

Gault&Millau

Gault&Millau Deutschland 2013

Kurzübersicht

Koch des Jahres:

Christian Jürgens von der „Überfahrt“ in Rottach-Egern am Tegernsee

Oberkellner des Jahres:

Antje Kirsch vom „Caroussel“ in Dresden

Aufsteiger des Jahres:

Sarah Henke vom „Spices“ in List auf Sylt

Entdeckung des Jahres:

Oliver Röder aus „Bembergs Häuschen“ in Euskirchen (Eifel)

Sommelier des Jahres:

Thomas Sommer vom „Schloss Lerbach“ in Bergisch Gladbach bei Köln

Restaurateur des Jahres:

Michael Käfer von „Feinkost Käfer“ in München

Pâtissier des Jahres:

René Frank vom „La vie“ in Osnabrück

Kochschule des Jahres:

Ingo Holland vom „Alten Gewürzamt“ in Klingenberg am Main

Bewertete Restaurants gesamt: 1040

Ausgezeichnete Restaurants gesamt: 858

Der Gault&Millau Deutschland 2013 erscheint im Münchner Christian Verlag (ISBN-13: 978-3-86244-203-4) und kostet 29,95 Euro.

Die Marke GAULT MILLAU geht auf die Journalisten Henri Gault und Christian Millau zurück, die 1969 in Frankreich ihren ersten Führer durch die feine Küche herausbrachten. Neben Frankreich und Deutschland erscheint der GAULT MILLAU mittlerweile auch in Österreich, der Schweiz sowie in Belgien. In Deutschland werden die Standardwerke für anspruchsvolle Gourmets und Weinliebhaber vom Münchner Christian Verlag herausgebracht. Seit 2010 sind beide GAULT MILLAU Guides nicht nur als Buchausgaben erhältlich, sondern auch als Apps für iPhone und iPad. Neben praktischen Suchfunktionen und Kartenansichten bieten die Apps die Möglichkeit, interessante Websites zu besuchen, direkt Restaurant- oder Hotelbuchungen vorzunehmen sowie sich ausführlich über die Restaurants, Weine und Weingüter informieren.

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Stefanie Maier
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: stefanie.maier@verlagshaus.de
www.verlagshaus.de
www.bruckmann.de