

01.05.2022

Dritter Michelin-Stern für Thomas Schanz

Trier Bisher hatte das Restaurant von Thomas Schanz, der bei drei Sterne Koch Helmut Thieltges in Dreis gearbeitet hat, zwei Sterne. Jetzt ist einer dazugekommen. Das „schanz.restaurant“ in Piesport sei ein „toller Neuzugang“, schreibt die deutsche Selektion des Guide Michelin. Begründet wird die Auszeichnung außerdem mit dem Niveau, das Schanz seiner modern-klassischen Küche noch einmal hat steigern können. Der Küchenchef selbst war von der Auszeichnung überrascht und sagte: „Es ist unfassbar, muss ich sagen. Jetzt drei Sterne zu bekommen- das ist ein ganz großer Traum, der hier in Erfüllung geht.“ Weiter sagt er: „Für unsere Küchenleistung wurden wir von unterschiedlichen Restaurantführern mehrfach ausgezeichnet, darunter so wichtige Ehrungen wie die des Guide Michelin. Darauf sind wir stolz und freuen uns, dass unser Verständnis von exzellentem Essen auch bei unseren Gästen und den Kritikern gewürdigt werden.“

Neben der Auszeichnung mit drei Sternen des Guide Michelin, ist das „schanz.restaurant“ unter anderem mit neun Pfannen bei Gusto vertreten. 19 Punkte bekam er bei Gault&Millau, der ihn zusätzlich 2017 als Aufsteiger des Jahres und in 2021 Koch des Jahres auszeichnete. Bei „der Feinschmecker“ hat Thomas Schanz 4,5 von 5 „F“ und den Titel „Restaurant des Jahres“ erreicht.

Den ersten Stern bekam Thomas Schanz bereits 2012, ein Jahr nach der Eröffnung seiner Restaurants in seinem Heimatort. Zunächst lässt er sich zum Hotelfachmann ausbilden und schließt eine Kochausbildung an. Gearbeitet hat er in der „Taube Tonbach“ im Schwarzwald und bei den drei- Sterne-Köchen Klaus Erfort und Helmut Thieltges.

Der 42-jährige gehört nun zu den neun deutschen der 134 Drei-Sterne-Köche weltweit. Die Preisverleihung fand in Hamburg statt. Der erste Michelin-Stern wurde 1966 in Deutschland verliehen.