

Limburg: Region bietet viele hochklassige Restaurants - „360 Grad“ bleibt Spitzenreiter | Limburg

Notizbuch: Gesundheit

Erstellt: 10.03.2020 16:40

Quell-URL: <https://www.fnp.de/lokales/limburg-weilburg/limburg-ort511172/limburg-region-bietet-viele-ho...>

Limburg: Region bietet viele hochklassige Restaurants

In der Region Limburg lässt sich gut schlemmen. Der aktuelle Guide Michelin listet eine Reihe hochklassiger Restaurants auf.

- Viele **Restaurantführer** empfehlen hochklassige Küche rund um **Limburg**
- Spitzenreiter bleibt das "**360 Grad**" in der Innenstadt von Limburg
- Region um Limburg ist reich an gut bewerteten **Restaurants**

Limburg – Im neuen Guide Michelin, der am vergangenen Freitag (06.03.2020) auf den Markt gekommen ist, gibt es nur eine Überraschung für die Genießer im Nassauer Land: Als bestes **Restaurant** im Westerwald zeichnet der **Restaurantführer** von Michelin das "Kroli am Markt" in Montabaur aus - mit einem "Bib Gourmand". Dieses Symbol steht für "ein Maximum an Schlemmerei zum moderaten Preis". Interessant: In diesem Betrieb des Genossenschaftsverbandes, der zur "Schloss"-Gastronomie gehört und in einem Fachwerkhaus in der Altstadt untergebracht ist, kochen und servieren Auszubildende.

Nach "Sternen" und "Bib Gourmands" folgen als letzte Stufe einer Empfehlung "Teller". Damit darf sich als einzige Adresse in den Landkreisen **Limburg-Weilburg**, Rhein-Lahn und Westerwald lediglich "Zum Bären" in Balduinstein schmücken.

Guide Michelin in der Region Limburg: Restaurant "360 Grad" steht an der Spitze

Familie Bugge hatte jahrelang einen "Stern", änderte aber im Sommer 2018 das Konzept und schloss die Gourmetstube in der "Bibliothek". In den anderen

Räumen des Traditionshauses an der Lahn wird aber weiter auf hohem Niveau geschlemmt. Der Aufwand ist in der Regel zwar geringer als früher, das Ergebnis nach Meinung von Experten aber kaum schlechter. Nimmt man die Urteile aller **Restaurantführer** zusammen, ist der "Bär" die Nummer zwei in der Region.

Unangefochten an der Spitze steht das vor vier Jahren eröffnete "360 Grad" in einem Penthouse der "WERKStadt" mit schönem Rundumblick auf **Limburg**. Das **Restaurant** von Küchenchef Alexander Hohlwein und Gastgeberin Rebekka Weickert zählt zu den 13 "Sterne"-Häusern in Hessen. Drei davon haben zwei Sterne ("Lafleur" und "Gustav" in Frankfurt sowie "Schwarzenstein" in Geisenheim). Die zehn anderen sind laut Michelin "einen Stopp wert" und bieten "eine Küche voller Finesse". Die Juroren des **Restaurantführer** loben ausdrücklich das gute Preis-/Leistungsverhältnis in Limburg; so günstig wie hier kann man in dieser Klasse in Deutschland nur selten essen.

Guide Michelin in der Region Limburg: Koch Alexander Hohlwein vom Restaurant "360 Grad" auf Platz drei in Hessen

Im "Gault&Millau", der von allen renommierten **Restaurantführern** die meisten **Restaurants** in den drei Landkreisen rund um Limburg bewertet, rangiert das "360 Grad" hinter "Lafleur" und "Schwarzenstein" (beide 18 Punkte) gemeinsam mit dem "Français" und dem "Tiger-Gourmetrestaurant" auf Platz drei in Hessen. Die Juroren attestieren Alexander Hohlwein und seinem Team mit 17 Punkten und drei Kochmützen "höchste Kreativität und Qualität sowie bestmögliche Zubereitung".

"Zum Bären" in Balduinstein - 15 Punkte und zwei Kochmützen - verspricht laut Gault&Millau einen "hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität".

"Fellini" jetzt vor dem "Black Cow"

Neue Nummer drei des **Restaurantführer** "Gault&Millau" in der Region ist das "Fellini" in Limburg (14 Punkte). Das Ristorante von Mario di Blasio hat den Platz mit dem "Black Cow" in Diez (13 Punkte) getauscht. Das "Fellini" hat einen Punkt mehr als im Vorjahr erhalten, das "Black Cow" einen weniger. Mit einem neuen Küchenchef will di Blasio weiter zulegen. 13 Punkte hat auch das "Millé" in Höhn im Westerwald.

Das "360 Grad" hält auch im neuen "Gusto" als einzige Adresse im weiten Umkreis von Limburg die Fahne der Feinschmeckerei hoch. Acht von zehn möglichen Pfannen symbolisieren eine "handwerklich und geschmacklich

hervorragende, oft auch sehr kreative Kochkunst". Der noch relativ neue kulinarische **Restaurantführer** ist in der Branche hoch angesehen, hat aber für Leser im ländlichen Raum eine große Schwäche: Weil "Gusto" nicht flächendeckend prüft und für die Tests eine Gebühr von den Betrieben verlangt, fehlen Empfehlungen in der Breite.

Von Joachim Heidersdorf

Auch in Frankfurt gibt es für Feinschmecker etwas zu entdecken. Die Stadt hat im März ebenfalls ein [neues Zwei-Sterne-Restaurant](#) bekommen. Ein anderes Sterne-Restaurant muss dagegen schließen. Schuld sind auch [Bewertungen, aber nicht in den Restaurantführern](#).