

# Crème de la Crème der besten Häuser

„Badhotel Sternhagen“ und „Gourmet-Restaurant Sterneck“ zählen zu den besten 60 Hotels und Restaurants Deutschlands

Von Joachim Tonn

**CUXHAVEN.** Ein prickelnder Moment! Gestern wurden dem Badhotel Sternhagen (5-Sterne Superior) zwei Urkunden über das „Hornstein-Ranking 2017“ verliehen. Eine Auszeichnung war dem Gourmet-Restaurant „Sterneck“ zugeordnet, das zu den 60 besten Restaurants Deutschlands gehört. Die zweite Urkunde bekam das gesamte Badhotel Sternhagen. Damit zählt es ebenfalls zu den besten 60 Häusern im Land. Nach der Übergabe der Dokumente durch die Abgesandten von Laurent-Perrier wurde auf den Erfolg mit Champagner Brut angestoßen.

Das „Hornstein-Ranking“, benannt nach seinem Verleger Wolf Freiherr von Hornstein (1918 - 2008), ist eine Zusammenfassung

der Bewertungen aller großen Hotel- und Restaurantguides und soll eine umfassende und objektive Bewertung der Häuser darstellen. Gekürt werden in diesem Ranking die besten Restaurants in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol sowie eine Auswahl der besten deutschen Hotels und der führenden Wellnesshotels im deutschsprachigen Raum. Thomas Schreiner, Chef der Champagnermarke Laurent Perrier, hat es sich als Herausgeber des Rankings zur Aufgabe gemacht, diese Arbeit fortzuführen. „Das ist die Quintessenz aus allen Führern und Guides“, so Hans J. Buse, Repräsentant für Norddeutschland von Laurent Perrier. „Der große Leuchtturm in Cuxhaven ist das Badhotel Sternhagen.“

Als Basis der Bewertungen der Hitliste der Gastronomie im deutschsprachigen Raum dienen

## Zwei Fragen an ...

**Maxime Simon, Verkaufsleiter Laurent-Perrier**



**Wie sehen Sie die Entwicklung der Gastronomie in Deutschland?** Bezeichnend finde ich die Dynamik, mit der sich die Gastronomie in Deutschland entwickelt. Wir denken, dass sich dieser Elan weiter fortsetzt. Für mich zählt das Badhotel Sternhagen zu den schönsten Hotels Deutschlands. Das ist eine Tatsache und

nicht nur meine Meinung. Es gibt in Deutschland eine exzellente Spitzengastronomie mit über 200 Sterne-Restaurants. Und es gibt das Hornstein-Ranking mit den 150 besten Restaurants. Mit der heutigen Auszeichnung gehört das „Panorama Gourmet Restaurant Sterneck“ zur Crème de la Crème der allerbesten Restaurants.

**Gibt es verbindende Elemente zwischen Laurent-Perrier und Badhotel Sternhagen?** Neben unserem hohen Anspruch an uns selbst verbindet uns eine gemeinsame Geschichte. Beide sind wir Familienunternehmen, die von einem Gründer quasi aus dem Nichts geschaffen wurden und jedes Unternehmen ist auf seine Weise bis zu einem Spitzenniveau gelangt. Der Gründer Jürgen Sternhagen und seine Frau Helga haben das Hotel Stein auf Stein aufgebaut und mit einer großen Vision im Kopf zu dem gemacht, was es heute ist: eines der besten Häuser Deutschlands.



Vorne: Hans J. Buse, Repräsentant für Norddeutschland von Laurent Perrier, Susan Cantauw (Geschäftsführerin Badhotel Sternhagen), Küchenchef Marc Rennhack, Maxime Simon, Verkaufsleiter Laurent-Perrier. Hinten: Restaurantleiter Onno Simons, Pâtissiere Dorte Rabeler, Pâtissiere Lisa Frank und Gardemanger Norbert Ring. Fotos: Tonn

die renommierten Gourmet-Führer Michelin, Der Feinschmecker, Gault Millau, Varta, Schlemmer Atlas, der große Restaurant- und Hotel-Guide sowie neu in 2017: der Gusto. Im Taschenbuchformat führt das „Hornstein-Ranking“ die Bewertungskriterien in einem 100-Punkte-System zusammen und stellt einen Querschnitt der Spitzen-Gastronomie und Top-Hotellerie dar.

„Wir sind stolz, dass wir es nun schon über viele Jahre schaffen, unsere Spitzenstellung zu halten, ja sogar auszubauen“, sagt Ge-

schäftsführerin Susan Cantauw. „Dadurch, dass das Haus durch Dr. Eick Sternhagen in Privatbesitz bleibt, wird uns ermöglicht, weiterhin auf hohem Niveau zu arbeiten.“ Der Schlummeratlas hat Susan Cantauw gerade unter die Top-50-Hoteliere gewählt. „Darauf angestoßen wird später. Die Urkunde ist noch eingepackt“, verrät sie.

Zugleich gab es im Badhotel eine weitere Premiere, die Einführung von „La Cuvée“ – dem neuen Brut des traditionsreichen Champagnerhauses. „Sie sind die Ersten,

die den neuen Cuvée zu Gesicht bekommen. Das ist eine der ersten Flaschen in Deutschland“, freute sich Maxime Simon, Verkaufsleiter Laurent-Perrier. „Mehr Chardonnay sorgt für mehr Eleganz“, so der Franzose aus Nancy, der in der Champagne studiert hat.

Auch dem Küchenchef vom „Panorama Gourmet Restaurant Sterneck“, Marc Rennhack (zwei Michelin Sterne), stand die Freude im Gesicht geschrieben: „Das ist schon ein tolles Gefühl. Auszeichnungen sind schön und ein besonderes Lob“ sagte er.