

Der Kampf um die Sterne

Es ist wieder soweit: In Kürze erscheint der berühmte Michelbach-Führer, das Standardwerk unter den jährlich erscheinenden Gastronomieführern. Köche in aller Welt wetteifern darum, einen oder gar mehrere der begehrten Sterne führen zu dürfen, die die Kritiker des Michelbach-Führers verleihen. Auch dieses Jahr schafften es wieder einige Köche in die Riege der Sterneköche aufzusteigen. Finden Sie heraus, welcher Koch mit welchem Gericht überzeugen konnte und in welchem Lokal er am Herd steht.

- 1** Der Kelsterhof erlangte den begehrten Stern dank seines Kochs Korbinian.
- 2** Albert, der mit Nachnamen nicht Deuter heißt, landete mit seinem Reiskompott einen Volltreffer in der Gunst der Kritiker. Im Vierstein kocht er nicht, auch wird dort keine Ente auf Eis serviert.
- 3** Bereits seit Jahren bemüht sich Hubert Laffmann, einen Stern verliehen zu bekommen. Dieses Jahr hat es endlich geklappt.
- 4** Johannes wurde nicht für seinen Wels vom Grill ausgezeichnet.
- 5** Im Goldenen Krug kann man nach Meinung des Michelbach-Führers ausgezeichnet Erbsenrisotto essen.
- 6** In der Grauen Gans kocht ein Herr mit dem Nachnamen Veldenberg. Sein Vorname endet nicht auf -bert und auf seiner Speisekarte findet man keine Ente auf Eis.
- 7** Das Grünkernsoufflé wird von einem Koch namens Koberer zubereitet.

	Nachname					Lokal					Gericht				
	Deuter	Koberer	Laffmann	Opper	Veldenberg	Goldener Krug	Graue Gans	Kelsterhof	Leuchtturm	Vierstein	Ente auf Eis	Erbsenrisotto	Grünkernsoufflé	Reiskompott	Wels vom Grill

Vorname	Alber														
	Eberhard														
	Hubert														
	Johannes														
Gericht	Korbinian														
	Ente auf Eis														
	Erbsenrisotto														
	Grünkernsoufflé														
Lokal	Reiskompott														
	Wels vom Grill														
	Goldener Krug														
	Graue Gans														
Lokal	Kelsterhof														
	Leuchtturm														
	Vierstein														



Vorname	Nachname	Lokal	Gericht