Michelin-Sternenight in Frankfurt: Wo blitzen die Sterne 2025?

Am 17. Juni 2025 verleiht Frankfurt am Main Michelin-Sterne an herausragende Restaurants und zelebriert kulinarische Spitzenleistungen.

Frankfurt am Main, Deutschland - Am 17. Juni 2025 ist es wieder soweit: Frankfurt wird zum Mekka der kulinarischen Hochgenüsse, denn die begehrte Michelin-Sternverleihung steht vor der Tür. Ab 18 Uhr wird die Veranstaltung live auf YouTube übertragen, sodass Feinschmecker und Gourmets hautnah dabei sein können, wenn die besten Restaurants des Landes ausgezeichnet werden. Laut T-Online wird die Vergabe der Sterne basierend auf einer Reihe von Kriterien wie Küchenniveau, Kreativität und Konstanz erfolgen.

Die Atmosphäre wird sicherlich angespannt sein, denn für die Restaurants ist ein Michelin-Stern ein echtes Prestige-Symbol. Im letzten Jahr trugen zehn Restaurants in Deutschland den

hochgradigen Dreisterne-Status. Hier in Frankfurt und ganz Hessen war es hingegen ruhig – kein Restaurant schaffte es unter die besten Zehn. Die Hoffnungen ruhen dieses Jahr auf angesehenen Lokalen wie dem „Restaurant Gustav“ und „Lafleur“, die im Vorjahr beide mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden.

Kulinarische Auszeichnungen im Überblick

Das besondere am Michelin ist, dass die Sterne nicht an Köche vergeben, sondern direkt an die Restaurants. In Deutschland gibt es rund 300 Sternerestaurants, die regelmäßig von Testern und Inspektoren anonym besucht werden. Diese bewerten das Gesamtpaket, also nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch das Ambiente und den Service. Diesbezüglich hat auch MeinTopHotel umfassende Informationen bereitgestellt. Man sieht also, dass viele Faktoren eine Rolle spielen, um die begehrten Sterne zu gewinnen.

Zusätzlich zu den Sternen vergibt der Guide Michelin auch den „Grünen Stern“, der nachhaltige Gastronomiekonzepte auszeichnet. Dies umfasst nicht nur saisonale und regionale Einkaufspraktiken, sondern auch artgerechte Tierhaltung – ein Trend, der in der heutigen Zeit immer mehr in den Fokus gerückt wird. Wer also Wert auf Nachhaltigkeit legt, sollte darauf achten, ob eine von ihnen ausgezeichnete Küche auch diesen grünen Daumen hat.

Eine lange Tradition

Der Guide Michelin macht seit nunmehr 125 Jahren im Bereich Gastronomie von sich reden und gilt als einer der einflussreichsten Gourmetführer. Während andere Restaurantführer wie Gault&Millau ihre eigenen Bewertungsmaßstäbe und Systeme haben, bleibt Michelin der Maßstab für viele. Abgesehen von den Michelin-Sternen haben sie auch die Bib Gourmand-Auszeichnung ins Leben gerufen, die gutes Essen zu einem fairen Preis würdigt. Kochfreunde haben

zudem darauf hingewiesen, dass die Publikation und die Auszeichnungen eine wichtige Rolle in der Gastronomieszene spielen.

Mit all diesen Informationen im Hinterkopf dürfen wir uns auf eine spannende Sterneverleihung freuen. Welches Restaurant wird die Juroren dieses Jahr überzeugen können? An diesem Abend wird nicht nur die Gastronomie gefeiert, sondern auch der Standort Frankfurt, der sich als kulinarische Hochburg weiterhin etabliert. Cheers auf die köstlichen Kreationen, die uns in diesem Jahr erwarten!

Details	
Ort	Frankfurt am Main, Deutschland
Quellen	• frankfurt.t-online.de • www.meintophotel.de • www.kochfreunde.com

Besuchen Sie uns auf: nag-hessen.de