



MICHELIN-STERNE 2026

Höchste Weihen für Daniel Schimkowitsch

Von Jakob Strobel y Serra

23.06.2026, 19:53 Lesezeit: 4 Min.



Eine veritable Überraschung, viel erfreuliche Kontinuität und eine glückliche Gastgeberstadt mit sensationell fünf neuen Sternen: Der Guide Michelin hat in Frankfurt seine Auszeichnungen für das Jahr 2026 vergeben.

[Zur App](#)

Man kann in der Provinz sprichwörtlich versauern und abgestumpft zum Opfer der eigenen Gleichgültigkeit werden. Man kann aber auch innerlich reifen und ein Feingefühl entwickeln, wie es inmitten des Lärms der Welt kaum entstehen würde. Daniel Schimkowitsch, der in Fürstentfeldbruck geboren wurde, sich aber als Münchner fühlt, hat glücklicherweise den zweiten Weg gewählt – und sich mit stiller Kontinuität und leiser Beharrlichkeit im Schatten einer größeren Aufmerksamkeit derart spektakulär weiterentwickelt, dass er jetzt in den Olymp der deutschen Küchenchefs aufgenommen worden ist: Am 23. Juni hat der Guide Michelin den Chefkoch des Restaurants „L.A. Jordan“ im Pfälzer Weinstädtchen Deidesheim bei der

Verleihung der Sterne für das Jahr 2026 in Frankfurt mit dem dritten Stern ausgezeichnet und ihn damit in die Riege der jetzt 159 Köche weltweit nobilitiert, die sich mit der Maximalbewertung des wichtigsten internationalen Restaurantführers schmücken können.

Er sei ruhiger und gelassener geworden, konzentriere sich stärker denn je auf das Grundprodukt, habe allen überflüssigen Ballast abgeworfen und in Deidesheim längst mehr als nur ein zweites Zuhause gefunden, sagte der einundvierzigjährige Koch mit den großflächig japanisch tätowierten Unterarmen der Frankfurter Allgemeinen Zeitung. Und er liebe es, rund um Deidesheim auf die Suche nach alten Obstbäumen zu gehen, um sie für sein Restaurant abzuernten – das nennt man wohl Wahlheimatliebe. Seit zwölf Jahren kocht Schimkowitsch in der Pfalz, nachdem er zuvor die harte, aber überaus lehrreiche und lebensprägende Schule des Drei-Sterne-Kochs Christian Jürgens durchlaufen und sich in München seinen ersten eigenen Michelin-Stern erkocht hatte. Im Jahr 2014 gelang ihm dasselbe im „L.A. Jordan“, 2023 kam der zweite Stern hinzu. Und nun strahlt der dritte Stern über einer Küche, die klassisches französisches Handwerk virtuos mit mediterranen und japanischen Einflüssen verbindet.



Viel Grund zum Jubeln und zum Feiern: die Preisträger auf der Bühne. *Emil Eichinger*

Bei Schimkowitsch schließen der Loup de mer und die Taube von der Loire ganz zwanglos kulinarische Völkerfreundschaft mit Balfegó-Thunfisch und Gamba roja, Katsuobushi und Kinome, Ají amarillo und grüner Papaya, während die enzyklopädische Weinkarte vor allem aus der pfälzischen Schatzkammer schöpft. Es ist eine Küche voller Lebenslust und Lebenskraft, die aber alle Spiegelfechtereien, alle Zirkusakrobatik hinter sich gelassen hat und nun weiß, was das Wesentliche ist.

Der schmerzhafteste Verlust in der deutschen Spitzengastronomie, der in Frankfurt zu vermelden war, ist zweifelsfrei die Schließung von Sven Elverfelds Wolfsburger Drei-Sterne-Restaurant „Aqua“ vor drei Monaten. Nach einem Vierteljahrhundert in der kulinarischen Weltklasse will sich der gebürtige Hanauer, der mit Standing Ovations im Palmengarten verabschiedet wurde, nun in seiner Wahlheimat neu orientieren – und hinterlässt ikonische Kreationen wie den Tafelspitz mit grüner Sauce, Ei und Kartoffeln, einen Klassiker der hessischen Küche, den Elverfeld streng geometrisch wie ein Gemälde von Piet Mondrian anrichtete und der allein ihm seinen Ehrenplatz in der jüngeren deutschen Küchengeschichte sichert.

Fest verankert in der kulinarischen Weltspitze

In Deutschland gibt es damit auch künftig zwölf Küchenchefs mit der höchsten Auszeichnung des Michelin, da alle übrigen Dreisterner ihre Bewertung verteidigt haben: Torsten Michel („Schwarzwaldstube“, Baiersbronn), Claus-Peter Lumpp („Bareiss“, Baiersbronn), Marco Müller („Rutz“, Berlin), Kevin Fehling („The Table“, Hamburg), Christoph Rüffer („Haerlin“, Hamburg), Christian Bau („Victor's Fine Dining“, Perl an der Mosel), Clemens Rambichler („Sonnora“, Dreis), Thomas Schanz („schanz.restaurant“, Piesport), Jan Hartwig („Jan“, München), Tohru Nakamura („Tohru in der Schreiberei“, München) und Edip Sigl („es:senz“, Grassau am Chiemsee) sorgen weiterhin zuverlässig dafür, dass Deutschland in der kulinarischen Weltspitze fest verankert ist.

Beste Stimmung: das Gesellschaftshaus des Palmengartens während der Verleihung der Michelin-Sterne. *Emil Eichinger*

Zu den großen Gewinnern des neuen Guide Michelin zählt die Gastgeberstadt Frankfurt, die zum zweiten Mal die Michelin-Zeremonie im Gesellschaftshaus des Palmengartens ausgerichtet und um ein opulentes kulinarisches Rahmenprogramm erweitert hat. Nach einigen Jahren der gastronomischen Stagnation sind gleich drei neue Sternelokale mit sagenhaften fünf Michelin-Sternen hinzugekommen: „the dune“ im neu eröffneten Luxushotel The Florentin, in dem sich der hochtalentierteste Niclas Nußbaumer mit einer klassizistisch basierten, behutsam modernisierten Küche auf Anhieb zwei Michelin-Sterne erkocht hat; das „Rausch“ von Jochim Busch, einem sehr guten, alten Bekannten der Frankfurter Feinschmecker-Szene, das dank seiner unorthodoxen, individualistischen, streng saisonalen Küche ebenfalls aus dem Stand zwei Michelin-Sterne erhalten hat. Und Mario Lohningers nach ihm benanntes Restaurant, das seit Jahren eine Säule der Frankfurter Spitzengastronomie ist und nun einen Stern trägt. Der Platzhirsch Andreas Krolik, der für sein Restaurant „Lafleur“ im Palmengarten seit zehn Jahren ununterbrochen mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wird, kann nun am Main ein kulinarisches Triumvirat bilden.

Zwei weitere Häuser wurden in den Kreis der Zweisterner aufgenommen: „The Cloud by Käfer“ in München von Jens Madsen, dem einzigen Koch in Deutschland, der eine afrikanisch inspirierte Spitzenküche kocht; und die „Mühle“ am Schluchsee von

Fabian Obergfell, dem Nachfolger Niclas Nußbaumers, der sich binnen zwei Jahren in diese Kategorie katapultiert hat.

MEHR ZUM THEMA

RESTAURANT „L.A. JORDAN“

Die Heirat von Royale und Roiyaru



KOLUMNE GESCHMACKSSACHE

Sind Sternelokale zu teuer?



KOLUMNE GESCHMACKSSACHE

Die große Frankfurter Freiheit

Für Kontinuität und Stabilität spricht die Gesamtzahl der Restaurants mit Michelin-Sternen. Sie liegt 2026 bei 339, zwei weniger als im vergangenen Jahr. Zu den bemerkenswerten neuen Ein-Sterne-Häusern, die fast ausnahmslos von ebenso engagierten wie ehrgeizigen Jungköchen geführt werden, gehört das „Eatrenalin“ im Europa-Park Rust mit Küchenchef Peter Hagen-Wiest. Es verfolgt ein völlig neues Konzept der kulinarischen Unterhaltung mit selbstfahrenden Sesseln und versucht so, das Publikum des Freizeitparks für die Gourmet-Küche zu begeistern. Dass keine einzige Frau in den Restaurantkategorien ausgezeichnet und zum Beispiel eine wunderbare Köchin wie Sigi Schelling vom „Werneckhof“ in München bei den Zwei-Sterne-Häusern wieder übergangen wurde, ist allerdings weit mehr als ein Wermutstropfen oder kosmetisches Manko. Es ist ein schwerwiegendes, strukturelles Problem der deutschen Spitzengastronomie, das dringend einer Lösung bedarf.

Das trübte die ausgesprochen animierte Stimmung im Frankfurter Palmengarten indes nicht im Geringsten, in dem das Publikum von den lokalen Sterneköchen – dem Anlass der Veranstaltung angemessen – auf höchstem Niveau verköstigt wurde. Im nächsten Jahr sieht sich die glückliche Familie der Feinschmecker zur dritten Michelin-Gala im Palmengarten wieder, sehr wahrscheinlich wieder mit vielen guten Nachrichten.

Quelle: F.A.Z. [Artikelrechte erwerben](#)

Jakob Strobel y Serra

Verantwortlicher Redakteur für das Reiseblatt, stellvertretender Ressortleiter des Feuilletons.

 Folgen



Frankfurter Allgemeine

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2026
Alle Rechte vorbehalten.