

Guide Michelin

Sterneck-Koch verteidigt zwei Sterne

CUXHAVEN. Drei Sterne, zwei, einen oder gar keinen: Wo sind Deutschlands beste Köche zu finden? Diese Frage hat am Donnerstag die neue Ausgabe des „Guide Michelin“ beantwortet. Das Gourmetrestaurant Sterneck im Badhotel Sternhagen in Cuxhaven hat es erneut in die Spitzengruppe geschafft und seine beiden Sterne verteidigt.

Hinter der Leistung steht der



Marc Rennhack
Archivfoto Leuschner

Koch Marc Rennhack mit seinem Team. Bereits sein Vorgänger Markus Keschull hatte für das Gourmetrestaurant mit Nordseeblick zwei Michelin-Sterne erkocht.

Rennhack setzte den Erfolg nahtlos fort. Eine „einzigartige Leistung“, attestierte ihm Berufskollegen. Seit 2012 arbeitet der 42-Jährige im „Sterneck“. Im „Guide Michelin 2017“ ist er einer von deutschlandweit 41 Zwei-Sterne-Köchen. Das aktuelle Urteil der Michelin-Tester bekam er nur aus der Ferne mit. Rennhack ist im Urlaub.

„Wir sind sehr dankbar für die Anerkennung“, kommentierte Hotel-Geschäftsführerin Susan Cantauw den Erfolg, der alles andere als selbstverständlich sei. „Sterne zu erkochen ist das eine, sie zu halten das andere.“ (ike)