

Spielbank Hohensyburg informiert: „Palmgarden“ erhält Michelin-Stern und wird Dortmunds einziges Sterne-Restaurant

Michael Dyllong einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands



Freuen sich über die ehrenvolle Auszeichnung für das Restaurant Palmgarden: Küchenchef Michael Dyllong und Konrad Casciani, Geschäftsführer WestSpiel Entertainment. (Foto: Nils Foltynowicz)

Dortmund, 8. November 2013. Es ist soweit: Michael Dyllong erhält den begehrten Stern im legendären Hotel- und Restaurantführer „Michelin“. Ab heute ist der Guide Michelin Deutschland 2014 im Handel – und das Palmgarden ist als neues Sterne-Restaurant unter den besten Häusern der Republik vertreten. Damit ist Dyllong mit nur 26 Jahren aktuell einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands.

„Es ist ein unbeschreibliches Gefühl, eine tolle Anerkennung. Ich bin überwältigt“, strahlte Dyllong über die Nachricht aus Berlin, wo Deutschlands neue Spitzenrestaurants verkündet wurden. Dabei ist der bescheidene Küchenchef höchste Auszeichnungen gewohnt. Seine ganz persönliche Idee vom „Fine Dining“ hat er mit Leidenschaft verfolgt und dabei den Geschmacksnerv der Gäste getroffen. Das Palmgarten wurde in Rekordzeit vom Geheimtipp zu einem der Top-Restaurants in Deutschland – und zum Kronjuwel der mondänen Spielbank Hohensyburg. Dyllong bietet junge, kreative Küche als ganzheitliches Erlebnis. Das sind exzellente Speisen à la carte, in traditionell handwerklicher Kochkunst geschaffen. Serviert auf edlem Porzellan, begleitet von hervorragenden Weinen. Nicht zu vergessen das sympathische Serviceteam, ein traumhafter Fernblick weit übers Ruhrtal – und sehr faire Preise.

Ein Restaurant für Feinschmecker und Genießer ohne modische Zugeständnisse: Hier kann man einfach hervorragend speisen, das beweisen fröhliche Familienfeiern ebenso wie noble Geschäftsessen. Nicht nur Dortmunder lassen sich im Palmgarten verwöhnen, auch Gäste von weither nehmen den Weg auf die Hohensyburg. Und natürlich auch die Restaurantkritiker. Die zeigten sich in den letzten Jahren begeistert. Das Feinschmecker-Magazin „Savoir Vivre“ kürte das Palmgarten zweimal zu Deutschlands Restaurant des Monats und adelte es mit der Höchstnote drei Sonnen, der „Feinschmecker“ verlieh 2F und der Varta-Führer drei Diamanten. Vor zwei Jahren wurde Michael Dyllong beim Internationalen Wettbewerb der jungen Chefköche in Istanbul sensationell Vizeweltmeister.

Und nun der erste Stern. Konrad Casciani, Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment und verantwortlich für die gesamte Gastronomie von WestSpiel, ist glücklich und stolz. Er hat Michael Dyllongs Talent schon bei dessen Ausbildung auf der Hohensyburg erkannt und intensiv gefördert. „Die Auszeichnung ist mit viel Elan, Fleiß und Können verdient worden. Der Stern

ist wunderbar, für Michael, für das ganze Palmgarten-Team und für Dortmund.“ Nun habe auch das Logo von WestSpiel – der „Sternengreifer“ – eine neue Bedeutung gewonnen, freut sich Casciani.

Der gebürtige Dortmunder Dyllong setzt auf marktfrische Produkte, zur Jahreszeit passend und vorwiegend aus der Region. Wie sie kunstvoll zu köstlichen Monatsmenüs komponiert werden, können die Gäste durch das Fenster der Showküche verfolgen. Neben den appetitanregenden Verheißungen der Speisekarte kann man sich im Palmgarten immer wieder auf kulinarische Überraschungen freuen. Die leichte Küche mit Esprit wird trefflich ergänzt aus der Schatzkammer von Restaurantchef und Sommelier Christian Epp. Hier warten rund hundert klassische Gewächse, trendige junge Weine und eine exquisite Raritätenkarte auf Genießer und Connaisseurs.

Der Hotel- und Reiseführer „Guide Michelin“ erscheint jährlich in unterschiedlichen Länderversionen. Seit 1936 werden darin Restaurants mit einem, zwei oder drei Sternen bewertet. In der Deutschland- Ausgabe 2014 sind 11 Restaurants mit drei Sternen, 37 mit zwei Sternen und 274 mit einem Stern ausgezeichnet.