

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### // PRESSEMITTEILUNG

Amtzell, 8. März 2021

### **Restaurant Schattbuch weiter ausgezeichnet**

Amtzeller Gourmetrestaurant bestätigt „Michelin“-Stern das fünfte Mal in Folge

**AMTZELL – Eine Nachricht mit Strahlkraft: Der Guide Michelin hat dem Restaurant Schattbuch in Amtzell erneut einen Stern verliehen. Seit 2016 gehört es somit fest zur Riege der wenigen, erlesenen Sternerestaurants in der Region Bodensee-Oberschwaben. Das Team blickt unterdessen auf ein außergewöhnliches Jahr zurück.**

Jedes Jahr warten Deutschlands Gourmets und Spitzenköche gespannt auf die Ergebnisse des Guide Michelin. Nun stehen die ausgezeichneten Restaurants 2021 fest. „Auch in Zeiten der Pandemie sind die Gastronomen mit ungebrochenem Engagement, Mut und Ideenreichtum für ihre Gäste da und bleiben ihrem Anspruch an niveauvolle Küche treu“, heißt es auf der offiziellen Website des Restaurantführers in Bezug auf die diesjährige Sterneverleihung. Ein Satz, der auch das „Schattbuch“ miteinschließt. Denn: Das Team um Inhaber und Initiator Hermann Müller, die beiden Küchenchefs Sebastian Cihlars und Nico Lanz sowie Restaurantleiter Christian Marz gehört dank kontinuierlichen Engagements weiter zu den Top-Restaurants des Landes.

Mit gemischten Gefühlen blickt man auf das vergangene Jahr zurück – gleichwohl überwiegen die positiven Erinnerungen. Der erste Lockdown war für alle Gastronomen ein Schock. Umso erfreulicher war die gute Resonanz nach der Wiedereröffnung im Mai. „Das ist in dieser besonderen Situation wirklich nicht selbstverständlich gewesen. Über das Vertrauen unserer Gäste waren und sind wir sehr dankbar“, weiß Christian Marz um die Bedeutung seiner treuen Stammgäste, die sich den Sommer über dank des großzügigen Tisch-Arrangements und renovierter Sonnenterrasse zumindest draußen wieder maskenfrei zulächeln konnten. Auch im Herbst konnte man mit einem flexiblen Raumkonzept auf zwei Etagen weiter Sterneküche

[www.schattbuch.de](http://www.schattbuch.de)

Schattbuch Restaurant, HM Hotel + Gastro GmbH & Co. KG, Schattbucher Str. 10, 88279 Amtzell

Telefon: +49 (0) 7520 / 953 788, Telefax: +49 (0) 7520 / 953 786, E-Mail: [info@schattbuch.de](mailto:info@schattbuch.de)  
Amtsgericht Ulm, HRA 725072, USt-IdNr.: DE 308 308 455, Geschäftsführer: Hermann Müller  
Raiffeisenbank Ravensburg eG, IBAN: DE92 6506 2577 0010 9900 03, BIC: GENODES1RRV

# SCHATTBUCH

## Restaurant

präsentieren. Das Besondere daran: Aufgrund der getroffenen Vorkehrungen durften die Gäste erstmals auf der oberen Etage genießen. Diese bietet gewöhnlich Raum für Konzerte, Ausstellungen, Tagungen oder den Mittagstisch des Automatisierungsunternehmens fpt Robotik.

Seit dem 2. November muss die Gastronomie länderübergreifend eine erneute Zwangspause einlegen. Die beiden Küchenchefs Sebastian Cihlars und Nico Lanz freuen sich auf den Tag, an dem sie ihren Gästen wieder Topf-an-Topf unkomplizierten Genuss in entspannter Atmosphäre bieten können. Auch das Team rund um Restaurantleiter Christian Marz nutzt die Zeit und bietet Topweine aus Deutschland und dem Rest der Welt für den Genuss zuhause an. Ergänzt wird das Weinangebot zur Abholung durch unterschiedlichste Käsesorten aus dem Elsass – veredelt durch den „Käsepapst“ Bernard Antony. Aus der Reihe tanzt einzig der Schattbuch-Pfefferkäse, der seinen Namen einer besonders erlesenen Pfeffermischung – unter anderem aus Indonesien und Madagaskar – zu verdanken hat. Nicht weniger genussvoll ist der Käse selbst, hergestellt mit ausschließlich regionalen Zutaten in einer Allgäuer Molkerei. Nicht zuletzt deswegen ist er am Freitag, 12. März, Teil eines digitalen Seminars der bekannten Käse-Expertin Ursula Heinzelmänn. Die Veranstaltung, bei welcher über 200 Teilnehmer erwartet werden, hat die Käse-Vielfalt der Allgäuer Alpen zum Thema.

*Laut „Michelin“ bedeutet ein Stern: Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung – einen Stopp wert! Das schätzen die vielen und treuen Gäste im Schattbuch sowohl beim beliebten Mittagstisch als auch im Abendrestaurant. Diese kommen inzwischen nicht mehr nur aus der Region, sondern vermehrt auch aus dem Dreiländereck am Bodensee.*

### **Ihr Ansprechpartner:**

Jonas Schuler

Pressestelle Restaurant Schattbuch

jonas.schuler@fpt.de

Tel. 07520 9513-264

[www.schattbuch.de](http://www.schattbuch.de)

Schattbuch Restaurant, HM Hotel + Gastro GmbH & Co. KG, Schattbucher Str. 10, 88279 Amtzell

Telefon: +49 (0) 7520 / 953 788, Telefax: +49 (0) 7520 / 953 786, E-Mail: [info@schattbuch.de](mailto:info@schattbuch.de)  
Amtsgericht Ulm, HRA 725072, USt-IdNr.: DE 308 308 455, Geschäftsführer: Hermann Müller  
Raiffeisenbank Ravensburg eG, IBAN: DE92 6506 2577 0010 9900 03, BIC: GENODES1RRV