



### Gault&Millau Restaurantguide Deutschland 2018



**ZS Verlag**  
**Gault&Millau Restaurantguide**  
**Deutschland 2018**  
736 Seiten | Format 13,5 x 21 cm  
€ [D] 39,99 | € [A] 41,20  
ISBN 978-3-89883-721-7  
**Erscheinungstermin: 28. November 2017**

Warum nicht mal ausgezeichnet essen gehen? Der **Gault&Millau Deutschland** ist einer der bekanntesten Genuss-Führer mit den besten Restaurants von Sylt bis Garmisch; von internationaler bis deutscher Küche. In Deutschland erscheint er in diesem Jahr zum 35. Mal – zum ersten Mal im ZS Verlag – und bewertet rund 900 Restaurants jedes Jahr neu. Pointiert und ambitioniert testen unsere Genuss-Experten Küche, Atmosphäre und Charakter der Restaurants und vergeben die begehrten Gault&Millau-Punkte. Sie sprechen aktuelle Hotelempfehlungen aus, spüren den neuesten Genusstrends nach und suchen nach jungen Talenten. Insgesamt beschreibt und bewertet der Gault&Millau in seiner neuen Ausgabe 900 Adressen, darunter 104 neu aufgenommene. 749 Gourmetlokalen und Landgasthöfen, Bistros und Hotelrestaurants verleihen die 31 Tester die begehrten Kochmützen.

Der **Gault&Millau** ist nach seinen Herausgebern, den französischen Journalisten Henri Gault und Christian Millau, benannt und neben dem Guide Michelin der einflussreichste Restaurantführer. 1969 wurde er erstmals in Frankreich aufgelegt. Er vergibt die Gault&Millau-Punkte, die in die berühmte Hauben-Bewertung der Restaurants münden. Er liefert neben der Bewertung, anders als der Guide Michelin, auch eine ausführliche Beschreibung der Restaurants. Aktuell gibt es den Gault&Millau in zwölf Ländern, u.a. in Frankreich, Niederlande, Österreich, Marokko, Japan und Australien. Weitere zehn Länder folgen in kürzester Zeit, wie etwa Großbritannien, Spanien und Südafrika.



## Auf einen Blick: Die Preisträger des Gault&Millau Restaurantguide 2018

### **Koch des Jahres**

Christian Bau  
Victor's Fine Dining by Christian Bau in Perl (Saarland)  
19,5 Punkte

### **Gastgeber des Jahres**

Christiane Grainer  
Christians in Kirchdorf (Oberbayern)

### **Aufsteiger des Jahres**

Dirk Hoberg  
Ophelia in Konstanz (Bodensee)

### **Entdeckung des Jahres**

René Klages  
17fuffzig in Burg/Spreewald

### **Sommelier des Jahres**

Christian Wilhelm  
Falco in Leipzig

### **Pâtissier des Jahres**

Matthias Spurk  
Gästehaus Erfort in Saarbrücken

### **Gastronom des Jahres**

Boris Radczun und Stephan Landwehr  
Grill Royal, Pauly-Saal, Kin Dee u.a. in Berlin

### **Hotelier des Jahres**

Carl, Michael und Stephan Geisel  
Geisel Privathotels in München (Hotels Königshof, Beyond, Excelsior, Anna u.a.)

### **Bester deutscher Koch im Ausland**

Thomas und Mathias Sühning  
Restaurant Sühning in Bangkok

### **Kochschule des Jahres**

Hans Haas Kochschule in München