

Pressemappe

**Michelin-Führer
Deutschland 2004**

Stand: 24. November 2003



Inhalt

- 1 Der neue Michelin-Führer Deutschland 2004
- 2 Für jeden Geschmack das Richtige: Praktische Symbole erleichtern die Suche
- 3 Der Michelin-Führer steht für Qualität, Aktualität und Objektivität
- 4 Entwicklungen in Hotellerie und Gastronomie in Deutschland
- 5 Der Michelin Reise-Verlag: Alles rund ums Reisen und Genießen
- 6 Michelin: Produkte und Services im Dienste der Mobilität
- 7 Der Michelin-Führer Deutschland 2004 in Zahlen
- 8 Neue Sterne 2004
- 9 Gestrichene Sterne 2004
- 10 Die Sterne-Restaurants 2004
- 11 Neue Auszeichnungen mit „Bib Gourmand“
- 12 Häuser mit „Bib Gourmand“
- 13 Häuser mit „Bib Hotel“

Der neue Michelin-Führer Deutschland 2004

Am 29. November 2003 kommt der neue Michelin-Führer Deutschland 2004 auf den Markt. Der renommierte Hotel- und Restaurantführer, der allgemein als Referenz gilt, enthält in diesem Jahr rund 8.700 Häuser in allen Komfort- und Preiskategorien. Darunter insgesamt 23 Restaurants, die erstmals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet werden. Damit steigt die Anzahl der deutschen Ein-Stern-Restaurants auf 176. Auf insgesamt 1.560 Seiten empfiehlt der Michelin-Führer in gewohnter Unabhängigkeit und Seriosität jedoch nicht nur Spitzenrestaurants, sondern auch gleichermaßen preiswerte wie gute Hotels und Restaurants in ganz Deutschland. Die Qualität ist der oberste Maßstab bei allen Beurteilungen.

Besonders in Baden-Württemberg erreicht das Restaurantgewerbe weiterhin ein sehr hohes Niveau. Hier befindet sich das deutsche „Mekka“ für all jene, die gutes Essen zu moderaten Preisen suchen. Rund ein Drittel aller „Bib Gourmand“-Auszeichnungen gehen in diese Region. Das südwestliche Bundesland beheimatet zudem sechs der neu ausgezeichneten Sterne-Restaurants. Nur Nordrhein-Westfalen kann – ebenfalls mit sechs neuen Ein-Stern-Restaurants – gleichziehen.

Auf Wunsch vieler Leser und entsprechend den aktuellen Entwicklungen im Tourismus, hat Michelin in der 2004er Ausgabe die deutschen Hotels erstmals auch bezüglich ihrer Wellness-Angebote bewertet. Hotels, die einen angenehmen Freizeitbereich (z.B. mit Thalassotherapie) bieten, sind mit dem neuen Wellness-Symbol  gekennzeichnet. Einen schnellen Überblick über Häuser mit besonders bemerkenswerten Weinkarten verschafft das ebenfalls neue Weinkarten-Symbol .

Der Michelin-Führer legt besonderen Wert darauf, auch Häuser, die auf einen kleineren Geldbeutel zugeschnitten sind, zu empfehlen. Somit spielen die Auszeichnungen „Bib Gourmand“ für sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten und „Bib

Hotel“ für gute und preiswerte Übernachtungen im neuen Michelin-Führer wieder eine besondere Rolle. Insgesamt erhalten 264 Hotels die Auszeichnung „Bib Hotel“, darunter 48 neue Hotels. Außerdem zeichnet Michelin 377 Restaurants mit dem beliebten „Bib Gourmand“ aus, darunter 39 neue Restaurants.

Eine weitere Besonderheit des deutschen Michelin-Führers sind die speziellen Hinweise auf regionaltypische Gastronomiebetriebe wie schwäbische Weinstuben in Stuttgart, Brauereigaststätten in Köln, Düsseldorf und München sowie Bratwurstlokale in Nürnberg.

SCHNELLE ÜBERSICHT UND EINFACHE HANDHABUNG

Neben allen wichtigen Häusern in Deutschland liefert der alphabetisch geordnete Hotel- und Restaurantführer auch eine Übersicht über einige grenznahe Gebiete und Städte Österreichs. Die informativen Kurzbeschreibungen geben einen sachlichen, aber nicht wertenden Überblick über die Angebote und das Ambiente der einzelnen Hotels und Restaurants. Für die 2004er Edition hat Michelin diese Beschreibungen überarbeitet und auf den neuesten Stand gebracht.

Klar verständliche und eingängige Symbole kennzeichnen die besonderen Leistungen aller gastronomischen Einrichtungen. So ist beispielsweise auf einen Blick erkennbar, ob ein Hotel über einen Parkplatz oder ein Schwimmbad verfügt. Der Leser findet zur optimalen Nutzung des Michelin-Führers eine detaillierte Erklärung aller wichtigen Symbole in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

DIE INSPEKTOREN SIND DAS GÜTEZEICHEN VON MICHELIN

Ein erfahrenes Team von fest angestellten Michelin Mitarbeitern, den so genannten Inspektoren, ist für die Auswahl der Adressen, die im Michelin-Führer aufgelistet sind, verantwortlich. Die Inspektoren verfügen über eine langjährige Erfahrung im Hotel- und Gaststättengewerbe. Sie besuchen das ganze Jahr über regelmäßig alle bereits aufgeführten und zahlreiche neue Häuser. Gleichbleibende Qualität ist eines der wichtigsten Prüfkriterien. Michelin legt sehr großen Wert darauf, dass die Inspektoren bei ihrer Arbeit vollkommen anonym bleiben und eine vollständige Unabhängigkeit gegenüber der Fachwelt wahren.

DER MICHELIN-FÜHRER TRÄGT WIEDER SEINEN URSPRÜNGLICHEN NAMEN


Seitdem der Hotel- und Restaurantführer vor mehr als 100 Jahren erstmals erschien, trägt er den Namen „Guide MICHELIN“ bzw. in Deutschland „Michelin-Führer“. Im Jahr 2000 hatte Michelin ihn offiziell umbenannt in „Der Rote Führer“. Dies führte jedoch zu Irritationen und zahlreichen Rückfragen aus der Öffentlichkeit. Im Sinne der Kundenzufriedenheit trägt daher der Michelin-Führer ab sofort wieder seinen ursprünglichen Namen.

**Der Michelin-Führer Deutschland 2004
erscheint am 29. November 2003 und kostet 29,95 EUR.**

Für jeden Geschmack das Richtige: Praktische Symbole erleichtern die Suche

Der Michelin-Führer bietet eine Übersicht über ausgewählte Restaurants und Hotels in Deutschland. Darüber hinaus empfiehlt er Häuser, die sich durch ein besonders gutes Preis-Leistungsverhältnis in ihrer jeweiligen Kategorie auszeichnen. So enthält er Hotels, welche die Übernachtung im Doppelzimmer zum Preis von unter 90,00 EUR anbieten, sowie Restaurants, die Menüs für weniger als 14,00 EUR offerieren. In der Neuauflage des Hotel- und Restaurantführers finden sich Adressen für das gemütliche Abendessen unter der Woche, das repräsentative Geschäftsessen, das exklusive Diner am Wochenende ebenso wie für die gepflegte Einkehr und Übernachtung auf Urlaubs- und Geschäftsreisen. Der Michelin-Führer erfüllt so die Ansprüche eines großen Leserkreises.

DER BIB GOURMAND

Das freundliche Michelin-Männchen Bibendum stand Pate für die Michelin Empfehlung „Bib Gourmand“. Mit dem Symbol  werden Restaurants, die sich durch eine sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen auszeichnen, besonders hervorgehoben. Im Gegensatz zum Gourmet, der als Feinschmecker exquisite und aufwendig komponierte Menüs schätzt, sieht sich der Gourmand eher als Schlemmer, der gerne sorgfältig zubereitete Speisen isst. Entsprechend ist die Definition im Michelin-Führer: Der „Bib Gourmand“ kennzeichnet sehr gute, vorzugsweise regionale Küche mit einem besonders günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis (ab 28,00 EUR).

Bereits seit 1977 werden im deutschen Michelin-Führer typische Gourmand-Restaurants besonders gekennzeichnet. Zur schnelleren Übersicht symbolisiert seit dem Jahr 2000 der rote Kopf des Bibendum (kurz: Bib) die entsprechenden Häuser.

DER BIB HOTEL

Aufgrund des großen Erfolgs des „Bib Gourmand“ führte Michelin 2003 für das Hotelgewerbe den „Bib Hotel“ ein. Ein blaues Bibendum auf einem Kopfkissen erleichtert die Suche nach gastfreundlichen Hotels, die gute Übernachtungsmöglichkeiten mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Bereits für weniger als 90,00 EUR pro Doppelzimmer können Reisende

hier übernachten. Eine angenehme Atmosphäre, bequeme Anfahrtswege, freundliches Personal, und eine ruhige Lage spielen bei dieser Auswahl eine besondere Rolle.







BESONDERE ADRESSEN MIT LOKALKOLORIT

Die Deutschlandausgabe des Michelin-Führers weist außerdem auf ausgesuchte regionale Besonderheiten in der Gastronomie hin. Hierzu zählen schwäbische Weinstuben in Stuttgart, Brauereigaststätten in Köln, Düsseldorf und München sowie Bratwurst-Lokale in Nürnberg. Die entsprechenden Restaurants werden unter der jeweiligen Stadt in einer eigenen Kategorie aufgelistet. In Stuttgart findet man hier neben dem obligatorischen Weinangebot auch Maultaschen und Käsespätzle auf der meist kleinen Speisekarte. Bierliebhaber, die zu Besuch in der bayrischen Metropole München sind, können anhand der Hinweise entscheiden, ob ihnen der Sinn eher nach einem lebhaften Biergarten oder gemütlichen Stuben steht. Die Nürnberger-Bratwurst-Lokale bieten meist ein rustikales Ambiente mit deftigen Speisen.



PRAKTISCHE SYMBOLE HELFEN BEI DER SUCHE

Der Michelin-Führer ordnet die ausgewählten Adressen nach zahlreichen nützlichen Kriterien, die durch eingängige Symbole gekennzeichnet sind. Diese Symbole verschaffen einen schnellen Überblick und erleichtern die Suche nach passenden Hotels und Restaurants im jeweiligen Ort.

Zu den wichtigsten Symbolen gehören:

- Häuser mit Einrichtungen für Behinderte: 
- Häuser, in denen Hunde unerwünscht sind: 
- Restaurants mit Terrasse oder Garten: 
- Hotels mit Konferenzräumen: 
- Wein wird glasweise serviert: 
- Gästeparkplatz vorhanden: 

Um den Wünschen der Leser und den neuen Trends in Gastronomie und Hotellerie zu entsprechen, wurden alle Häuser dieses Jahr erstmals auch hinsichtlich ihres Wellness-Angebotes und ihrer Weinkarte überprüft. Entsprechend wurden zwei neue Symbole eingeführt:

-  Weinkarte (besonders bemerkenswerte Weinkarte)
-  Wellness (schöner Bereich zum Wohlfühlen und Entspannen)





Neben den Kurzbeschreibungen befinden sich im Michelin-Führer auch zahlreiche Abbildungen, die das Lesen und Reisen erleichtern.



- Eine übersichtliche Deutschlandkarte, die so genannte „Themenkarte“, in die alle Sterne-Restaurants, die „Bib Gourmand“, die „Bib Hotel“ sowie die angenehmen und sehr ruhig gelegenen Hotels eingezeichnet sind
- 41 Umgebungskarten zu den größten deutschen Städten, die, ähnlich der Themenkarte, eine detaillierte Übersicht der jeweiligen Region bieten
- 173 Stadtpläne, auf denen die von Michelin empfohlenen Hotels und Restaurants eingezeichnet sind

Der Michelin-Führer steht für Qualität, Aktualität und Objektivität

EINE OBJEKTIVE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN

Der Michelin-Führer ist eine der umfassendsten und am besten recherchierten Informationsquellen von Hotel- und Gastronomieadressen in ganz Europa. Alle empfohlenen Häuser werden nach objektiven Richtlinien von unabhängigen Inspektoren getestet. Die Qualität ist dabei der oberste Maßstab. Die Auswahl umfasst Häuser in jeder Komfort- und Preiskategorie.

Anhand von Symbolen – Bestecke für Restaurants und Häuser für Hotels – werden die Häuser nach ihrem Komfort klassifiziert. Es gibt jeweils fünf Kategorien: Hierbei steht ein einzelnes Besteck  oder Haus  für „Standard-Komfort“. Fünf Bestecke  oder Häuser  bedeuten „Großer Luxus und Tradition“. Grundsätzlich werden nur Restaurants in den Michelin-Führer aufgenommen, die sich durch die gute Qualität ihrer Küche, aber auch durch Freundlichkeit des Personals, Service und Atmosphäre bei Tisch auszeichnen. Über die Anzahl der Bestecke entscheiden die Qualität des Geschirrs, die Tischdekoration, die Raumgröße, der Service und die Leistung der Küche. Einige Hotels und Restaurants sind durch rote Symbole gekennzeichnet. Sie bieten wegen der schönen, ruhigen Lage, der nicht alltäglichen Einrichtung und Atmosphäre sowie dem gebotenen Service einen besonders angenehmen Aufenthalt.

Die Michelin Sterne ( bis ) weisen auf Restaurants mit einer überdurchschnittlich guten Küche hin. Bewertungskriterien sind hier die gleich bleibende Qualität und Frische der Zutaten, ihre Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte.

DIE ERFAHRUNG VON MICHELIN

Die in Fachkreisen und bei Reisenden allgemein anerkannte Kompetenz von Michelin stützt sich zum einen auf eine ausgezeichnete Kenntnis der Bedürfnisse und Erwartungen der Reisenden und Restaurantgäste und zum anderen auf einen reichen, praxisnahen Erfahrungsschatz der Michelin Inspektoren, die Hotels und Restaurants besuchen und bewerten.

DIE VERPFLICHTUNGEN VON MICHELIN

Um den hohen Erwartungen der Leser zu entsprechen, setzt Michelin sich selbst strenge Qualitätsrichtlinien, zu deren strikter Einhaltung sich das Unternehmen verpflichtet:

- Erfahren: Die Empfehlungen des Michelin-Führers stützen sich auf das Know-how und die Erfahrung der Inspektoren. Diese besuchen und begutachten regelmäßig alle im Michelin-Führer empfohlenen Häuser. Von der Vielzahl der für die neueste Ausgabe von Michelin überprüften Betriebe werden nur etwa 8.600 erwähnt. Die Inspektoren betreuen jeweils für einen bestimmten Zeitraum eine bestimmte Region. Sie besuchen in regelmäßigen Abständen jedes einzelne der in der Vorjahresausgabe genannten Hotels und Restaurants sowie ausgewählte neue Häuser. Um die gleich bleibende Qualität der Spitzenrestaurants objektiv überprüfen zu können, suchen die Inspektoren diese im Bedarfsfall öfter auf. Die Michelin Mitarbeiter gehen nach einheitlichen Grundsätzen vor und gewährleisten somit identische Auswahlmethoden. Die meisten Inspektoren verfügen über eine Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe und waren größtenteils selbst über Jahre in verantwortlicher Position in dieser Branche tätig.
- Unabhängig: Die Inspektoren sind fest bei Michelin angestellt, und der Michelin Reise-Verlag übernimmt alle entstehenden Kosten für Übernachtung und Essen. Zudem geben sich die Inspektoren bei ihren Besuchen nicht als Michelin Mitarbeiter zu erkennen. Diese Vorgehensweise bietet dem Verbraucher wie dem Fachmann die Gewähr für Seriosität und Zuverlässigkeit. Nur so sind die Michelin Experten in der Lage, die besuchten Häuser objektiv zu bewerten.
- Aufgeschlossen und unvoreingenommen: Allgemein gilt, dass der Michelin-Führer auch neuen und außergewöhnlichen Gastronomiekonzepten aufgeschlossen und unvoreingenommen gegenüber steht. Der Eintrag in den Michelin-Führer ist selbstverständlich kostenlos. Jede Einrichtung, die in der vorhergehenden Ausgabe erwähnt wurde, erhält automatisch einen Fragebogen. Schickt sie ihn ausgefüllt zurück, so wird sie weiterhin in den Michelin-Führer aufgenommen – es sei denn, die Inspektoren sprechen sich dagegen aus. Jede neue Kontaktaufnahme von Seiten der Hotel- und Restaurantinhaber ist grundsätzlich willkommen. Nach vorheriger Terminvereinbarung können Gastronomie- und Hotelbesitzer zudem beim Redaktionsleiter vorsprechen. In

einem absolut vertraulichen Treffen informiert Michelin über Tendenzen bei den Leser-Zuschriften und die Erfahrungen und Eindrücke der Inspektoren.

STETS AUF DEM NEUESTEN STAND

Michelin berücksichtigt bei der Auswahl von empfehlenswerten Adressen jeweils die neuesten Trends in Gastronomie und Tourismus und erweitert auf dieser Basis Jahr für Jahr das Angebotsspektrum des Michelin-Führers. Durch die Besuchsberichte der Inspektoren und dank des Fragebogens, der an die aufgeführten Hotels und Restaurants verschickt wird, werden die Michelin-Führer jedes Jahr überarbeitet. Auf diese Weise nehmen die Redakteure jährlich in den insgesamt elf Titeln der Michelin-Führer-Reihe rund 100.000 Korrekturen vor: Neue Häuser werden aufgenommen, Preise, Angebote und Öffnungszeiten aktualisiert. Wertvolle Unterstützung erhält Michelin auch von seinen Lesern: Nahezu 50.000 Zuschriften und E-Mails treffen pro Jahr bei den europäischen Redaktionen ein. Dabei enthält jede Zuschrift im Schnitt Anmerkungen zu drei Häusern.

Entwicklungen in Hotellerie und Gastronomie in Deutschland

Die wirtschaftliche Situation im Gastronomie- und Hotelleriebereich ist im Vergleich zum Vorjahr tendenziell schwieriger geworden. Der Hotelleriemarkt wird zunehmend von Hotelketten bestimmt, die durch Niedrigpreise kleine und mittelständische Unternehmen verdrängen. Gleichzeitig mussten 2003 viele Gastronomiebetriebe schließen.

Als deutliche Tendenzen in der Hotellerie zeichnen sich Wellness-Tourismus und Kurzurlaube ab. Unter den Hotelgästen finden sich viele Kurzenschlossene, die erst spät buchen. Qualität und niedrige Preise sind wichtige Entscheidungskriterien bei der Wahl der Hotels und Restaurants. In der Gastronomie ist noch immer ein Nord-Süd- und Ost-West-Gefälle erkennbar. Das beste Essen für sein Geld bekommt man nach wie vor in Baden-Württemberg und den großen Metropolen.

Trends in der Hotellerie

Immer mehr Hotelketten drängen auf den Markt und dominieren – insbesondere in den Großstädten – die Hotellerieszene. Die Ketten setzen hierbei verstärkt auf eine optimale Auslastung der verfügbaren Kapazitäten. Diese als „Yield-Management“ bezeichnete Marketing-Strategie richtet sich nach der jeweiligen Bedarfssituation beim Kunden und senkt oder erhöht die Angebotspreise je nach der aktuellen Nachfragesituation. Besonders in den Großstädten fällt deshalb eine verbindliche Preisübersicht über Hotelleistungen zunehmend schwerer, da hier die Preise – teilweise von Tag zu Tag – variieren.

Allgemein scheint eine hohe Marktpräsenz – auch auf Kosten des Profits – immer wichtiger zu sein. Über kurz oder lang ist eine Marktbereinigung absehbar: Die Kettenhotellerie wird kleine und mittelständische Unternehmen verdrängen, sofern diese nicht verstärkte Anstrengungen unternehmen, sich durch exklusive Angebote und markante Alleinstellungsmerkmale vom Wettbewerb abzusetzen.

Bei der Hotelwahl legen die Deutschen immer höheren Wert auf körperliches Wohlbefinden, Entspannung und Ausgleich vom Arbeitsalltag. Folglich zeichnet sich in dieser Branche ein starker Trend zu Wellness-Aufenthalten und Kurzurlauben ab. Viele Urlauber zieht es zudem in die Ferienregionen Ostdeutschlands. Hier ist ein wahrer Boom zu verzeichnen, der sich auch in einer steigenden Zahl von Hotels in diesen Regionen niederschlägt.

Offensichtlich werden Geschäfts-, Erholungs- oder Ferienaufenthalte immer seltener von langer Hand geplant. Eine gewisse Spontanität ist erkennbar, die sich in kurzfristigen Buchungen aber auch Stornierungen niederschlägt. Gleichzeitig steigt das Preisbewusstsein der Gäste. Durch die zunehmend gewährten Sonderrabatte im Einzelhandel ermutigt, erwarten die Gäste nun auch deutliche Rabatte beim Hotelaufenthalt. Trotzdem sind die Gäste nicht bereit, für den niedrigeren Preis auch Qualitätsabstufungen in Kauf zu nehmen. Neben einem umfassenden Freizeitangebot verlangen Hotelgäste zunehmend auch eine gute Küche.

Trends in der Gastronomie

Viele Gastronomiebetriebe sahen sich 2003 gezwungen, aus wirtschaftlichen Gründen zu schließen. Voraussichtlich wird sich dieser Trend auch im nächsten Jahr fortsetzen. Vor allem Restaurants in den Großstädten sind von Schließung betroffen, aber auch Spitzenrestaurants bleiben nicht verschont. Die negative Entwicklung ist in erster Linie eine Nachwirkung der Euro-Umstellung.

Ungebrochen ist nach wie vor der Trend zur regionalen und bezahlbaren Küche. Die Berührungängste im Hinblick auf fremdländische Küchenstile werden immer geringer, und auch die kulinarische Bandbreite der Gastronomie – selbst in ländlichen Regionen – wächst stetig. Die Akzeptanz des klassischen Mittagstischs nimmt – zugunsten eines schnellen und günstigen Imbisses – mehr und mehr ab. Qualität verliert hier merklich an Bedeutung. Gleichzeitig können Fast-Food-Ketten erhebliche Umsatzgewinne verbuchen.

In puncto Qualität der Küche ist noch immer ein deutliches Nord-Süd-Gefälle vorhanden. Auch in den neuen Bundesländern besteht hier erheblicher Nachholbedarf. Vor allem in Baden-Württemberg und in den großen Metropolen ist man nach wie vor bereit, mehr Geld für gutes Essen auszugeben. Dies macht sich nicht nur in der Spitzen-Gastronomie bemerkbar. Auch der allgemeine Standard der Gastronomie ist im Südwesten nach wie vor am höchsten. Letzteres schlägt sich auch deutlich in den vergebenen „Bib Gourmand“-

Auszeichnungen nieder: In der 2004er Ausgabe entfallen ein gutes Drittel allein auf Baden-Württemberg.

Um die Kosten zu senken, bauen die kleinen und mittelständischen Betriebe, die noch familiär geführt werden, immer stärker Personal ab und binden die Familienmitglieder intensiver mit in das Geschäft ein. Da viele Gastronomiebetriebe auf jeden einzelnen Gast angewiesen sind, reduzieren sie ihre Betriebsferien und streichen die Ruhetage. Die Insolvenzwelle hat ihren Höhepunkt voraussichtlich noch nicht erreicht, und auch in den kommenden Jahren ist mit zahlreichen Schließungen zu rechnen.

Die Michelin Inspektoren sind stets bestens über die neuesten Trends in Hotellerie und Gastronomie informiert. Bei ihrer Auswahl und Bewertung legen sie größten Wert darauf, dass die von ihnen empfohlenen Hotels und Restaurants sowohl den aktuellen Wünschen und Bedürfnissen der Kunden entsprechen, als auch gleich bleibend gute Qualität bieten.

Der Michelin Reise-Verlag: Alles rund ums Reisen und Genießen

Der Michelin Reise-Verlag schaut auf eine über 100-jährige Tradition zurück. Die mittlerweile rund 650 verschiedenen Straßenkarten, Atlanten und Stadtpläne, Reise- und Gastronomieführer sind ein fester Bestandteil des Michelin Konzerns. In 70 Ländern der Erde vertrauen reisende Menschen auf die präzise recherchierten Ratgeber. Weltweit verkauft Michelin jährlich über 20 Millionen Ausgaben und hat das Verlags-Portfolio um moderne Online-Routenplaner und GPS-Navigationssoftware erweitert. Neben dem berühmten Hotel- und Restaurantführer verlegt Michelin die neue Reihe „Charme und Ambiente“, die „Michelin Gourmet-Führer“, das Standardwerk „Camping & Caravaning Frankreich“, die Grünen Reiseführer, die „NEOS“-Serie und die „Escapade“-Pocketguides.

Der „**Michelin-Führer**“ erschien erstmals 1900 unter dem Namen „Guide Rouge“ in Frankreich und wurde kostenlos an Autofahrer verteilt. Mit dem neuen Hotel- und Restaurantführer kommt 2004 die 41. deutsche Ausgabe auf den Markt. Neben der Buchform erscheint er zeitversetzt auch als Software für den Palm und Pocket PCs. Die entsprechende Software kann auf www.viamichelin.de heruntergeladen werden. Auf derselben Seite ist auch eine Online-Version verfügbar. Weiterhin steht der Michelin-Führer für Bosch-Blaupunkt-, VDO C-IQ- und Becker-Navigationssystem zur Verfügung und ist in BMW 5er und 7er Modellen mit Online-Assist-System verfügbar.

Den Hotelführer „**Charme und Ambiente**“ legte der Michelin Reise-Verlag erstmals zur Frankfurter Buchmesse 2003 auf. Er enthält die Adressen und Beschreibungen von 1.000 französischen Hotels und Gasthäusern mit besonderem Ambiente zu Preisen von maximal 80 Euro für das Doppelzimmer.

Die „**Michelin Gourmet-Führer**“ für die verschiedenen Regionen Frankreichs sind ebenfalls erst seit 2003 auf dem Markt. Sie präsentieren Gourmet-Adressen von Restaurants und Märkten bis hin zu Bäckereien, Metzgereien, Käsereien und Winzern. Darüber hinaus stellen sie regionaltypische Produkte und Rezepte vor.

Der Campingführer „**Camping & Caravaning Frankreich**“ zählt zu den Standardwerken für Campingfreunde. Er listet 3.000 Adressen auf, nach Départements gegliedert, und gibt Auskunft über Lage, Service, sanitäre Einrichtungen, Einkaufs- und Freizeitmöglichkeiten.

Die populären **Grünen Reiseführer** informieren über die natürlichen und kulturellen Sehenswürdigkeiten aller französischen Regionen und zahlreicher anderer Länder mit Schwerpunkt Europa. Das ansprechende Layout mit Detailkarten, zahlreichen Fotos und Stadtplänen sowie umfangreichen Adressenverzeichnissen erleichtert die Reiseplanung.

Die „**NEOS**“-Reihe vermittelt vor allem die Atmosphäre und den Alltag der Bewohner eines Reiselandes. Sie wendet sich in erster Linie an Globetrotter, die die Traditionen ihres Urlaubsziels verstehen und in Kontakt mit der Bevölkerung kommen wollen.

Die „**Escapade**“-Pocketreiseführer bieten praktische und kulturelle Informationen in komprimierter Form und eignen sich deshalb besonders für Kurz- und Städtereisen.

Michelin: Produkte und Services im Dienste der Mobilität
















Michelin ist der größte Reifenhersteller der Welt. Mit rund 130.000 Mitarbeitern erwirtschaftet das Unternehmen aus Clermont-Ferrand (Frankreich) jährlich einen Umsatz von rund 15 Milliarden Euro (2002). In 82 Werken rund um den Globus entstehen täglich etwa 844.000 Reifen, 61.000 Schläuche und 96.000 Stahl- und Aluräder für alle Bereiche des Transportes und der Mobilität. Mit einem Umsatzanteil von fast 60 Prozent bilden die Reifen für Pkw und leichte Nutzfahrzeuge das Kerngeschäft des international tätigen Unternehmens. Der Konzern stattet darüber hinaus Fahr- und Motorräder, schwere Nutzfahrzeuge, Agrar-, Bau- und Landmaschinen sowie Flugzeuge, das Space-Shuttle und die Metro in Paris mit Reifen aus. Der 1891 gegründete Michelin Konzern ist bereits seit 1906 in Deutschland vertreten. Heute arbeiten hier über 7.000 Mitarbeiter an sechs deutschen Standorten.



BREITES MOTORSPORT-ENGAGEMENT



Michelin engagiert sich traditionell in den international bedeutendsten Motorsportserien und zählt seit 2001 auch wieder zu den Protagonisten in der Formel 1. Der gut organisierte Wissenstransfer zwischen Serienproduktion und Motorsport sorgt nachhaltig für positive Effekte in beiden Bereichen.




Die auf den Reise- und Tourismus-Sektor spezialisierten Aktivitäten des Michelin Reise-Verlags sind integraler Bestandteil des Unternehmenszwecks von Michelin: Alle Anstrengungen tragen zur Verbesserung der Mobilität im Güter- und Personenverkehr bei. Ziel des Unternehmens ist, den Kunden maximalen Komfort und größtmögliche Sicherheit zu bieten.

Der Michelin-Führer Deutschland 2004 in Zahlen

Ausgewählte Häuser			
6.964 Hotels	8.700 Häuser		1.736 Restaurants
27		Großer Luxus und Tradition	
157		Großer Komfort	
734		Sehr komfortabel	
2777		Mit gutem Komfort	
3096		Mit Standard-Komfort	
173		Bürgerlich	
134	 ...  „Besonders angenehmes Haus“  ... 		53

Ein besonderes Klassement für Hotels		
	Sehr ruhig gelegen	326
	„Bib Hotel“: Hier übernachten Sie gut und preiswert	264

Häuser mit preiswerten Mahlzeiten und Restaurants mit „Bib Gourmand“		
	Einfache Mahlzeiten (dreigängig) unter 14 EUR	764
	„Bib Gourmand“: Sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten unter 28 EUR	377

Sterne-Restaurants		
 5 *	 13	 176

* : Residenz Heinz Winkler, Aschau; Schwarzwaldstube Baiersbronn; Dieter Müller, Bergisch Gladbach;
Im Schiffchen, Düsseldorf; Waldhotel Sonnora, Wittlich/Dreis

Zur schnellen Orientierung		
173 Stadtpläne, auf denen die Hotels und Restaurants eingezeichnet sind	41 Umgebungskarten für gute Adressen in der näheren Umgebung einer Stadt, die innerhalb von 30 Minuten oder auch etwas mehr mit dem Auto zu erreichen sind	7 Städte mit alphabetischem Verzeichnis der Hotels und Restaurants: Berlin, Düsseldorf, Frankfurt, Köln, Hamburg, München, Stuttgart



Neue Sterne 2004

Die folgenden Häuser erhalten jeweils einen neuen Michelin Stern:

Ort	Haus	Küchenchef	Bundesland
Berlin	Lorenz Adlon	Neeser, Thomas	B
Berlin	The Regent Schlosshotel - Rest. Vivaldi	Lohse, Christian	B
Bonn	Dorint Venusberg - Rest. L'Orquivit	Nieder, Heiko	NW
Dorsten	Rosin	Rosin, Frank	NW
Düsseldorf	Victorian	Bräuer, Bobby	NW
Frankfurt	Villa Merton	Horberth, Hans	HE
Hamburg	Süllberg - Seven Seas	Hauser, Karlheinz	HH
Kirchheim u. Teck	Landgasthof am Königsweg	Krietsch, Marcus	BW
Köln	La Vision - Im Wasserturm	Otto, Hendrik	NW
Ludwigsburg	Alte Sonne	Duest, Laurent	BW
Meersburg	Romantik Hotel Residenz am See	Baur, Christian	BW
München	Schuhbeck's in den Südtiroler Stuben	Schuhbeck, Alfons	BY
Murnau	Reiterzimmer - Alpenhof Murnau	Auer, Patrick	BY
Neuenahr-Ahrweiler, Bad	Romantik Restaurant Brogsitter's Sanct Peter	Burger, Dirk	NW
Ochsenfurt	Philipp	Philipp, Michael	BY
Odenthal	Zur Post	Wilbrand, Christopher & Ali	NW
Öhningen	Falconera	Wuhrer, Johannes	BW
Pliezhausen	Landgasthaus zur Linde	Goldbach, Andreas	BW
Rohrdorf	Gut Apfelkam	Brandl, Stefan	BY
Salzburg	Perkeo	Kaiblinger, Andreas	(A)
Stuttgart	Olivo	Heilemann, Thomas	BW
Stuttgart	Wielandshöhe	Klink, Vincent	BW
Weimar	Anna Amalia - Hotel Elephant	Fabri, Marcello	TH

Abkürzungen:

BW: Baden-Württemberg
BY: Bayern
B: Berlin
BB: Brandenburg
HB: Bremen
HH: Hamburg

HE: Hessen
MV: Mecklenburg-Vorpommern
NI: Niedersachsen
NW: Nordrhein-Westfalen
RP: Rheinland-Pfalz
SL: Saarland

SN: Sachsen
ST: Sachsen-Anhalt
SH: Schleswig-Holstein
TH: Thüringen
(A): Österreich



Gestrichene Sterne 2004

Die folgenden Häuser verlieren 2004 einen Stern:

Ort	Haus	Bundesland	Anzahl	Besonderer Grund
Aschaffenburg	Carême	BY	2	geschlossen
Altstadt	Landhotel Schloßwirtschaft	BY	1	geschlossen
Braunschweig	Dannenfeld	NI	1	geschlossen
Brilon	Haus Waldsee	NW	1	
Deidesheim	Gasthaus zur Kanne – Grand Cru	RP	1	nicht mehr erwähnt
Fiefbergen	Sommerhof	SH	1	geschlossen
Freiburg im Breisgau	Eichhalde	BW	1	
Herford	Kohlenkrug	NW	1	geschlossen
Kaiserslautern	Uwe's Tomate	RP	1	
Memmingen/Hawangen	d'rescht	BY	1	geschlossen
München	Am Marstall	BY	1	geschlossen
München	Vinaiolo	BY	1	
München	Gasthaus Glockenbach	BY	1	geschlossen
Nümbrecht	Oliver's Gasthaus	NW	1	geschlossen
Rietberg	Domschenke	NW	1	
Rothenburg ob der Tauber	Louvre	BY	1	geschlossen
Stuttgart/Fellbach	Zum Hirschen	BW	1	nicht mehr erwähnt
Sylt/Wenningstedt	Veneto	SH	1	geschlossen



Die Sterne-Restaurants 2004



Aschau	<i>Restaurant Heinz Winkler</i>	Winkler, Heinz
Baiersbronn	<i>Schwarzwaldstube</i>	Wohlfahrt, Harald
Bergisch-Gladbach	<i>Restaurant Dieter Müller</i>	Müller, Dieter
Düsseldorf	<i>Im Schiffchen</i>	Bourgueil, Jean-Claude
Wittlich/Dreis	<i>Waldhotel Sonnora</i>	Thieltges, Helmut



Baiersbronn	<i>Restaurant Bareiss</i>	Lumpp, Claus-Peter
Bergisch-Gladbach	<i>Vendôme</i>	Wissler, Joachim
Dortmund	<i>La Table</i>	Bühner, Thomas
Düsseldorf	<i>Hummerstübchen</i>	Nöthel, Peter
Essen	<i>Residence</i>	Bühler, Berthold
Grevenbroich	<i>Zur Traube</i>	Kaufmann, Dieter L.
München	<i>Tantris</i>	Haas, Hans
Neuenahr-Ahrweiler, Bad	<i>Steinheuers Rest. Zur Alten Post</i>	Steinheuer, Hans Stefan
Perl	<i>Gourmetrestaurant Schloss Berg</i>	Bau, Christian
Salzburg/Werfen	<i>Karl-Rudolf Obauer</i>	Obauer, Karl & Rudolf
Stuttgart	<i>Speisemeisterei</i>	Öxle, Martin
Sulzburg	<i>Hirschen</i>	Steiner, Hans-Paul
Wernberg-Köblitz	<i>Kastell</i>	Jürgens, Christian



Aachen	<i>La Bécasse</i>	Lang, Christof
Aachen	<i>St. Benedikt</i>	Kreus, Gisela
Amorbach	<i>Der Schafhof</i>	Krutsch, Achim
Baden Baden	<i>Le Jardin de France</i>	Bernhard, Stéphan
Baden-Baden	<i>Zum Alde Gott</i>	Serr, Wilfried
Baiersbronn	<i>Schlossberg</i>	Sackmann, Jörg
Balduinstein	<i>Zum Bären</i>	Buggle, Walter



Die Sterne-Restaurants 2004



(Fortsetzung)

Bargum	<i>Andresen's Gasthof</i>	Matthiesen, Tim
Bellheim	<i>Steverding's Isenhof</i>	Steverding, Peter
Berlin	<i>Die Quadriga</i>	Nagler, Wolfgang
Berlin	<i>Facil</i>	Kempf, Michael
Berlin	<i>First Floor</i>	Buchholz, Matthias
Berlin	<i>Hugos</i>	Kammeier, Thomas
Berlin	<i>Lorenz Adlon (neu)</i>	Neeser, Thomas
Berlin	<i>Margaux</i>	Hoffmann, Michael
Berlin	<i>The Regent Schlosshotel - Rest. Vivaldi (neu)</i>	Lohse, Christian
Berlin	<i>VAU</i>	Kleeberg, Kolja
Bonn	<i>Dorint Venusberg - Rest. L'Orquivit (neu)</i>	Nieder, Heiko
Bonn	<i>Halbedel's Gasthaus</i>	Halbedel, Rainer-Maria
Bremen	<i>L'orchidée im Bremer Ratskeller</i>	Feye, Arnd
Bühl	<i>Imperial</i>	Scharrer, Christian
Burgwedel	<i>Merlin</i>	Bockler, Ingo
Celle	<i>Endtenfang</i>	Sobotka, Hans
Cuxhaven	<i>Sterneck</i>	Kebschull, Markus
Daun	<i>Schloss-H.Kurfürstliches Amtshaus</i>	Kottke, Jens
Deidesheim	<i>Schwarzer Hahn</i>	Neugebauer, Stefan
Dietmannsried	<i>Landhaus Henze</i>	Henze, Christian
Dorsten	<i>Goldener Anker</i>	Freitag, Björn
Dorsten	<i>Rosin (neu)</i>	Rosin, Frank
Dortmund	<i>Art Manger</i>	Kalweit, Mario
Dresden	<i>Bülow-Residenz</i>	Hermann, Stefan
Düren	<i>Hefter's</i>	Hefter, Manfred
Düsseldorf	<i>Victorian (neu)</i>	Bräuer, Bobby
Efringen-Kirchen	<i>Traube</i>	Albrecht, Georg
Ehningen	<i>Landhaus Feckl</i>	Feckl, Franz
Eltville am Rhein	<i>Marcobrunn</i>	Friedrich, Alfred
Erfstadt	<i>Husarenquartier</i>	Brockel, Herbert
Eutin	<i>L'Etoile</i>	Heidel, Klaus
Frankfurt	<i>Brick Fine Dining</i>	Drkosch, Volker
Frankfurt	<i>Erno's Bistro</i>	Mathis, Valery
Frankfurt	<i>Osteria Enoteca</i>	Greco, Carmelo
Frankfurt	<i>Tiger-Restaurant</i>	Göschel, Martin
Frankfurt	<i>Villa Merton (neu)</i>	Horberth, Hans



Die Sterne-Restaurants 2004



(Fortsetzung)

Freiburg im Breisgau	<i>Colombi - Hotel</i>	Klink, Alfred
Freiburg im Breisgau	<i>Zur Traube</i>	Messerschmidt, Sven
Freinsheim	<i>Luther</i>	Luther, Dieter
Giessen	<i>Tandreas</i>	Gerlach, Andreas
Häusern	<i>Adler</i>	Zumkeller, Winfried
Hamburg	<i>Haerlin</i>	Rüffer, Christoph
Hamburg	<i>Landhaus Scherrer</i>	Wehmann, Heinz
Hamburg	<i>Le Canard</i>	Viehhauser, Josef
Hamburg	<i>Louis C. Jacob</i>	Martin, Thomas
Hamburg	<i>Piment</i>	Nouri, Wahabi
Hamburg	<i>Poletto</i>	Poletto, Cornelia
Hamburg	<i>Süllberg - Seven Seas (neu)</i>	Hauser, Karlheinz
Hamburg	<i>Tafelhaus</i>	Rach, Christian
Hamburg	<i>Wollenberg</i>	Paulus, Harald
Heinsberg	<i>Burgstuben - Residenz</i>	Hensen, Rainer
Herleshausen	<i>Hohenhaus</i>	Schwekendiek, Achim
Hermeskeil	<i>Le Temple du Gourmet</i>	Schäfer, Oliver; Christiane Detemple
Herxheim	<i>Krone</i>	Kuntz, Karl-Emil
Kerpen	<i>Schloss Loersfeld</i>	Bellefontaine, Thomas
Kirchdorf Kreis Mühlendorf	<i>Christian's Rest. - Gasthof Grainer</i>	Grainer, Christian F.
Kirchheim u. Teck	<i>Landgasthof am Königsweg (neu)</i>	Krietsch, Marcus
Kissingen, Bad	<i>Laudensacks Parkhotel</i>	Laudensack, Hermann
Klingenberg	<i>Zum alten Rentamt</i>	Holland, Ingo
Köln	<i>Börsen-Restaurant Maître</i>	Schäfer, Erhard
Köln	<i>Capricorn i Aries Restaurant</i>	Jaquemod, Klaus
Köln	<i>Da Bruno</i>	Cannizzaro, Raffael
Köln	<i>La Vision (neu)</i>	Otto, Hendrick
Köln	<i>Le Moissonnier</i>	Menchon, Eric
Köln	<i>Zur Tant</i>	Hütter, Franz
Konstanz	<i>Seehotel Siber</i>	Kraxner, Johann
Kordel/Zemmer	<i>Landhaus Mühlenberg</i>	Stoebe, Ulrike
Krakow am See	<i>Ich weiß ein Haus am See</i>	Laumen, Michael
Kreuznach, Bad/Hackenheim	<i>Metzlers Gasthof</i>	Metzler, Bernhard
Krozingen, Bad	<i>Zum Storchen</i>	Helfesrieder, Fritz
Kuppenheim	<i>Raub's Restaurant</i>	Raub, Wolfgang
Laasphe, Bad	<i>Ars Vivendi</i>	Manier, Stefan
Lahr (Schwarzwald)	<i>Adler</i>	Fehrenbacher, Otto



Die Sterne-Restaurants 2004



(Fortsetzung)

Landshut	<i>Romantik-Hotel Fürstenhof</i>	Greul, André
Langenargen	<i>Adler</i>	Karr, Rudolf
Leipzig	<i>Stadtpeiffer</i>	Schlegel, Detlef
Lembruch	<i>Landhaus Götker</i>	Eickhoff, Friedrich
Lengerich	<i>Hinterding</i>	Hinterding, Ewald
Lindau im Bodensee	<i>Villino</i>	Fischer, Reiner
Lübeck	<i>Wullenwever</i>	Petermann, Roy
Lüneburg	<i>Zum Heidkrug</i>	Röhm, Michael
Ludwigsburg	<i>Alte Sonne (neu)</i>	Duest, Laurent
Maintal	<i>Hessler</i>	Hessler, Doris-Katharina
Mannheim	<i>Da Gianni</i>	Staudenmaier, Wolfgang
Mannheim	<i>Dobler's Rest. L'Epi d'or</i>	Dobler, Norbert
Marburg	<i>Belle Etage</i>	Siener, Bernd
Meersburg	<i>Romantik-Hotel Residenz am See (neu)</i>	Baur, Christian
Melsungen	<i>Frank Schicker-Alte Apotheke</i>	Schicker, Frank
Mergentheim, Bad	<i>Zirbelstube</i>	Retzbach, Hubert
Monschau	<i>Remise</i>	Corona, Sergio
München	<i>Acquarello</i>	Gollan, Waldemar
München	<i>Königshof</i>	Rothacker, Götz
München	<i>Schuhbeck's in den Südtiroler Stuben (neu)</i>	Schuhbeck, Alfons
Mulfingen	<i>Altes Amtshaus</i>	Pruckner, Olaf
Murnau	<i>Reiterzimmer (neu)</i>	Auer, Patrick
Nenndorf, Bad	<i>La Forge</i>	Gehrke, Ernst-August
Nettetal	<i>La Mairie im Haus Bey</i>	Eickes, Wolfgang
Neuenahr-Ahrweiler, Bad	<i>Romantik Restaurant Brogsitter's Sanct Peter (neu)</i>	Burger, Dirk
Neuenburg	<i>Blauel's Restaurant</i>	Blauel, Bertram
Neunkirchen (Saar)	<i>Hostellerie Bacher</i>	Bacher, Margarethe
Niederkassel	<i>Wagner's Restaurant</i>	Wagner, Tell
Nürnberg	<i>Essigbrätlein</i>	Köthe, Andree
Nürtingen	<i>Ulrichshöhe</i>	Pils, Bernd
Ochsenfurt	<i>Philipp (neu)</i>	Philipp, Michael
Odenthal	<i>Zur Post (neu)</i>	Wilbrand, Christopher & Ali
Öhningen	<i>Falconera (neu)</i>	Wuhrer, Johannes
Öhringen/Friedrichsruhe	<i>Wald-u.Schloßhotel Friedrichsruhe</i>	Eiermann, Lothar
Osnabrück	<i>La Vie</i>	Engels, Hans-Peter



Die Sterne-Restaurants 2004



(Fortsetzung)

Paderborn	<i>Balthasar</i>	Simon, Elmar
Peterstal-Griesbach, Bad	<i>Le Pavillon</i>	Herrmann, Martin
Pfaffenweiler	<i>Zehner's Stube</i>	Zehner, Friedrich
Pfintztal	<i>Villa Hammerschmiede</i>	Nagy, Markus
Pliezhausen	<i>Landgasthaus zur Linde (neu)</i>	Goldbach, Andreas
Prien am Chiemsee	<i>Mühlberger</i>	Mühlberger, Thomas
Pulheim	<i>Gut Lärchenhof</i>	Stollenwerk, Bernd
Ravensburg	<i>Romantik-Hotel Waldhorn</i>	Bouley, Albert
Regensburg	<i>Rosenpalais</i>	von Walderdorff, Christian
Remscheid	<i>Concordia</i>	Heldmann, Ulrich
Rendsburg/Alt Duvenstedt	<i>Seehotel Töpferhaus</i>	Luther, Dirk
Rohrdorf	<i>Gut Apfelkam (neu)</i>	Brandl, Stephan
Rosenberg	<i>Landgasthof Adler</i>	Bauer, Josef
Saarbrücken	<i>GästeHaus</i>	Erfort, Klaus
Salach	<i>Burgrestaurant Staufeneck</i>	Straubinger, Rolf
Salzburg	<i>Brandstätter</i>	Brandstätter, Tobias
Salzburg	<i>Perkeo (neu)</i>	Kaiblinger, Andreas
Salzburg/Golling	<i>Döllner's Goldener Stern</i>	Hauser, Bernhard
Salzburg/Hallwang	<i>Pfefferschiff</i>	Fleischhaker, Klaus
Sankt Peter	<i>Zur Sonne</i>	Rombach, Hanspeter
Sankt Wendel	<i>Kunz</i>	Kunz, Alexander
Sasbachwalden	<i>Talmühle</i>	Fallert, Gutbert
Schriesheim	<i>Strahlenberger Hof</i>	Schneider, Jürgen
Schwäbisch-Hall	<i>Eisenbahn - Hotel Wolf</i>	Wolf, Josef
Singen (Hohentwiel)	<i>Flohr's</i>	Flohr, Georg
Sonnenbühl	<i>Hirsch</i>	Windhösel, Gerd
Stolpe	<i>Gutshaus Stolpe</i>	Wollert, Stefan
Stromberg	<i>Le Val d'or</i>	Lafer, Johann
Stuttgart	<i>Délice</i>	Gutscher, Friedrich
Stuttgart	<i>Olivo (neu)</i>	Heilemann, Thomas
Stuttgart	<i>top air</i>	Urru, Claudio
Stuttgart	<i>Weber's Gourmet im Turm</i>	Karrer, Armin
Stuttgart	<i>Wielandshöhe (neu)</i>	Klink, Vincent
Stuttgart	<i>Zirbelstube</i>	Diers, Bernhard
Sylt-Ost	<i>Bodendorf's</i>	Bodendorf, Holger
Sylt-Ost	<i>Restaurant Fährhaus</i>	Pape, Alexandro
Sylt-Rantum	<i>Dorint Sölring Hof</i>	King, Johannes



Die Sterne-Restaurants 2004



(Fortsetzung)

Sylt-Westerland	<i>Jörg Müller</i>	Müller, Jörg
Tegernsee	<i>Bischoff am See</i>	Bischoff, Markus
Tholey	<i>Hôtellerie Hubertus</i>	Hubertus, Josef
Timmendorfer Strand	<i>Orangerie</i>	Niemann, Lutz
Trier	<i>Weinhaus Becker</i>	Becker, Wolfgang
Tritthenheim/Naurath	<i>Landhaus St. Urban</i>	Rüssel, Harald
Tübingen	<i>Waldhorn</i>	Schulz, Helmut
Verden (Aller)	<i>Pade´s Restaurant</i>	Pade, Wolfgang
Viersen	<i>Alte Villa Ling</i>	Teigelkamp, Thomas
Vöhrenbach	<i>Zum Engel</i>	Ketterer, Reinhold
Vogtsburg	<i>Schwarzer Adler</i>	Strubinger, Anibal
Wadersloh	<i>Bomke</i>	Bomke, Jens
Wartenberg Kreis Erding	<i>Bründlhof</i>	Garnier, Jean-Luc
Wartenberg-Rohrbach	<i>Wartenberger Mühle</i>	Scharff, Peter
Weil am Rhein	<i>Adler</i>	Wöhrle, Hansjörg
Weimar	<i>Anna Amalia (neu)</i>	Fabbri, Marcello
Weissenstadt	<i>Egertal</i>	Rupprecht, Hans-Peter
Wiesbaden	<i>Ente</i>	Eis, Gerd M.
Wolfratshausen	<i>Patrizierhof</i>	Maiwert, Dieter
Wolfsburg	<i>Aqua</i>	Elverfeld, Sven
Wolfsburg	<i>La Fontaine - Ludwig im Park</i>	Leimeister, Hartmut
Xanten	<i>Landhaus Köpp</i>	Köpp, Jürgen
Zweibrücken	<i>Tschifflik</i>	Glauben, Jörg
Zwischenahn, Bad	<i>Apicius</i>	Bittlingmaier, Helmut



Neue Auszeichnungen mit „Bib Gourmand“

„Sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten“

Ort	Haus	Bundesland
Berlin	<i>Svevo</i>	B
Berlin	<i>Le Cochon Bourgeois</i>	B
Chemnitz	<i>Villa Esche</i>	SN
Dormagen	<i>Holger's</i>	NW
Dresden	<i>Lesage</i>	SN
Dresden	<i>Villandry</i>	SN
Ehrenkirchen	<i>Klostermühle</i>	BW
Essen	<i>Banker's Inn</i>	NW
Hachenburg/Limbach	<i>Peter Hilger</i>	RP
Hamburg	<i>Brook</i>	HH
Heitersheim	<i>Landhotel Krone</i>	BW
Mainz	<i>Gänsthaler's Kuchlmasterei</i>	RP
Maisach	<i>Gasthof Widmann</i>	BY
Metzingen	<i>Schwanen</i>	BW
München	<i>Nymphenburger Hof</i>	BY
Nauheim, Bad	<i>Brunnenwärterhaus</i>	HE
Neuburg am Rhein	<i>Gasthaus zum Sternen</i>	RP
Neuenahr, Bad	<i>Freudenreich im Weinhaus Nelles</i>	RP
Neustadt an der Weinstraße	<i>Brezel</i>	RP
Oberried	<i>SternenPost</i>	BW
Pliezhausen	<i>Schönbuch</i>	BW
Potsdam	<i>Bayrisches Haus</i>	BB
Reichenwalde	<i>Alte Schule</i>	BB
Rügen (Insel) Putbus	<i>Wreecher Hof</i>	MV
Salzburg/Mondsee	<i>Seegasthof Lackner</i>	(A)
Schmölln	<i>Bellevue</i>	TH
Schopfheim	<i>Glögger</i>	BW
Stuttgart	<i>Krehl's Linde</i>	BW
Stuttgart	<i>Wörtz zur Weinsteige</i>	BW
Stuttgart/Leinfelden-Echterdingen	<i>Am Park</i>	BW
Sylt (Insel) Ost-Morsum	<i>Morsum Kliff</i>	SH
Tengen	<i>Sonne</i>	BW
Waging am See	<i>Landhaus Tanner</i>	BY



Neue Auszeichnungen mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Waldkirchen	<i>Landgasthaus Emerenz Meier</i>	BY
Weilrod	<i>Landsteiner Mühle</i>	HE
Weinstadt	<i>Gasthaus Rössle</i>	BW
Wingst	<i>Peter - Oehlschläger-Stube</i>	NI
Würzburg	<i>Weinstein</i>	BY
Wuppertal	<i>Galerie Palette</i>	NW



Häuser mit „Bib Gourmand“

„Sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten“

Ort	Haus	Bundesland
Aachen	<i>Schloß Schönau</i>	NW
Aalen	<i>Landgasthof Lamm</i>	BW
Abentheuer	<i>La Cachette</i>	RP
Abstatt	<i>Sperber</i>	BW
Adelsdorf	<i>Landgasthof Niebler</i>	BY
Alfeld (Leine)	<i>Grüner Wald</i>	NI
Amberg	<i>Drathammer Schlößl</i>	BY
Arnsberg	<i>Menge</i>	NV
Aschaffenburg/Johannesberg	<i>Rückersbacher Schlucht</i>	BY
Asperg	<i>Adler - Brasserie Adlerstube</i>	BW
Auggen	<i>Zur Krone</i>	BW
Augsburg	<i>Romantik Hotel Augsburger Hof</i>	BY
Aying	<i>Brauereigasthof Aying</i>	BY
Babenhausen	<i>Post</i>	BY
Backnang/Aspach	<i>Lamm</i>	BW
Baden-Baden	<i>Auerhahn</i>	BW
Baden-Baden	<i>Traube</i>	BW
Baden-Baden	<i>Waldhorn</i>	BW
Baiersbronn	<i>Dorfstuben</i>	BW
Bellingen, Bad	<i>Berghofstüble</i>	BW
Bemflingen	<i>Krone</i>	BW
Berlin	<i>Svevo</i>	B
Berlin	<i>Le Cochon Bourgeois</i>	B
Berneck im Fichtelgebirge, Bad	<i>Merkel</i>	BY
Bielefeld	<i>Gasthaus Buschkamp</i>	NW
Billerbeck	<i>Domschenke</i>	NW
Birkenau	<i>Drei Birken</i>	HE
Bisingen	<i>Gasthof Adler</i>	BW
Blieskastel	<i>Hämmerle's Restaurant</i>	SL
Bogen/Niederwinkling	<i>Landgasthof Buchner</i>	BY
Bonndorf	<i>Sommerau</i>	BW
Boppard	<i>Gasthaus Hirsch</i>	RP
Boppard	<i>Tannenheim</i>	RP
Bredstedt	<i>Friesenhalle</i>	SH



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Bregenz/Lochau	<i>Mangold</i>	(A)
Bremen	<i>à point</i>	HB
Bretten	<i>Guy Graessel im Grünen Hof</i>	BW
Buchen (Odenwald)	<i>Zum Engel</i>	BW
Buchenberg	<i>Schwarzer Bock</i>	BY
Bühl	<i>Gude Stub</i>	BW
Bühl	<i>Pospisil's Gasthof Krone</i>	BW
Bühlertal	<i>Bergfriedel</i>	BW
Bürgstadt	<i>Weinhaus Stern</i>	BY
Burgrieden	<i>Ebbinghaus</i>	BW
Burgwedel	<i>Gasthaus Lege</i>	NI
Celle	<i>Allerkrug</i>	NI
Cham	<i>Bräu-Pfandl</i>	BY
Chemnitz	<i>Villa Esche</i>	SN
Coburg	<i>Romantik Hotel Goldene Traube - Meer & mehr</i>	BY
Crailsheim	<i>Post-Faber</i>	BW
Cuxhaven	<i>Spanger Buernstuv'</i>	NI
Deidesheim	<i>St. Urban</i>	RP
Dernbach (Krs. Südl. Weinstr.)	<i>Schneider</i>	RP
Dessau	<i>Pächterhaus</i>	ST
Detmold	<i>Speisekeller im Rosental</i>	NW
Diessen am Ammersee	<i>Seehaus</i>	BY
Dillingen a.d. Donau	<i>Storchennest</i>	BY
Dorfen	<i>Mairot-Werkstätte der Lebensfreude</i>	BY
Dormagen	<i>Holger's</i>	NW
Dresden	<i>Alte Meister</i>	SN
Dresden	<i>Landhaus Lockwitzgrund</i>	SN
Dresden	<i>Lesage</i>	SN
Dresden	<i>Romantik Hotel Pattis - Vitalis</i>	SN
Dresden	<i>Villandry</i>	SN
Düsseldorf/Meerbusch	<i>Lindenhof</i>	NW
Duisburg	<i>Gasthof Brendel</i>	NW
Eberbach am Neckar	<i>Krone-Post</i>	BW
Ehrenkirchen	<i>Klostermühle</i>	BW



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Eichwalde	<i>Carmens Restaurant</i>	BB
Eisenberg	<i>Burghotel Bären</i>	BY
Endingen	<i>Dutters Stube</i>	BW
Erfurt	<i>Alboth's Restaurant im Kaisersaal</i>	TH
Erlangen	<i>Altmann's Stube</i>	BY
Erlangen	<i>Gasthaus Polster - Polster-Stube</i>	BY
Eschwege	<i>Dölle's Nr. 1</i>	HE
Essen	<i>Banker's Inn</i>	NW
Essen	<i>Hannappel</i>	NW
Essen	<i>Püree</i>	NW
Feldberg im Schwarzwald	<i>Haus Sommerberg</i>	BW
Feuchtwangen	<i>Landgasthof Zum Ross</i>	BY
Feuchtwangen	<i>Romantik Hotel Greifen-Post</i>	BY
Flensburg/Harrislee	<i>Wassersleben</i>	SH
Föhr (Insel)/Wyk	<i>Duus-Hotel - Austernfischer</i>	SH
Frammersbach	<i>Schwarzkopf</i>	BY
Frasdorf	<i>Alpenhof</i>	BY
Freiamt	<i>Zur Krone</i>	BW
Freiburg im Breisgau	<i>Hirschen</i>	BW
Freising	<i>Gasthaus Landbrecht</i>	BY
Freudenstadt	<i>Warteck</i>	BW
Freyung	<i>Landgasthaus Schuster</i>	BY
Frickingen	<i>Löwen</i>	BW
Friedewald	<i>Zum Löwen</i>	HE
Friesenheim	<i>Mühlenhof</i>	BW
Fürth	<i>Brasserie Baumann</i>	BY
Füssing, Bad	<i>Kurhotel Holzapfel</i>	BY
Fulda	<i>Dachsbau</i>	HE
Fulda	<i>Zum Stiftskämmerer</i>	HE
Garmisch-Partenkirchen	<i>Reindl's Partenkirchner Hof</i>	BY
Gengenbach/Berghaupten	<i>Hirsch</i>	BW
Glonn	<i>Wirtshaus zum Schweinsbräu</i>	BY
Glottertal	<i>Zum Adler</i>	BW
Gössweinstein	<i>Schönblick</i>	BY



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Gössweinstein	<i>Zur Post</i>	BY
Göttingen	<i>Gauß am Theater</i>	NI
Grafenau	<i>Säumerhof</i>	BY
Grenzach-Wyhlen	<i>Eckert</i>	BW
Grenzach-Wyhlen	<i>Waldhorn</i>	BW
Grossheubach	<i>Zur Krone</i>	BY
Gschwend	<i>Herrengass</i>	BW
Gütersloh	<i>Gasthaus Bockskrug</i>	NW
Guldental	<i>Der Kaiserhof</i>	RP
Hachenburg/Limbach	<i>Peter Hilger</i>	RP
Hamburg	<i>Allegria</i>	HH
Hamburg	<i>Brook</i>	HH
Hamburg	<i>Jena Paradies</i>	HH
Hamburg	<i>Landhaus Flottbeck</i>	HH
Hamburg	<i>Le Plat du Jour</i>	HH
Hamburg	<i>Lutz und König</i>	HH
Hamburg	<i>Rive Bistro</i>	HH
Hamburg	<i>Stocker</i>	HH
Hann. Münden	<i>Letzter Heller</i>	NI
Hannover	<i>Le Monde</i>	NI
Hausach	<i>Landhaus Hechtsberg</i>	BW
Heidelberg	<i>Backmulde</i>	BW
Heidenheim	<i>Weinstube zum Pfauen</i>	BW
Heilbronn	<i>Rebstock</i>	BW
Heilbronn/Flein	<i>Reiners Rosine</i>	BW
Heiligenberg	<i>Baader</i>	BW
Heiligenberg	<i>Hack</i>	BW
Heitersheim	<i>Landhotel Krone</i>	BW
Herrenalb, Bad	<i>Lamm</i>	BW
Herrrieden	<i>Gasthaus Limbacher</i>	BY
Hersbruck/Engelthal	<i>Grüner Baum</i>	BY
Herxheim	<i>Zur Krone - Pfälzer Stube</i>	RP
Herzogenaurach	<i>Wein und Fein am Turm</i>	BY
Hinterzarten	<i>Esche</i>	BW
Höchst im Odenwald	<i>Zur Krone - Gaststube</i>	HE



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Hövelhof	<i>Gasthof Brink</i>	NW
Hüfingen	<i>Landgasthof Hirschen</i>	BW
Ihringen	<i>Winzerstube</i>	BW
Illertissen	<i>Dornweiler Hof</i>	BY
Illertissen	<i>Gasthof Krone</i>	BY
Illschwang	<i>Weißes Roß</i>	BY
Immenstaad	<i>Seehof</i>	BW
Immenstaad	<i>Strandcafé Heinzler</i>	BW
Iphofen	<i>Romantik Hotel Zehntkeller</i>	BY
Kaisersbach	<i>Schassberger Ebnisee - Flößerstube</i>	BW
Kalkar	<i>Ratskeller</i>	NW
Kallmünz	<i>Zum Goldenen Löwen</i>	BY
Kappelrodeck	<i>Zum Rebstock</i>	BW
Karben	<i>Neidharts Küche</i>	HE
Kaub	<i>Zum Turm</i>	RP
Kehl	<i>Grieshaber's Rebstock</i>	BW
Kehl	<i>Hirsch</i>	BW
Kehl	<i>Milchkutsch</i>	BW
Kenzingen	<i>Scheidels Restaurant zum Kranz</i>	BW
Kernen im Remstal	<i>Malathounis</i>	BW
Kiel	<i>Lüneburg-Haus - Die Wirtschaft</i>	SH
Kiel/Molfsee	<i>Bärenkrug</i>	SH
Kirchzarten	<i>Schlegelhof</i>	BW
Kirchzarten	<i>Zum Rössle</i>	BW
Kleinwalsertal/Riezlern	<i>Almhof Rupp</i>	(A)
Kleinwalsertal/Riezlern	<i>Alpenhof Jäger</i>	(A)
Kleinwalsertal/Riezlern	<i>Scharnagl's Alpenhof</i>	(A)
Klettgau	<i>Landgasthof Mange</i>	BW
Koblenz	<i>Zum Schwarzen Bären</i>	RP
Köngen	<i>Schwanen</i>	BW
Königsbronn	<i>Landgasthof Löwen</i>	BW
Kreuznach, Bad	<i>Weinwelt im Dienheimer Hof</i>	RP
Kreuznach, Bad/Hackenheim	<i>Metzlers Gasthof - Weinstube</i>	RP
Kronach/Stockheim	<i>Landgasthof Detsch</i>	BY
Krozingen, Bad	<i>Krone</i>	BW



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Kueps	<i>Werners Restaurant</i>	BY
Kuppenheim	<i>Raub's Restaurant - Kreuz-Stübl</i>	BW
Ladbergen	<i>Zur Post</i>	NW
Landau	<i>Beat Lutz</i>	RP
Lauda-Königshofen	<i>Ratskeller</i>	BW
Laudenbach	<i>Goldner Engel</i>	BY
Lauffen am Neckar	<i>Elefanten</i>	BW
Leer	<i>Zur Waage und Börse</i>	NI
Lemförde	<i>Tiemann's Hotel</i>	NI
Lenggries	<i>Schweizer Wirt</i>	BY
Lennestadt	<i>Haus Buckmann</i>	NW
Lindau im Bodensee	<i>Schachener Hof</i>	BY
Lippetal	<i>Gasthof Willenbrink</i>	NW
Lörrach	<i>Zum Kranz</i>	BW
Löwenstein	<i>Lamm</i>	BW
Lütjenburg/Panker	<i>Forsthaus Hessenstein</i>	SH
Mainz	<i>Gänsthaler's Kuchlmasterei</i>	RP
Mainz	<i>Stein's Traube</i>	RP
Maisach	<i>Gasthof Widmann</i>	BY
Marienheide	<i>Landhaus Wirth - Im Krug</i>	NW
Marktbreit	<i>Alter Esel</i>	BY
Massweiler	<i>Borst</i>	RP
Mayen	<i>Zum Alten Fritz</i>	RP
Meiningen	<i>Romantik Hotel Sächsischer Hof - Posthaltere</i>	TH
Mengen	<i>Rebstock</i>	BW
Mengkofen Krs. Dingolfing	<i>Zur Post</i>	BY
Metzingen	<i>Schwanen</i>	BW
Michelstadt	<i>Geiersmühle</i>	HE
Mönchengladbach	<i>Lindenhof</i>	NW
Mosbach	<i>Landgasthof zum Ochsen</i>	BW
München	<i>Bistro Terrine</i>	BY
München	<i>Freisinger Hof</i>	BY



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
München	<i>Il Sorriso</i>	BY
München	<i>Nymphenburger Hof</i>	BY
München	<i>Zur Goldenen Gans</i>	BY
Münsing	<i>Gasthaus Limm</i>	BY
Münsingen	<i>Herrmann</i>	BW
Nastätten	<i>Oranien</i>	RP
Nauheim, Bad	<i>Brunnenwärterhaus</i>	HE
Nenndorf, Bad	<i>Schmiedegasthaus Gehrke</i>	NI
Neuburg am Rhein	<i>Gasthaus zum Sternen</i>	RP
Neuburg an der Donau	<i>Zum Klosterbräu</i>	BY
Neuenahr, Bad	<i>Freudenreich im Weinhaus Nelles</i>	RP
Neuenahr, Bad	<i>Steinheuers Rest. - Landgasthof Poststuben</i>	RP
Neuenkirchen Krs. Steinfurt	<i>Kleines Restaurant Thies</i>	NW
Neumarkt in der Oberpfalz	<i>Mehl</i>	BY
Neunburg vorm Wald	<i>Landhotel Birkenhof</i>	BY
Neupotz	<i>Zum Lamm</i>	RP
Neustadt an der Weinstraße	<i>Brezel</i>	RP
Neustadt in Holstein	<i>Seehotel Eichenhain</i>	SH
Neu-Ulm	<i>Stephans-Stuben</i>	BY
Niedernhall	<i>Rössle</i>	BW
Niederstetten	<i>Krone</i>	BW
Nördlingen	<i>Meyer's Keller - Bierstüble</i>	BY
Nonnweiler	<i>Landgasthof Paulus</i>	SL
Nürnberg	<i>Zirbelstube</i>	BY
Oberboihingen	<i>Zur Linde</i>	BW
Oberkirch	<i>Haus am Berg</i>	BW
Oberried	<i>Die Halde</i>	BW
Oberried	<i>SternenPost</i>	BW
Oberstdorf	<i>Königliches Jagdhaus</i>	BY
Ochtendung	<i>Gutshof Arosa</i>	RP
Ötisheim	<i>Sternenschanz</i>	BW
Offenbach	<i>Dino</i>	HE
Offenburg	<i>Blume</i>	BW
Offenburg	<i>Gasthaus Sonne</i>	BW



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Ostrach	Landhotel zum Hirsch	BW
Passau	Passauer Wolf	BY
Passau	Wilder Mann	BY
Pfalzgrafeweiler	Waldsägmühle	BW
Pfronten	Berghotel Schloßanger-Alp	BY
Pfungstadt	Restaurant VM	HE
Piding	Lohmayr Stub'n	BY
Pleinfeld	Landgasthof Siebenkäs	BY
Pliezhausen	Schönbuch	BW
Plochingen	Stumpenhof	BW
Potsdam	Bayrisches Haus	BB
Prerow/Wieck a.d. Darss	Haferland	MV
Radolfzell/Moos	Gottfried	BW
Ratshausen	Adler	BW
Rauhenebrach	Gasthaus Hofmann	BY
Ravensburg	Weinstube Rebleutehaus	BW
Rees	Op de Poort	NW
Regensburg/Donaustauf	Forsters Gasthof Zur Post	BY
Regensburg/Neutraubling	Am See	BY
Reichenwalde	Alte Schule	BB
Reit im Winkel	Klauser's Restaurant	BY
Rennerod	Röttger	RP
Rheda-Wiedenbrück	Reuter	NW
Rheine	Beesten	NW
Rheinfelden	I Fratelli	BW
Rostock	Il Ristorante	MV
Rot am See	Landhaus Hohenlohe - Cafénädle	BY
Rothenburg o.d.Tauber	Mittermeier	BY
Rothenburg o.d.T./Windelsbach	Landhaus Lebert	BY
Rückersdorf	Roter Ochse	BY
Rügen (Insel)/Putbus	Wreecher Hof	MV
Salem	Reck	BW
Salem	Salmannsweiler Hof	BW
Salzburg	Alt Salzburg	(A)
Salzburg	Auerhahn	(A)



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Salzburg	<i>Bei Bruno im Ratsherrnkeller</i>	(A)
Salzburg	<i>Gasthof Schloss Aigen</i>	(A)
Salzburg/Mondsee	<i>Seegasthof Lackner</i>	(A)
Salzhausen	<i>Romantik Hotel Josthof</i>	NI
Salzflen, Bad	<i>Alexandra</i>	NW
Sankt Ingbert	<i>Die Alte Brauerei</i>	SL
Sankt Peter-Ording	<i>Gambrinus</i>	SH
Sasbachwalden	<i>Engel</i>	BW
Sassendorf, Bad	<i>Hof Hueck</i>	NW
Schalkham	<i>Sebastianihof</i>	BY
Scharbeutz	<i>Maris - Muschel</i>	SH
Scheeßel	<i>Rauchfang</i>	NI
Schkeuditz	<i>Schillerstuben</i>	SN
Schmallenberg	<i>Gasthof Schütte</i>	NW
Schmölln	<i>Bellevue</i>	TH
Schneverdingen	<i>Ramster</i>	NI
Schönau im Schwarzwald/Tunau	<i>Zur Tanne</i>	BW
Schöppingen	<i>Haus Tegeler</i>	NW
Schopfheim	<i>Alte Stadtmühle</i>	BW
Schopfheim	<i>Glögger</i>	BW
Schopfheim	<i>Mühle zu Gersbach</i>	BW
Schorndorf/Plüderhausen	<i>Altes Rathaus</i>	ST
Schramberg	<i>Hirsch</i>	BW
Schriesheim	<i>Zum goldenen Hirsch</i>	BW
Schwäbisch Gmünd	<i>Fuggerei</i>	BW
Schwäbisch Gmünd/Waldstetten	<i>Sonnenhof</i>	BW
Schwäbisch Hall	<i>Landgasthof Pflug</i>	BW
Schwendi	<i>Oberschwäbischer Hof</i>	BW
Schwerin	<i>Niederländischer Hof</i>	MV
Schwerte	<i>Gutshof Wellenbad</i>	NW
Schwetzingen/Ketsch	<i>Lacher am See</i>	BW
Siebeldingen	<i>Sonnenhof</i>	RP
Simbach am Inn/Stubenberg	<i>Zur Post</i>	BY
Simonswald	<i>Hugenhof</i>	BW
Singen (Hohentwiel)/Rielasingen	<i>Salzburger Stub'n</i>	BW



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

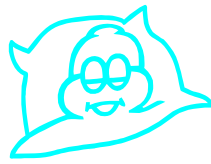
Ort	Haus	Bundesland
Sittensen/Groß Meckelsen	Zur Kloster-Mühle	NI
Sobernheim/Meddersheim	Landgasthof zur Traube	RP
Spalt	Gasthof Blumenthal	BY
Sprockhövel	Eggers	NW
Staufen	Kreuz-Post	BW
Storkau	Schloß Storkau	ST
Stühlingen	Gasthaus Schwanen	BW
Stuttgart	Das Fässle	BW
Stuttgart	La Scala	BW
Stuttgart	Zur Linde	BW
Stuttgart	Krehl's Linde	BW
Stuttgart	Wörtz zur Weinsteige	BW
Stuttgart/Fellbach	Aldinger's Weinstube Germania	BW
Stuttgart/Leinfelden-Echterdingen	Am Park	BW
Sylt (Insel)/Ost	Karsten Wulff	SH
Sylt (Insel)/Ost-Morsum	Morsum Kliff	SH
Sylt (Insel)/Westerland	Web-Christel	SH
Taufkirchen	Landgasthof Forster	BY
Tengen	Sonne	BW
Tettngang	Lamm im Kau	BW
Tiefenbronn	Ochsen-Post - Bauernstube	BW
Tiefenbronn/Würtmtal	Häckermühle	BW
Tölz, Bad	Jägerwirt	BY
Trier	Schloss Monaise	RP
Tröstau	Bauer	BY
Tuntenhausen	Landhaus Kalteis	BY
Tuntenhausen	Schloßwirtschaft Maxlrain	BY
Überlingen	Landgasthof zum Adler	BW
Überlingen	Romantik Hotel Johanniter-Kreuz	BW
Übersee	Alpenhof	BY
Ürzig	Moselschild	RP
Uhdingen-Mühlhofen	Seehalde	BW
Vallendar	Die Traube	RP
Vaterstetten	Stangl	BY
Velbert	Haus Stemberg	NW



Häuser mit „Bib Gourmand“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland
Verden	<i>Pades Restaurant - Bistro</i>	NI
Versmold	<i>Alte Schenke</i>	NW
Villingen-Schwenningen	<i>Rindenmühle</i>	BW
Villingendorf	<i>Linde</i>	BW
Vöhringen	<i>Burgthalschenke</i>	BY
Vogtsburg	<i>Steinbuck</i>	BW
Waging am See	<i>Landhaus Tanner</i>	BY
Waiblingen/Korb	<i>Zum Lamm</i>	BW
Waldkirchen	<i>Landgasthaus Emerenz Meier</i>	BY
Waldmichelbach	<i>Vettershof</i>	HE
Wangen im Allgäu	<i>Landgasthaus Neue Welt</i>	BW
Warstein/Rüthen	<i>Romantik Hotel Knippschild</i>	NW
Wasserburg am Inn	<i>Weisses Rössl</i>	BY
Wegberg	<i>Tüschenbroicher Mühle</i>	NW
Weikersheim	<i>Laurentius - Brasserie</i>	BW
Weil am Rhein	<i>Rebstock</i>	BW
Weilheim/Pähl	<i>Zum silbernen Floh - Zur alten Post</i>	BY
Weilrod	<i>Landsteiner Mühle</i>	HE
Weinstadt	<i>Gasthaus Rössle</i>	BW
Wernberg-Köblitz	<i>Landgasthof Burkhard</i>	BY
Wertheim	<i>Bestenheider Stuben</i>	BW
Wesel	<i>Art</i>	NW
Wiessee, Bad	<i>Freihaus Brenner</i>	BY
Wilthen	<i>Erbgericht Tautewalde</i>	SN
Wingst	<i>Peter - Oehlschläger-Stube</i>	NI
Wörishofen, Bad	<i>Sonnenbüchl</i>	BY
Wolfratshausen	<i>Patrizierhof - Andreas-Stube</i>	BY
Worbis/Wintzingerode	<i>Landhotel Gerdes - Merlan</i>	TH
Worpswede	<i>Kaffee Worpswede</i>	NI
Wünnenberg	<i>Parkhotel - Stilleben</i>	NW
Würzburg/Am Stein	<i>Weinstein</i>	BY
Wuppertal	<i>Galerie Palette</i>	NW
Wurzach, Bad	<i>Adler</i>	BW
Zerbst	<i>Park-Restaurant Vogelherd</i>	ST



Häuser mit „Bib Hotel“

„Hier übernachten Sie gut und preiswert“

Ort	Haus	Bundesland	Neu
Aalen	<i>City Hotel Antik</i>	BW	
Aalen	<i>Adler</i>	BW	
Achern	<i>Schwarzwälder Hof</i>	BW	
Adelsdorf	<i>Zum Löwenbräu</i>	BY	
Ahaus	<i>Haus im Flör</i>	NW	
Albstadt	<i>In der Breite</i>	BW	
Aldersbach	<i>Mayerhofer</i>	BY	
Alf	<i>Bömer's</i>	RP	
Alfeld (Leine)	<i>Grüner Wald</i>	NI	
Altenberg	<i>Zum Bären</i>	SN	neu
Alzey	<i>Am Schloss</i>	RP	neu
Amelinghausen	<i>Schenck's Gasthaus</i>	NI	
Ampfing	<i>Fohlenhof</i>	BY	
Ansbach	<i>Landgasthof Kaeßer</i>	BY	
Arnsberg	<i>Menge</i>	NW	
Aschaffenburg	<i>Classico</i>	BY	
Aschau im Chiemgau	<i>Zum Baumbach</i>	BY	
Auggen	<i>Zur Krone</i>	BW	
Baden-Baden	<i>Auerhahn</i>	BW	
Baden-Baden	<i>Rebenhof</i>	BW	
Baden-Baden	<i>Zum Weinberg</i>	BW	
Baiersbronn	<i>Rosengarten</i>	BW	
Bartholomä	<i>Landhotel Wental</i>	BW	
Bautzen	<i>Dom Eck</i>	SN	neu
Beckum	<i>Alt Vellern</i>	NW	
Beilngries	<i>Die Gams</i>	BY	
Beilngries	<i>Fuchs-Bräu</i>	BY	
Bergzabern, Bad/Pleisweiler	<i>Landhaus Wilker</i>	RP	neu
Berne	<i>Weserblick</i>	NI	
Berneck im Fichtelgebirge, Bad	<i>Lindenmühle</i>	BY	neu
Betzdorf/Kirchen	<i>Zum weißen Stein</i>	RP	neu
Biberach an der Riss	<i>Landhotel zur Pfanne</i>	BW	
Billerbeck	<i>Domschenke</i>	NW	
Birnbach, Bad	<i>Theresienhof</i>	BY	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

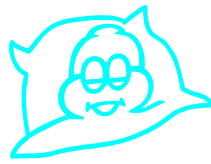
Ort	Haus	Bundesland	Neu
Bitburg	<i>Eifelbräu</i>	RP	
Bodenteich, Bad	<i>Landhaus Bodenteich</i>	NI	
Boll	<i>Rosa Zeiten</i>	BW	
Brannenburg	<i>Schloßwirt</i>	BY	
Bretten	<i>Eulenspiegel</i>	BW	
Bruchhausen-Vilsen	<i>Forsthaus Heiligenberg</i>	NI	
Buchholz in der Nordheide	<i>Gästehaus Ulmenhof</i>	NI	
Buchholz in der Nordheide	<i>Heitmann</i>	NI	
Bühl	<i>Jägersteig</i>	BW	
Burgthann	<i>Burghotel Müller</i>	BY	
Buxtehude	<i>An der Linah</i>	NI	
Castrop-Rauxel	<i>Selle am Wald</i>	NW	neu
Celle	<i>Schaper</i>	NI	
Chemnitz	<i>avenue hotel becker</i>	SN	neu
Chemnitz/Neukirchen	<i>Almenrausch</i>	SN	neu
Cornberg	<i>Kloster Cornberg</i>	HE	
Crailsheim	<i>Zum Hirsch</i>	BW	
Daun/Darscheid	<i>Kucher's Landhotel</i>	RP	
Dernbach (Krs. Südl. Weinstr.)	<i>Haus Dernbachtal</i>	RP	neu
Dettingen an der Erms	<i>Rößle</i>	BW	
Dippoldiswalde	<i>Landhaus Heidehof</i>	SN	neu
Dresden	<i>Privat</i>	SN	neu
Dresden	<i>Quintessenz</i>	SN	neu
Ebersberg	<i>Hölzerbräu</i>	BY	
Ehekirchen	<i>Strixner Hof</i>	BY	
Ehingen	<i>Ehinger Hof</i>	BW	
Eichstätt	<i>Sonne</i>	BY	
Eisenach	<i>Villa Anna</i>	TH	
Ellwangen	<i>Seegasthof</i>	BW	
Erfurt	<i>Weisser Schwan</i>	TH	
Erlensee/Neuberg	<i>Bei den Tongruben</i>	HE	
Eschede	<i>Deutsches Haus</i>	NI	
Eschwege	<i>Dölle's Nr. 1</i>	HE	
Eutin	<i>Voss-Haus</i>	SH	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

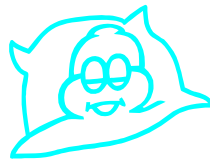
Ort	Haus	Bundesland	Neu
Eutin	Landhaus Holsteinische Schweiz	SH	
Feldkirchen-Westerham	Berghotel Aschbach	BY	
Frauenau	St. Florian	BY	
Freital/Rabenau	Rabenauer Mühle	SN	neu
Gaienhofen	Kellhof	BW	
Gauting	Gästehaus Bauer	BY	
Gelsenkirchen	Residenz-Hotel Zum Schwan	NW	neu
Gengenbach/Berghaupten	Hirsch	BW	
Geretsried	Neu Wirt	BY	
Giengen an der Brenz	Salzburger Hof	BW	
Gommern	Robinien-Hof	ST	
Gräfelfing/Planegg	Planegg	BY	
Hagnau	Alpina	BW	
Haltern am See	Am Turm	NW	neu
Hamburg	Ökotel	HH	
Hameln	Bellevue	NI	
Hannover/Isernhagen	Engel	NI	
Hannover/Garbsen	Bullerdieck	NI	neu
Hassloch	Sägmühle	RP	neu
Heilbrunn, Bad	Haus Kilian	BY	
Heimbuchenthal	Heimathenhof	BY	neu
Heitersheim	Landhotel Krone	BW	
Herrenalb, Bad	Lamm	BW	
Hersfeld, Bad	Haus am Park	HE	neu
Hersfeld, Bad	Vitalis	HE	
Hilpoltstein	Zum schwarzen Roß	BY	
Hövelhof	Gasthaus Spieker	NW	
Hohentengen am Hochrhein	Wasserstelz	BW	
Hohnstein	LuK-Das Kleine Landhotel	SN	
Hosenfeld	Sieberzmühle	HE	
Husum/Hattstedter Marsch	Arlau-Schleuse	SH	
Ibbenbüren	Hubertushof	NW	
Idar-Oberstein	Berghotel Kristall	RP	
Ihringen	Winzerstube	BW	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

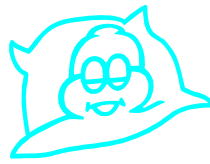
Ort	Haus	Bundesland	Neu
Ilmenau	Lindenhof	TH	
Ingolstadt	Ebner	BY	
Iphofen	Huhn das kleine Hotel	BY	
Jena	Zur Weintraube	TH	
Jesteburg	Zum grünen Jäger	NI	
Kamenz	Villa Weiße	SN	neu
Kandern	Zur Weserei	BW	
Kappelrodeck	Zum Rebstock	BW	
Karlsruhe	Elite	BW	
Kipfenberg	Zur Linde	BY	
Kirchheim	Hattenberg	HE	
Kirchheimbolanden/Dannenfels	Bastenhäuser	RP	neu
Kirchzarten	Schlegelhof	BW	neu
Kirchzarten	Sonne	BW	neu
Klingenthal	Berggasthaus Schöne Aussicht	SN	neu
Krummhörn	Landhaus Zum Deichgraf	NI	
Laer, Bad	Landhaus Meyer zum Alten Borgloh	NI	neu
Landsberg am Lech	Landhotel Endhart	BY	
Landstuhl	Landhaus Schattner	RP	neu
Langenargen	Im Winkel	BW	
Laubach	Café Göbel	HE	neu
Lauf an der Pegnitz	Zur Post	BY	
Laufenburg (Baden)	Alte Post	BW	
Leipzig	Hiemann	SN	
Lemförde	Tiemann's Hotel	NI	
Leun	Landhotel Adler	HE	neu
Lichtenau (Baden-Württemberg)	Zum Rössel	BW	
Limbach-Oberfrohna	Lay-Haus	SN	neu
Linkenheim-Hochstetten	Waldfrieden	BW	
Lippstadt	Hubertushof	NW	neu
Lörrach	Villa Elben	BW	
Lörrach/Inzlingen	Krone	BW	
Lüchow	Alte Post	NI	
Lüchow	Katerberg	NI	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

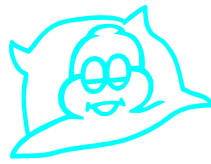
Ort	Haus	Bundesland	Neu
Maintal	<i>Irmchen</i>	HE	
Meiningen	<i>Ernestiner Hof</i>	TH	
Memmingen	<i>Weisses Ross</i>	BY	
Mergentheim, Bad	<i>Bundschu</i>	BW	
Mergentheim, Bad	<i>Gästehaus Birgit</i>	BW	
Mönchberg	<i>Schmitt</i>	BY	
Mörsheim	<i>Lindenhof</i>	BY	
Morbach/Hunsrück	<i>Landhaus am Kirschbaum</i>	RP	
München	<i>Lutter</i>	BY	
Munster	<i>Residenza Hotel Grenadier</i>	NI	
Neubrandenburg/Burg Stargard	<i>Zur Burg</i>	MV	
Neuburg an der Donau	<i>Zum Klosterbräu</i>	BY	
Neuenburg	<i>Krone</i>	BW	
Neuendettelsau	<i>Sonne</i>	BY	
Neumarkt i. d. Oberpfalz	<i>Mehl</i>	BY	
Neunkirchen/Saar	<i>Hostellerie Bacher</i>	SL	
Neustadt an der Aisch	<i>Allee-Hotel</i>	BY	
Neustrelitz	<i>Schlossgarten</i>	MV	
Nidderau	<i>Zum Adler</i>	HE	neu
Niedernhall	<i>Rössle</i>	BW	
Niedernhausen	<i>Garni</i>	HE	
Niederstetten	<i>Krone</i>	BW	
Nordhorn	<i>Am Stadtring</i>	NI	
Nottuln	<i>Steverburg</i>	NW	neu
Nürnberg	<i>Park-Hotel</i>	BY	
Oberahr	<i>Villa Moritz</i>	RP	
Oberaudorf	<i>Alpenhof</i>	BY	neu
Oberharmersbach	<i>Zur Stube</i>	BW	
Odelzhausen	<i>Staffler</i>	BY	
Oelde	<i>Engbert</i>	NW	
Oestrich-Winkel	<i>F.B. Schönleber</i>	HE	
Offenbach	<i>Graf</i>	HE	neu
Oldenburg	<i>Etzhorner Krug</i>	NI	
Osterburken	<i>Märchenwald</i>	BW	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland	Neu
Ostrach	Landhotel zum Hirsch	BW	
Otterndorf	Am Medemufer	NI	
Pasewalk	Villa Knobelsdorff	MV	
Perl	Zur Traube	SL	
Petershagen-Eggersdorf	Landgasthof zum Mühlenteich	BB	
Piesport	Winzerhof	RP	neu
Pirmasens	Kunz	RP	
Plau am See	Landhotel Rosenhof	MV	
Pottenstein	Bruckmayers Gästehaus	BY	
Preetz/Lehmkuhlen	Neeth	SH	
Ramsau	Nutzkaser	BY	
Randersacker	Bären	BY	
Recklinghausen	Albers	NW	neu
Regensburg	Forsters Gasthof Zur Post	BY	
Reichenhall, Bad	Erika	BY	
Rheinfelden	Storchen	BW	
Riethnordhausen	Landvogt	TH	
Rimsting	Der Weingarten	BY	
Rippoldsau-Schapbach, Bad	Landhotel Rosengarten	BW	
Rosengarten	Rosenhof	NI	
Rosshaupten	Haflinger Hof	BY	
Rostock/Sievershagen	Atrium Hotel Krüger	MV	
Rotenburg (Wümme)/Hellwege	Prüser's Gasthof	NI	
Rothenburg o.d. Tauber/ Steinsfeld	Landwehrbräu	BY	
Rottweil	Johanniterbad	BW	
Rudolstadt	Adler	TH	
Rügen (Insel)/Baabe	Villa Granitz	MV	
Rügen (Insel)/Göhren	Stranddistel	MV	neu
Salem	Landgasthof Apfelblüte	BW	
St. Peter	Jägerhaus	BW	neu
St. Wolfgang	St. Georg	BY	
Sasbachwalden	Engel	BW	
Schmölln	Bellevue	TH	
Schönau am Königssee	Georgenhof	BY	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland	Neu
Schonach	<i>Bergfriede</i>	BW	
Schopfheim	<i>Krone-Landhaus Brunhilde</i>	BW	
Schopfheim	<i>Mühle zu Gersbach</i>	BW	
Schopfheim	<i>Zum Waldhüter</i>	BW	neu
Schwäbisch Hall	<i>Landgasthof Pflug</i>	BW	
Schwerin	<i>De Schün</i>	MV	
Schwerin	<i>Dobler</i>	MV	
Segeberg, Bad/Pronstorf	<i>Strengliner Mühle</i>	SH	
Sehnde	<i>Landhaus Bolzum</i>	NI	
Seiffen	<i>Seiffener Hof</i>	SN	neu
Sendenhorst	<i>Waldmutter</i>	NW	
Sigmaringen/Scheer	<i>Donaublick</i>	BW	
Sittensen/Stemmen	<i>Stemmer Landkrug</i>	NI	
Soden-Salmünster, Bad	<i>Berghotel Berlin</i>	HE	
Sonnenbühl	<i>Hirsch</i>	BW	neu
Spalt	<i>Zum Schnapsbrenner</i>	BY	
Staufen	<i>Die Krone</i>	BW	
Steinbach-Hallenberg	<i>Holland-Moritz</i>	TH	
Steisslingen	<i>Sättele</i>	BW	
Stolberg (Harz)	<i>Zum Bürgergarten</i>	ST	
Suhlendorf	<i>Brunnenhof</i>	NI	
Todtmoos	<i>Rößle</i>	BW	
Tölz, Bad	<i>Lindenhof</i>	BY	
Trier	<i>Aulmann</i>	RP	
Trier/Mertesdorf	<i>Weis</i>	RP	
Überherrn	<i>Felsberger Hof</i>	SL	
Überlingen	<i>Bürgerbräu</i>	BW	
Überlingen	<i>Landgasthof zum Adler</i>	BW	
Übersee	<i>Alpenhof</i>	BY	neu
Unterwössen	<i>Astrid</i>	BY	neu
Verl	<i>Papenbreer</i>	NW	
Waging am See	<i>Landhaus Tanner</i>	BY	neu
Waldbronn	<i>La Cigogne - Zum Storch</i>	BW	
Waldsee, Bad	<i>Altes Tor</i>	BW	



Häuser mit „Bib Hotel“

(Fortsetzung)

Ort	Haus	Bundesland	Neu
Waren (Müritz)	Stadt Waren	MV	
Waren (Müritz)/Federow	Gutshaus Federow	MV	
Wehr	Landgasthof Sonne	BW	
Weingarten	Bären	BW	
Weissenfels	Parkhotel Güldene Berge	ST	
Wernigerode	Johannishof	ST	
Wertheim/Kreuzwertheim	Herrnwiesen	BW	
Westerstede	Altes Stadthaus	NI	
Weyhe	Koch	NI	
Wiessee, Bad	Landhaus Midas	BY	
Willingen (Upland)	Upländer Hof	HE	neu
Wilthen	Erbgericht Tautewalde	SN	neu
Wingerode	Keppler's Ecke	TH	
Wipperfürth	Landhotel Napoleon	NW	
Wittenberg (Lutherstadt)	Brauhaus	ST	
Wittenberg (Lutherstadt)	Grüne Tanne	ST	
Witzhave	Pünjer	SH	
Wörlitz	Parkhotel	ST	
Wolframs-Eschenbach	Alte Vogtei	BY	
Worpswede	Buchenhof	NI	
Wünnenberg, Bad	Parkhotel	NW	neu
Wurzach, Bad	Adler	BW	
Zeven/Gyhum	Niedersachsen-Hof	NI	
Zorneding	Neuwirt	BY	
Zwiesel	Glas Hotel Bergfeld	BY	
Zwischenahn, Bad	HisjeHof	NI	