



PRESSEMITTEILUNG
RAVENSBURG
18/06/2025

ANSPRECHPARTNER/INNEN
Fr. Judith Kramer/ Hr. Jonas Schuler
marketing@kaiserhof-rv.de

RESTAURANT KAISERSAAL ERHÄLT MICHELIN-STERN

Ravensburg – Es ist ein Meilenstein für die Ravensburger Gastronomieszene: Der renommierte Guide MICHELIN hat das Restaurant Kaisersaal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Küchenchef Kevin Leitner und sein Team wurden damit für ihre herausragende Leistung geehrt – und holen die begehrte Auszeichnung nach Ravensburg.

Der im März 2024 eröffnete Kaisersaal ist Teil des Hotel Kaiserhof Ravensburg und steht für zeitgemäße französische Küche, kreativ interpretiert. Dass Kevin Leitner – aus Haslach stammend, mit Stationen in Berlin, München und am Bodensee – auch an dieser Wirkstätte mit hohen Ambitionen zugange ist, zeigt sich in einem ausgezeichneten Gespür für Aromen und einer feinsinnigen Federführung, die sich in jedem Gericht widerspiegelt. Die Auszeichnung mit dem Michelin-Stern sieht Leitner als Bestätigung für den eingeschlagenen Weg: „Diese Auszeichnung ist die Folge unserer Leidenschaft für kreative Küche in höchster Qualität. Und sie ist das Ergebnis einer enormen Teamleistung. Denn einen Stern erkocht man nie allein. Wir wollen Menschen mit unserer Küche berühren. Dass uns der Michelin dafür ehrt, erfüllt mich mit großem Respekt – und noch mehr Motivation“, so Leitner.

Das Ambiente des Kaisersaals bildet den passenden Rahmen für die Küche: Der historische Festsaal des Kaiserhofs wurde behutsam modernisiert. Freigelegte Stuckdecken, eine Küche im Glaskubus und auserlesene Kunst schaffen eine Atmosphäre, in der Gastlichkeit und Qualität im Mittelpunkt stehen. Das aufmerksame Serviceteam rund um Gastgeber und Sommelier Holger Birner und dessen hochwertige Weinempfehlungen vollenden ein Erlebnis, das weit über den Tellerrand hinausgeht. „Die Auszeichnung mit dem Michelin-Stern ist nicht nur eine Ehre für unser Haus, sondern ein starkes Signal für die ganze Region. Sie zeigt, dass Spitzenküche nicht nur in Metropolen zuhause ist, sondern auch in Oberschwaben“, betont Inhaber Hermann Müller.

Der Guide MICHELIN gilt als weltweit bedeutendster Restaurantführer. Sterne werden von anonymen Inspektoren vergeben und stehen für außergewöhnliche Küche, präzises Handwerk und nachhaltige Qualität. Ein Michelin-Stern bedeutet laut Guide: „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“ Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN, sowie das gesamte Team an Inspektor:innen zollen den Gastronom:innen vollen Respekt. „Ihr hoher Qualitätsanspruch ist ungebrochen, ebenso der Ideenreichtum und die Passion. Immer bestrebt, sich ganz am Gast zu orientieren, entwickeln oftmals junge Küchenchefinnen und Küchenchefs neue unprätentiöse, zugängliche und verständliche Konzepte. Während bei der Produktwahl Regionalität und Saisonalität nach wie vor eine immense Bedeutung zukommen, zeigen sich die Küchenteams bei Kochtechniken und Einflüssen weiterhin sehr weltoffen.“

Gern steht Ihnen Kevin Leitner für ein Interview zur Verfügung.

HOTEL KAISERHOF RAVENSBURG
MAUERSTR. 17, 88212 RAVENSBURG, DEUTSCHLAND

+49 751 362477-0
willkommen@kaiserhof-rv.de
www.kaiserhof-rv.de

HM Hotel + Gastro GmbH & Co. KG
Amtsgericht Ulm, HRA 725072
Ust-IdNr.: DE 308308455

Volksbank Bodensee-Oberschwaben
IBAN: DE08 6519 1500 0350 2520 17
BIC: GENODES1TET