Ulm, 26. September 2022

**Der Restaurantführer 2023:   
Nicht nur in den TOP 10 hat sich viel bewegt**

**Es tut sich viel in der Gastro-Szene rund um Ulm und Neu-Ulm: Das macht nicht nur der Blick in die TOP 10 der besten Restaurants deutlich, wo es zwei Neu- und einen Wiedereinsteiger zu verzeichnen gibt. Insgesamt 23 Restaurants wurden zudem erstmals getestet. „Besonders erfreulich ist, dass wir in fast allen Kategorien bemerkenswert viele Top-Platzierungen verzeichnen konnten, gerade auch bei den Landgasthäusern im Umland im mittleren Preissegment sowie bei den Angeboten der Kategorie ‚einfach‘“, fasst Michael Köstner, Verlagsleiter des KSM Verlag, die Ergebnisse zusammen. Für die schnelle Orientierung sorgt erstmals ein QR-Code bei jedem Eintrag, über den die Leser der analogen Printausgabe direkt auf die Webseiten der insgesamt 130 getesteten Restaurants wechseln können.**

Präsentiert wurde die neue Ausgabe des Restaurantführers am 26. September 2022 ab 20 Uhr im Wiley Club in Neu-Ulm und nicht wie geplant im Bootshaus am Donauufer. Das war wegen des Niedrigwassers in Schieflage geraten, was sich negativ auf die Funktionsfähigkeit der sanitären Einrichtungen auswirkte und so den kurzfristigen Umzug nötig machte. Dafür fand der Event nach den coronabedingten Einschränkungen in diesem Jahr wieder mit Publikum statt. Alle beteiligten Gastronomen und zahlreiche Gäste aus Wirtschaft und Politik konnten so ihr druckfrisches Exemplar des Restaurantführers wieder direkt und persönlich entgegennehmen.

**Plätzetausch in den vorderen Rängen**

Platz 1 belegte wie in den Vorjahren der „Seestern im Hotel Lago am See“, in dem Küchenchef Klaus Buderath seinen Kochlöffel auf unverändert hohem Niveau schwingt – neuerdings allerdings verstärkt durch Benedikt Wittek, ehemals Siedepunkt. Auf den Folgeplätzen verbesserte sich das „Fine Dining RS auf Burg Staufeneck“ in Salach von Rang 5 auf Rang 2 und verdrängte so das „Esszimmer im Oberschwäbischen Hof“ in Schwendi auf den dritten Platz. Nicht mehr dabei sind das „Restaurant Ebbinghaus“, da das Ehepaar Ebbinghaus in den Unruhestand gewechselt ist, sowie der „Siedepunkt“ in Ulm-Böfingen. Der konnte unter neuer Leitung nicht getestet werden, da die Wiedereröffnung erst noch erfolgt. Diesen Freiraum nutzten die Neueinsteiger"1950 – Bio-Fine Dining Restaurant" der Familie Tress in Ehestetten auf Platz 6 und das "Bi:braud" in Ulm auf Platz 10. Zudem schaffte die „Speisemeisterei Burgthalschenke“ in Thal den Wiedereinstieg auf Platz 9.

**Vielfalt bei den weiteren Top-Platzierungen**

Der „Aufsteiger des Jahres“ ist das BeefAtelier, ein „exzellentes neues Steakhaus“ das vier Spitzen mit "!" erreichen konnte. Ebenfalls hervorzuheben sind das „Kokono“ das eine „tolle panasiatische Küche, liebenswerten Service und gemütliches Interieur“ bietet, das „Odin“, ein kleines, aber feines Restaurant mit internationaler Küche in Blaubeuren sowie der „Klosterhof Gutenzell“ mit der Wertung „Klasse Handwerkskunst in der Küche eines Landgasthauses“.

Dass man auch in der Kategorie "einfach" sehr gut essen kann, zeigen Restaurants wie der „Gasthof Bären“ in Hütten, das „Wirtshaus im Butzental“ oder „Del Tufo“ und „Marrakech Argana“ in Ulm. Im Sonderteil "Frühstück" mit 20 Restaurants verbesserte sich das „Manufaktur-Cafe Animo!“ in Ulm von Platz 3 auf 1. Und für den Hunger zwischendurch empfiehlt die Redaktion „Der wilde Wirt“ im Ulmer Hafenbad, der in der Kategorie "Auf die Schnelle"/Imbisse“ den ersten Rang erreichte.

**Index-Symbole geben unter anderem Aufschluss über Barrierefreiheit**

Bewährt hat sich der Schnellüberblick-Index mit Symbolen im Buch, der deswegen auch in diese Ausgabe übernommen wurde. So ist sofort ersichtlich, welches Restaurant barrierefreie ist, Plätze im Freien bietet und wo Frühstück oder Mittagstisch auf der Karte stehen.

Die druckfrischen Exemplare des neuen Restaurantführers sind ab sofort im Buch- und Zeitschriftenhandel für 15,- € sowie unter ksm-verlag.de erhältlich.

***Die TOP 10 Restaurants aus dem KSM Verlag Restaurantführer 2021***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TOP 1 | Seestern im Hotel Lago am See | Ulm |
| TOP 2 | Fine Dining RS auf Burg Staufeneck | Salach |
| TOP 3 | Esszimmer im Oberschwäbischen Hof | Schwendi |
| TOP 4 | Gasthof zum Bad | Langenau |
| TOP 5 | Ursprung in Widmann‘s Alb.Leben | Zang |
| TOP 6 | 1950 – Bio-Fine Dining Restaurant | Ehestetten |
| TOP 7 | Stephans-Stuben | Neu-Ulm |
| TOP 8 | Landgasthof Adler | Rammingen |
| TOP 9 | Speisemeisterei Burgthalschenke | Thal |
| TOP 10 | Bi:braud | Ulm |

***Die TOP 5 DER REDAKTION: Frühstück in Ulm/Neu-Ulm & Umgebung***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TOP 1 | Manufaktur-Café Animo! | Ulm |
| TOP 2 | Brot und Stühle | Ulm |
| TOP 3 | Wiley Club | Neu-Ulm |
| TOP 4 | Hotel Lago | Ulm |
| TOP 5 | Konzertsaal | Neu-Ulm |

***Die TOP 5 der Kategorie „Auf die Schnelle“ in und um Ulm und Neu-Ulm***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TOP 1 | Der wilde Wirt | Ulm |
| TOP 2 | Geydan-Gnamm – Zunftstube | Neu-Ulm |
| TOP 3 | Damn Burger | Ulm |
| TOP 4 | Metzgerei Bunk | Ulm |
| TOP 5 | Mutfak – Döner & Falafel with Attitude | Ulm |

[**www.ksm-verlag.de**](https://www.ksm-verlag.de/)

**Bildanforderung**

Bildmaterial finden Sie zum Download in unserem Medienportal <http://press-n-relations.amid-pr.com> unter dem Suchbegriff „Restaurantführer2023“

|  |  |
| --- | --- |
| **Weitere Informationen:**  KSM Verlag  Olgastraße 94  89073 Ulm  Tel. +49 731 3783293  [info@ksm-verlag.de](mailto:info@ksm-verlag.de) [www.ksm-verlag.de](http://www.ksm-verlag.de) | **Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:**  Press’n’Relations GmbH  Désirée Müller  Magirusstraße 33 – D-89077 Ulm  Tel. +49 731 96287-32  dmt@press-n-relations.de  [press-n-relations.com](http://www.press-n-relations.de) |

**Über den KSM Verlag**

Neben der Herausgabe verlagseigener Bücher und Zeitschriften, wie beispelsweise das Monatsmagazin SpaZz, Magazine wie Dr. Fit, Studi@SpaZz, Museumsführer und aZzubi, ist der KSM Verlag Service-Partner für Firmen, Verbände und Organisationen, die für Eigenzwecke redaktionell und journalistisch orientierte Publikationen wie Kundenmagazine als Instrumente der Firmenkommunikation herausgeben möchten. Corporate Publishing in der Philosophie des KSM Verlags bedeutet, die Werte und Leistungen eines Unternehmens zu vermitteln, interessanten und aufschlussreichen Lesestoff anzubieten, der das Unternehmen in einen sympathischen Gesamtkontext stellt. Jedes vom KSM Verlag herausgegebene Kundenmagazin soll einer informativen, unterhaltsamen und journalistischen Linie folgen, die gerade durch die zurückgenommene Werblichkeit beim Leser Interesse und positiven Impact auslöst.