

Heiderand in Dresden-Bühlau: Neues Sterne-Restaurant erobert die Gaumen!

Das Restaurant „Heiderand“ in Dresden-Bühlau erhält seinen ersten Michelin-Stern und stärkt Sachsens Gastronomieszene.



Dresden-Bühlau, Deutschland - Das Restaurant „Heiderand“ in Dresden-Bühlau hat es geschafft, sich einen prestigeträchtigen Michelin-Stern zu sichern. Laut **Radio Leipzig** ist es das neueste Mitglied im erlesenen Kreis der Sterne-Restaurants in Sachsen. Nun gibt es insgesamt neun solcher Lokale im Bundesland, die für ihre außergewöhnlichen kulinarischen Leistungen ausgezeichnet wurden.

Die kulinarische Landschaft Sachsens wird durch das „Heiderand“ bereichert, das nun neben etablierten Einrichtungen wie dem „Elements“ und „Genuss-Atelier“ in Dresden sowie dem „Frieda“, „Stadtpeiffer“ und „Kuultivo“ in Leipzig besteht. Auch das „Atelier Sanssouci“ in Radebeul, das

„St. Andreas“ in Aue-Bad Schlema und das „Juwel“ im Hotel „Bei Schumann“ in Schirgiswalde-Kirschau gehören zu den Sterneträgern der Region.

Tradition trifft Moderne

Das „Heiderand“ wird in mittlerweile vierter Generation von Martin Walther geleitet, dessen Ur-Ur-Großeltern das Lokal 1904 als Café eröffneten. 2020 übernahm Walther das Restaurant und stellte es auf moderne Gourmetkunst um, wobei der Fokus auf Frische, Regionalität und heimischem Gemüse liegt. „Wir arbeiten ständig daran, die Qualität unserer Gerichte zu verbessern und den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten“, äußerte Walther gegenüber **MDR**.

Die Bedeutung des Michelin-Sterns kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Er wird für ein Jahr vergeben und basiert auf Kriterien wie der Qualität der Produkte, einer persönlichen Note, dem Preis-Leistungs-Verhältnis und gleichbleibender Qualität. In Deutschland sind derzeit 341 Gourmet-Restaurants im neuen „Guide Michelin“ gelistet, unter denen sich auch 12 mit drei Sternen und 47 mit zwei Sternen befinden.

Weitere Auszeichnungen

Zusätzlich zum Michelin-Stern wird die Gastronomieszene auch durch den Restaurantführer „Gault & Millau“ gewürdigt. Hier werden herausragende Küchenchefs und Restaurants mit Hauben ausgezeichnet. Der Gault & Millau gilt als einer der bedeutendsten Gourmetführer Deutschlands und richtet sein Augenmerk ebenfalls auf Qualität und Kreativität in der Gastronomie.

Die Auszeichnung des „Heiderand“ ist nicht nur ein persönlicher Triumph für Martin Walther und sein Team, sondern ein weiterer Beweis für die aufstrebende Gourmetszene in Sachsen. „Wir freuen uns, Teil dieser beeindruckenden Restaurantkultur zu sein und die Tradition der gehobenen Gastronomie in Dresden

fortzusetzen“, sagt Walther. Mit dem Michelin-Stern erlangt das „Heiderand“ eine hervorragende Sichtbarkeit und zieht nun noch mehr Feinschmecker in die sächsische Landeshauptstadt.

Details	
Ort	Dresden-Bühlau, Deutschland
Quellen	• www.radioleipzig.de • www.mdr.de • www.tageskarte.io

Besuchen Sie uns auf: mein-dresden.net