

Verz.
• Holt Preise
• Fibona J.

Der Michelin-Führer setzte das Légère auf Platz 1

Unter den Hotels kreisweit in Führung – Tuttlinger Restaurant „Anima“ taucht (noch) nicht auf

TUTTTLINGEN (leu) - Der neue Michelin-Führer hat für die Region wenige Veränderungen mit sich gebracht. Das neue „Anima“ in Tuttlingen hat noch keine Aufnahme gefunden.

Anders als im aktuellen Gault Millau (13 Punkte, eine Kochmütze) wird das anspruchsvolle „Anima“ in Wöhrden noch nicht im Michelin 2017 erwähnt – das ist aber nicht überraschend, denn der rote Gastro-Führer reagiert immer etwas langsamer auf neue Häuser als andere Führer.

Damit bleibt im Kreis Tuttlingen der „Schenkenberger Hof“ bei Em-

mingen die Nummer eins (Bib Gourmand, Auszeichnung für exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis, „gute Produkte, die schön zur Geltung gebracht werden“). In der Region haben sonst noch einen Bib Gourmand: „Baaders Schützen“ in Donaueschingen (neu), der „Hirschen“ in Hüfingen-Mundelfingen sowie die „Rindenmühle“ in Villingen. Sterne gibt es in der Region seit vielen Jahren nicht.

Eine neue Restaurant-Kategorie ist das Symbol „Michelin Teller“ – „Qualitätsprodukte, fachkundig zubereitet, einfach ein gutes Essen“. Das gibt's im „Hecht“ in Geisingen, im

Hofgut Hohenkarpfen in Hausen o.V., im Öschberghof bei Donaueschingen, im Landhaus Donautal bei Fridingen, im Café Rapp in Königsfeld (Schwarzwald-Baar), in der „Johanniterstube“ in Rottweil, der „Linde-Post“ in Zimmern-Horgen und im „Adler“ in Ratshausen (Zollernalb-Kreis). Die „Linde“ in Villingendorf, seit Jahren im Michelin aufgeführt, ist auch in der Ausgabe 2017 enthalten, schließt aber zum Jahresende nach der Insolvenz der Betreiber.

Bei den Hotels führt der Michelin das Légère in Tuttlingen als Nummer eins im Landkreis, den Landgasthof

Bären in Trossingen-Schura, das Hofgut Hohenkarpfen und das „Johanniterbad“ in Rottweil.

In der Region ist die unangefochtene Nummer eins der mondäne Öschberghof samt Golfresort in Donaueschingen. Wer „sein“ Hotel vermisst: Bei Restaurants und Hotels ist bereits die Aufnahme in den Michelin ein gewisses Qualitätsmerkmal. Gegenüber der Ausgabe 2016 sind das Landhotel Hühnerhof (hat mittlerweile einen neuen Besitzer und heißt Seltenbacher Hof) und der Möhringer „Löwen“ aus dem Michelin herausgefallen.