

Medieninformation

Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus

Ihr Ansprechpartner
Jörg Förster

Durchwahl
Telefon +49 351 564 60620

presse.kt@smwk.sachsen.de*

08.10.2026

So schmeckt Sachsen: Sachsens Sterneküche im Rampenlicht

Sachsen würdigt kulinarische Spitzenleistungen

Eine Köchin und sieben Köche aus Sachsen wurden in diesem Jahr erneut mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Bei einem Pressetermin in der Königlichen Hofküche im Schloss Pillnitz in Dresden mit Kultur- und Tourismusministerin Barbara Klepsch standen die Sterneköche und ihre kulinarischen Leistungen im Mittelpunkt. Die Ministerin würdigte gemeinsam mit Axel Klein vom DEHOGA Sachsen und Katrin Stump vom Deutschen Archiv der Kulinarik das Engagement dieser Köche mit einer Anerkennung und unterstrich damit die Bedeutung der Gastronomie für die touristische Attraktivität und die kulinarische Identität Sachsens.

»Hinter einem Michelin-Stern stehen nicht nur außergewöhnliche Gerichte, sondern vor allem Leidenschaft, Kreativität, handwerkliches Können und der tägliche Anspruch, Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern. Darauf können die ausgezeichneten Köchinnen und Köche stolz sein. Ich gratuliere ihnen sehr herzlich zu dieser Leistung. In unserem Masterplan Tourismus Sachsen haben wir vereinbart, die sächsische Gastronomie und Kulinarik stärker hervorzuheben und mit dem Tourismus zu verbinden. Dabei geht es uns um die ganze Vielfalt: von der Spitzengastronomie bis zu den liebevoll geführten Gasthöfen und Restaurants überall in unserem schönen Freistaat. Mit unserer Initiative »So schmeckt Sachsen« machen wir diese Vielfalt sichtbarer und geben ihr einen gemeinsamen Rahmen«, **sagt Tourismusministerin Barbara Klepsch.**

Die Veranstaltung bot Gelegenheit, die ausgezeichneten Köche persönlich vorzustellen und ihre Arbeit für die sächsische Genussskultur zu würdigen. Ihre Leistungen stehen beispielhaft für die Vielfalt und Qualität der Gastronomie im Freistaat – von regional verwurzelter Küche bis hin zu innovativer Spitzengastronomie. Im Anschluss an die Würdigung zeigte das Schlossrestaurant Pillnitz mit einem Drei-Gänge-Menü sein kulinarisches

Hausanschrift:
**Sächsische Staatsministerin für
Kultur und Tourismus**
St. Petersburger Str. 2
01069 Dresden

<https://www.smwk.sachsen.de/>

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

Können, und die Sterneköche präsentierten die Besonderheiten ihrer »Signature Dishes«.

Mit der Initiative »So schmeckt Sachsen« soll die sächsische Gastronomie und Kulinarik stärker sichtbar und enger mit dem Tourismus verbunden werden. Grundlage dafür ist auch der Masterplan Tourismus Sachsen. Die Initiative umfasst die gesamte kulinarische Bandbreite des Landes: von der Sterneküche über traditionsreiche Gasthöfe bis zu Restaurants, die regionale Produkte und überlieferte Rezepte mit neuen Ideen verbinden.

Die Gastronomie ist nicht nur ein prägender Bestandteil des touristischen Angebots, sondern auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für die Regionen. Im Jahr 2024 verzeichnete Sachsen 7.452 Gastronomiebetriebe mit einem Gesamtumsatz von rund 3,2 Milliarden Euro und knapp 70.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten. Der DEHOGA Sachsen vertritt rund 2.000 Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie im Freistaat.

»Diese Auszeichnungen zeigen, was in der sächsischen Gastronomie steckt – und das wollen wir gemeinsam nach vorn tragen. Sachsen muss mit seiner Kulinarik über die Landesgrenzen hinaus sichtbar werden. Deshalb werden wir auf der Grünen Woche in Berlin gemeinsam auftreten: vom elf-, zwölfjährigen Minikoch bis zum Sternekoch. Wir zeigen, was in dieser Branche möglich ist und welche Wege sie jungen Menschen eröffnet. Spitzenküche entsteht nicht über Nacht. Sie beginnt mit Neugier am Herd und wächst mit guter Ausbildung, Leidenschaft und Ausdauer. Unsere Sterneköchin und Sterneköche sind dafür das beste Vorbild«, **sagt Axel Klein, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Sachsen.**

Auch das kulinarische Kulturerbe hat in Sachsen einen besonderen Stellenwert. Das Deutsche Archiv der Kulinarik, getragen von der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (SLUB) Dresden und der Technischen Universität Dresden, bewahrt eine herausragende Sammlung von Menükarten, Handschriften und Büchern. Es dokumentiert die Entwicklung der Ess- und Genussskultur und macht deren historische Bedeutung sichtbar.

Katrin Stump, Generaldirektorin der SLUB Dresden, betont: »Gemeinsam mit der TU Dresden bauen wir die deutschlandweit einzigartige Sammlung des Deutschen Archivs der Kulinarik aus, entwickeln ein digitales Kulinarik-Portal und werden absehbar zum Beispiel Menü- und Speisekarten mithilfe künstlicher Intelligenz bis auf die Ebene der einzelnen Zutaten durchsuchbar machen. Das ist nicht nur für die Forschung von herausragender Bedeutung, sondern dient darüber hinaus als Inspirationsquelle für Köchinnen und Köche. Auch die Kochkunst der heute gewürdigten Sterneköchin und Sterneköche bewahren wir im Kulinarikarchiv für die Zukunft – offen zugänglich für alle.«

In Sachsen gibt es 2026 insgesamt acht Restaurants, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet sind. In **Leipzig** gehört dazu das **FRIEDA von Lisa Angermann und Andreas Reinke**, das für eine moderne, kreative und produktorientierte Küche mit eigener Handschrift steht. Im **Stadtpfeiffer im Gewandhaus** prägt **Detlef Schlegel** eine Küche, die klassische französische Einflüsse mit modernen Ideen und präzisiertem Handwerk verbindet. **Klaus**

Schunack setzt im **Kuultivo** ebenfalls auf eine zeitgemäße, kreative Küche, bei der hochwertige, saisonale Produkte im Mittelpunkt stehen.

In **Dresden** sind drei Restaurants mit einem Stern ausgezeichnet. Im **Heiderand** steht **Martin Walther** für eine moderne Küche, die hochwertige Produkte und handwerkliche Präzision miteinander verbindet. **Stephan Mießner** prägt im **elements** eine moderne, international inspirierte Küche, in der unterschiedliche Aromen und Einflüsse miteinander kombiniert werden. Im **Genuss-Atelier** setzt **Marcus Blonkowski** auf eine kreative, saisonale Küche mit besonderem Augenmerk auf regionale Produkte und deren sorgfältige Verarbeitung.

Außerhalb der beiden Großstädte sind ebenfalls zwei Sternerestaurants zu finden. **Joe Andrich** steht im **Atelier Sanssouci** in **Radebeul** für einen hohen handwerklichen Anspruch mit einer modernen Ausrichtung; 2026 wurde das gastronomische Konzept um ein flexibleres Bistronomie-Angebot mit À-la-carte-Gerichten erweitert. In **Aue-Bad Schlema** verbindet **Benjamin Unger** im **Restaurant St. Andreas** regionale Produkte und erzgebirgische Traditionen mit einer modernen, zeitgemäßen Interpretation.

Der Michelin-Stern wird formal dem Restaurant verliehen, nicht dem einzelnen Koch. Die genannten Küchenchefs stehen jedoch maßgeblich für die jeweilige kulinarische Ausrichtung und die Küche der ausgezeichneten Häuser.

Die Veranstaltung fand in Kooperation mit dem Deutschen Archiv der Kulinarik und dem DEHOGA Sachsen statt. Das Archiv der Kulinarik ist die im deutschsprachigen Raum größte Sammlung von Menükarten, kulinarischen Handschriften und Kochbüchern.

Fotos von der Veranstaltung können unter folgendem Link heruntergeladen werden: <https://sidas19.transfer.sachsen.de/public/download-shares/IKhbpWcwFwWSnBmLuYjO1z3sAL1KhQwp>