

18.06.2025 – 08:01 Uhr

Hamburgs Gastronomie leuchtet: GLORIE und 100/200 Kitchen mit MICHELIN-Sternen und Grünen Sternen ausgezeichnet



Hamburg/Frankfurt (ots) -

Bei der feierlichen Verleihung der MICHELIN-Sterne 2025 im Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt wurden zwei Restaurants von Thomas A. Imbusch und Sophie Lehmann für ihre herausragende kulinarische Leistung und ihr nachhaltiges Engagement geehrt.

Das Restaurant **100/200 Kitchen** unter der Leitung von Thomas A. Imbusch und Sophie Lehmann erhielt erneut zwei MICHELIN-Sterne sowie den Grünen Stern für Nachhaltigkeit. Das **GLORIE** wurde erstmals mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet und erhielt ebenfalls den Grünen Stern. Diese doppelte Auszeichnung beider Restaurants ist einzigartig in Hamburg und unterstreicht die führende Rolle der Stadt in der nachhaltigen Spitzengastronomie.

Darüber hinaus gelingt es beiden Restaurants, jeden Gast, der kommt, um zu genießen, individuell abzuholen und ein erinnerungswürdiges Erlebnis zu schaffen. Geöffnet ist jeweils **von Freitag bis Sonntag** zum Lunch und Dinner sowie **am Montag und Dienstag** zum Dinner ab 18:30 Uhr.

100/200 Kitchen - Kulinarische Exzellenz trifft auf Nachhaltigkeit

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2018 hat sich das **100/200 Kitchen** einen festen Platz in der deutschen Gourmetlandschaft erarbeitet. Thomas Imbusch setzt auf eine Küche, die sich konsequent nach dem Angebot der Natur richtet. Die Menüs variieren je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten - mit besonderem Fokus auf regionale Produkte und nachhaltige Beschaffung. Man versteht sich hier als Sprachrohr zwischen Erzeuger und Gast.

Die erneute Auszeichnung mit **zwei MICHELIN-Sternen und dem Grünen Stern** bestätigt den konsequent verfolgten Weg des Restaurants in Richtung nachhaltiger Spitzengastronomie.

GLORIE - Ein strahlender Neuzugang in der Hamburger Gourmet-Szene

Das **GLORIE** hat sich in kurzer Zeit einen Namen gemacht und wurde nun mit seinem **ersten MICHELIN-Stern** sowie dem **Grünen Stern** ausgezeichnet. Das Restaurant rundet das kulinarische Angebot an den Elbbrücken ab -

modern, zeitlos, à la carte und auch spontan zu genießen.

Die doppelte Auszeichnung würdigt das Engagement des GLORIE für Qualität und Nachhaltigkeit gleichermaßen.

Einzigartige Ehrung für Hamburg

Mit der gleichzeitigen Verleihung von MICHELIN-Sternen und Grünen Sternen an beide Restaurants setzt Hamburg ein starkes Zeichen für die Verbindung von kulinarischer Spitzenleistung und verantwortungsvollem Handeln. Diese doppelte Ehrung ist derzeit einzigartig in der Stadt und unterstreicht Hamburgs Vorreiterrolle in der nachhaltigen Gastronomie.

Das 100/200 und das GLORIE zeigen, was Gastronomie sein kann: Für die einen ein kulinarisches Zuhause - ein Ort, an dem man einkehrt, um die Momente des Lebens zu verarbeiten oder zu feiern. Für andere der Zugang zu einer neuen Welt - oder einem neuen Blick auf die Welt - in deren Zentrum Handwerk, Genuss und die Glückseligkeit eines guten Essens stehen.

Insbesondere der herzliche Service und das umfassende Verständnis für Getränke - ob Wein oder alkoholfrei - machen diese Restaurants sowohl für "Sternefresser" als auch für kulinarisch Unbedarfte zu einem einzigartigen Erlebnis.

Über die MICHELIN-Auszeichnungen

Der MICHELIN-Stern gilt weltweit als eine der höchsten Auszeichnungen für Restaurants und steht für exzellente Kochkunst. Der **Grüne Stern**, eingeführt im Jahr 2020, ehrt Restaurants, die sich in besonderer Weise für Nachhaltigkeit engagieren - durch den Einsatz regionaler und saisonaler Produkte, umweltfreundliche Betriebsführung und soziale Verantwortung.

Für die Gäste sind "die Sterne" vor allem ein verlässliches Zeichen für gleichbleibend hohe Qualität und außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse.

Zitat der Inhaber Sophie Lehmann und Thomas A. Imbusch:

"Wir sind überzeugt davon, dass Genuss per se und der Zugang zu wirklich gutem Essen jedem Menschen gut tun und unsere Gesellschaft positiv verändern können."

Aus dieser Überzeugung heraus wurden die Preise im **100/200 Kitchen** kürzlich auf **175,00EUR** gesenkt - und bieten damit derzeit den preiswertesten Zugang zu einem kulinarischen Erlebnis auf **2-Sterne-Niveau**.

Pressekontakt:

Sophie Lehmann

Gastgeberin

0171 3393613 (per SMS)

presse@100200.kitchen

www.100200.kitchen

Öffnungszeiten:

Freitag, Samstag, Sonntag: Lunch und Dinner

Montag, Dienstag: Dinner ab 18:30 Uhr

Medieninhalte



Portrait Lehmann und Imbusch / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/135110 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Roastbeef im Restaurant GLORIE / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/135110 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100091002/100932665> abgerufen werden.