelt und umgesetzt wurde und perfekt zu Gerolsteiner passt, engagiert sich das beliebteste Mineralwasser der Gastronomie doch seit vielen Jahren für Qualität, Service und eine Kultur des Genießens.

Neu an der Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste ist außerdem, dass der unterschiedliche Stellenwert der verschiedenen Auszeichnungen der Restaurantführer mit in die Bewertung für das Gesamt-Ranking eingeht. Grundlage für den Stellenwert und damit den Faktor, mit dem die verschiedenen Führer in die Gesamtbewertung eingehen, ist eine von Sternklasse jährlich durchgeführte Befragung von Repräsentanten der ausgezeichneten Restaurants. Die erste Resonanz aus der Branche ist positiv:

Wo man nach Zertifizierung oder errechnetem Durchschnitt am besten isst, dort muss man sich nicht unbedingt auch atmosphärisch wohlfühlen. Unter diesem Aspekt gleichwohl Versuchswerte zu bieten, sofern die Führer Parameter dafür liefern, ist eine durchaus sinn- und auch verdienstvolle Erweiterung der Bewertungskriterien in der Gerolsteiner Liste.

Hermann Bareiss, Inhaber und Geschäftsführer Hotel Bareiss, Restaurant Bareiss (3 Michelin-Sterne), Baiersbronn-Mitteltal

Bravo für den Aufwand, die Genauigkeit und das Ergebnis! Mit den 4.835 Restaurants werden endlich auch einmal die jungen, aufstrebenden oder gutbürgerlichen Restaurants gelistet. Eine wichtige Anerkennung für die Restaurants, die sonst kaum eine Erwähnung finden, obwohl ihre Leistung weit besser als der Durchschnitt ist.

Christoph Rüffer, 2-Sternekoch, Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/8msehw>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/gastronomie/die-5-000-besten-restaurants-deutschlands-gerolsteiner-restaurant-bestenliste-2012-68751>

=== Gerolsteiner Bestenliste (Bild) ===

Shortlink:
<http://shortpr.com/rlnxan>

Permanentlink:
<http://www.themenportal.de/bilder/gerolsteiner-bestenliste>

=== Deutschlands Landkarte des Genusses (Infografik) ===

Shortlink:
<http://shortpr.com/ii4cui>

Permanentlink:
<http://www.themenportal.de/infografiken/deutschlands-landkarte-des-genusses>

Pressekontakt

Schröder+Schömb's Public Relations GmbH

Herr Michael Hetzinger
Torstraße 107
10119 Berlin

michael.h@s-plus-s.com

Firmenkontakt

Schröder+Schömb's Public Relations GmbH

Herr Michael Hetzinger
Torstraße 107
10119 Berlin

shortpr.com/8msehw
michael.h@s-plus-s.com

Gerolsteiner ist Deutschlands beliebtestes Mineralwasser. Marktführer unter den Markenmineralwässern und führend auch in der Gastronomie. Das Wasser mit Stern verdankt seine hohe, ausgewogene Mineralisierung der Herkunft aus einem Quellgebiet in der Vulkaneifel, das in seiner geologischen Beschaffenheit einzigartig ist. In der Region Gerolstein trifft Kohlensäure vulkanischen Ursprungs auf calcium- und magnesiumreiches Dolomitgestein. Dadurch entsteht ein Mineralwasser, das reich an Mineralstoffen ist und zugleich angenehm harmonisch und erfrischend schmeckt. Mit den drei Varianten Gerolsteiner Sprudel, Gerolsteiner Medium und Gerolsteiner Naturell, die sich in ihrer Mineralisierung und im Kohlensäuregehalt unterscheiden, kann Gerolsteiner zu jedem Wein ein Mineralwasser bieten, das den Charakter des Weines optimal zur Geltung bringt.

STERNKLASSE ist ein deutsches Magazin mit dem Themenschwerpunkt Gastlichkeit und Service in der Top-Gastronomie. In der Rubrik Service-Tests werden in jeder Ausgabe führende deutsche und internationale Top-Restaurants im Service-Bereich unter die Lupe genommen. Nachvollziehbare, detaillierte Beschreibungen führen am Ende zu einer Bewertung. Herausgeberin und Chefredakteurin ist die Gastronomie-Expertin Uta Bühler aus Essen, Inhaberin einer Event-Agentur und langjährige Mitinhaberin des 2-Sterne-Restaurants Relaisidance in Essen-Kettwig.

Anlage: Bild

