



PRESSEMITTEILUNG

88 Michelin-Sterne zur Premiere am 2. April 2015 dabei

„1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie“ serviert
zum Start das Ende der Gerüchteküche um Rote Karten

Essen, 11. März 2015. Die Top-Gastronomie in Deutschland feiert und wehrt sich in eindrucksvoller Geschlossenheit. Das Magazin und Online-Restaurantportal STERNKLASSE hat den „1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie“ ins Leben gerufen. Zur Premiere am 2. April konnte Initiatorin Uta Bühler mehr als 130 Restaurant-Betriebe gewinnen – 88 Michelin-Sterne leuchten deutschlandweit über dem Aktionstag!

Zum Auftakt setzt die Zunft geschlossen ein Zeichen - am Aktionstag geht es unter dem Motto „Teller-Tausch“ der immer wieder aufbrodelnden Gerüchteküche um Rote Karten genussvoll-heiter an den Kragen. Uta Bühler: „Am 2. April ist in allen teilnehmenden Spitzen-Restaurants eines ausdrücklich erwünscht: die Teller am Tisch untereinander zu tauschen.“

Starköche wie Nelson Müller, Frank Rosin und Björn Freitag sind nur drei von vielen Topgastronomen, denen immer wieder nachgesagt wird, Gäste mit einer Roten Karte aufgefordert zu haben, sie nicht mehr zu besuchen. Der angebliche Grund: Die Gäste hätten von einem Teller gegessen – das sei unangemessen für ein erstklassiges Restaurant.

Uta Bühler: „Dieses Gerücht, das seit Jahrzehnten durch die Republik geistert, entbehrt jeglicher Grundlage.“ Alfons Schuhbeck setzte gar eine Belohnung für den Beweis einer solchen Roten Karte aus. Und obwohl nie ein Gast je eine abgeliefert geschweige denn in den Händen gehalten hat, kocht die rufschädigende Geschichte immer wieder hoch.

...Seite 2



Die Spitzenköche möchten am „1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie“ diese Rote Karte mit einem Genuss-Event nun endgültig begraben. Uta Bühler: „Wir hoffen, mit der Aktion auch neue Gäste für die Restaurants zu gewinnen, die bislang vielleicht genau wegen dieser Gerüchte Hemmschwellen hatten.“

Anlage Bild, Sterneköche von links:

Berthold Bühler (Résidence, Essen – 2 Michelin-Sterne), Frank Rosin (Rosins, Dorsten – 2 Michelin-Sterne), Björn Freitag (Goldener Anker, Dorsten – 1 Michelin-Stern) und Nelson Müller (Schote, Essen – 1 Michelin-Stern), ©STERNKLASSE

www.sternklasse.de

Hier finden Sie alle teilnehmenden Restaurants der Aktion „Teller-Tausch“ und ihre Angebote zum 1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie am 2. April 2015.

STERNKLASSE – das Magazin

STERNKLASSE ist ein deutsches Hochglanzmagazin mit dem Themenschwerpunkt Gastlichkeit und Service in der Top-Gastronomie. In der Rubrik „Service-Kritik“ 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 „Résidence“ in Essen-Kettwig. Online: www.sternklasse-magazin.de

Ansprechpartner STERNKLASSE

Uta Bühler

Telefon: 02054 – 97 13 27

E-Mail: buehler@sternklasse.de