

GUIDE MICHELIN 2022

MARTIN HERRMANN – LE PAVILLON

DOLLENBERG ERNEUT MIT 2 STERNEN AUSGEZEICHNET

Stiller Genießer mit leiser Finesse und lautem Erfolg.



Spitzenkoch Martin Herrmann wurde im Guide Michelin 2022 erneut mit 2 Sternen ausgezeichnet. Seit mehr als 20 Jahren prägt der Ausnahmekoch bereits die Grand Cuisine des Luxus-Resorts Dollenberg und der Schwarzwaldregion.

Nach zwei Jahren pandemiebedingter Pause wurden am 09. März in Hamburg im festlichen Rahmen einer Live-Veranstaltung die begehrten Sterne des ehrwürdigen Guide Michelin Deutschland für die besten Köch*innen des Landes bekannt gegeben. Dank seines Könnens, der Klarheit in Stil und Finesse sowie der anhaltenden Top-Qualität seiner Küchenkreationen strahlt Martin Herrmann seit mittlerweile über 20 Jahren am Michelin-Sterne-Firmament.

Martin Herrmann – ein passionierter Meister der hohen Kochkunst

Seit mehr als Jahrzehnten zieht Martin Herrmanns Sterne-Küche feinsinnige Gourmets in das elegante „Le Pavillon“ in Bad Peterstal-Griesbach. Wenig verwunderlich, dass er genau hier im schönen Schwarzwald immer wieder neue Inspiration für seine Kochkunst findet. Im Jahr 1998 erhielt Herrmann erstmals einen Michelin-Stern, verfeinerte im Laufe der Zeit das Repertoire und hält seit 2010 zwei Sterne. Lob und Anerkennung erhält der Küchenmeister immer wieder von namhaften Kritikern und Gourmet-Experten „für die Verwendung von hervorragenden Produkten, für sein Talent, Know-how und die Gabe, außergewöhnliche und mitunter originelle Kreationen trefflich in Szene zu setzen.“ Ein Erfolgsrezept für die Top-Qualität der Speisen im „Le Pavillon“ ist die Wertschätzung der heimischen Produkte und Lebensmittel aus dem Schwarzwald, welche der Spitzenkoch zu sinnlichen Kompositionen für unvergessliche Gaumenfreuden auf den Teller zaubert.

„Ein herzliches Dankeschön an den Guide Michelin. Mein Team und ich freuen uns besonders nach dieser für uns alle herausfordernden Zeit, dass wir nun bereits zum zwölften Mal in Folge mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden. Das ist nur mit einem so engagierten und hoch motivierten Team wie dem unserem möglich. Besonderer Dank gilt an dieser Stelle auch meinem Schwager, Patron Meinrad Schmiederer, und unseren Familien. Nur gemeinsam können wir dieses fantastische Niveau Tag für Tag halten und unsere Kreativität und Leidenschaft für die gute Küche vorantreiben und ausleben. Dass uns das ein weiteres Mal gelungen ist, zeigen uns die Auszeichnungen der Gourmittester, aber vor allem auch das Feedback unserer Gäste, die uns seit Jahrzehnten die Treue halten. Ein schönes Gefühl, das uns sehr ehrt.“

Martin Herrmann, Chef de Cuisine

Das sagt der Guide Michelin

„Nicht nur Naturliebhaber zieht es in die idyllische Schwarzwaldlandschaft, dafür sorgt der reizvoll gelegene Familienbetrieb ‚Dollenberg‘. Hier findet man neben dem wunderschönen Hotel-Resort ein fantastisches Gourmetrestaurant. Küchenchef Martin Herrmann zelebriert Klassik, ohne sich der Moderne zu verschließen. Geboten wird ein 8-Gänge-Menü, das Sie aber auch kürzen können. Angenehm klar und durchdacht wird z. B. Taube mit Senfcreme, Pfifferlingen und Essenz von roten Aromen zubereitet. Dazu gesellen sich ein gemütlich-elegantes Ambiente nebst herrlichem Blick durch die bodentiefen Fenster sowie ein ungezwungener und zugleich stilvoller Service samt sehr guter Weinberatung. Sommelier Christophe Meyer hat die ein oder andere Überraschung parat - darf es vielleicht mal ein hochwertiger Sake sein?“

„Es ist immer wieder eine große Freude, Martin Herrmann, meinem Schwager und exzellenten Koch und seinem Team bei der Arbeit in der Küche zuzusehen. Wie sie täglich kreative Höhenflüge schaffen, die unsere Gäste und auch die Kritiker dermaßen begeistern, ist einzigartig. Eine grandiose Leistung von Martin und unserem Team in Küche & Service. Natürlich macht es mich auch ein wenig stolz, dass ich Martin selbst ausgebildet habe. Er ist eher ein stiller Genießer, aber seine kulinarischen Taten tönen umso lauter. Eine großartige Leistung, vor allem, da Martin nicht nur unsere Sterneküche mit diesem einzigartigen Einsatz führt, sondern auch unsere Hotelküche, die Kamin- & Bauernstube und unsere Renchtalhütte. Dies alles über Jahrzehnte zu meistern, verdient den höchsten Respekt. Chapeau, liebe Dollenberger!“

Meinrad Schmiederer, Dollenberg-Inhaber

Guide Michelin 2022 – Neuer Sternerekord für Deutschland

In Hamburg wurden am 09. März die diesjährigen Spitzenköche Deutschlands prämiert. Die 3-Sterne-Restaurants verzeichneten einen Neuzugang: das Schanz.Restaurant in Piesport. Erstmals über zwei Sterne durften sich acht Köche und über einen Michelin-Stern 31 neue Spitzenköche freuen. Den 2021 eingeführten Green Star Award für besonders nachhaltiges Arbeiten erhielten dieses Jahr 11 Köch*innen. Damit gibt es in Deutschland nunmehr 61 Restaurants, die einen grünen Stern tragen. 2022 wurden erstmals auch zwei neue Sonderpreise vergeben. Der „Opening of the Year Award“ für die beste Neueröffnung wurde an das Tantris in München (Matthias Hahn & Felix Eichbauer) vergeben. Als Würdigung für das Engagement des Nachwuchses erhielt Johannes King (ehemals Söl’ring Hof) den Chef Mentor Award. Im Vorjahr gab es 310 gelistete Gourmetküchen, 2022 sind es 327 Restaurants, die im Guide Michelin gelistet sind.

Über den Guide Michelin Deutschland

Der Guide Michelin gilt als internationale Referenz in der Gastronomieszene. Bewertet wird mit strengen Kriterien, die für alle Länder, in denen der Guide Michelin publiziert wird, einheitlich sind. Die Michelin-Tester sind professionelle, erfahrene Restaurant- und Hotelkritiker, die anonym arbeiten. In der Küche werden die Qualität und Frische der Produkte, die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte durch die persönliche Note und Kreativität, die fachgerechte Zubereitung und die geschmackliche Harmonie, das Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die gleichbleibende Qualität über die Dauer und die gesamte Karte bewertet. Der erste Guide Michelin wurde als „Werkstatt-Wegeweiser“ für die damals noch überschaubare Zahl an Autofahrern im Jahre 1900 herausgegeben – damals auf Frankreich begrenzt.

Der erste deutschsprachige Guide erschien 1910. 1923 wurden die ersten Hotel- und Restaurantempfehlungen publiziert, die ersten Sterne wurden drei Jahre später vergeben.

DIE AUSZEICHNUNGEN

- III 1 Stern – „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“
- III 2 Sterne – „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“
- III 3 Sterne – „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“

PRESSEBILDER

- III Download: [Le Pavillon, 2-Sterne-Restaurant Dollenberg | Flickr](#)



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

