

SCHATTBUCH

Restaurant

// PRESSEMITTEILUNG

Amtzell, 9. Juli 2026

Schattbuch blickt nach vorn: Qualität, Nachhaltigkeit und neue Impulse

AMTZELL – Nach knapp einem Jahrzehnt Michelin-Auszeichnung beginnt für das Schattbuch in Amtzell ein neues Kapitel. Das Restaurant blickt mit Zuversicht auf die kommenden Jahre und setzt weiterhin konsequent auf höchste Produktqualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und die Förderung junger Talente.

„Die vergangenen Monate haben uns als Team geprägt. Wir haben viel gelernt, sind enger zusammengewachsen und arbeiten jeden Tag mit großer Leidenschaft daran, unsere Küche weiterzuentwickeln. Unser Ziel bleibt klar: außergewöhnliche Gastfreundschaft und Kulinarik auf höchstem Niveau“, erklärt Küchenchef Caio Benati. Die vergangenen Monate standen für das Schattbuch ganz im Zeichen des Wandels. Mit Küchenchef Caio Benati hat letztes Jahr eine neue Generation die kulinarische Verantwortung übernommen. Gleichzeitig brachte die Weiterentwicklung des Teams neue Perspektiven und Impulse mit sich. Diesen Prozess versteht das Restaurant als Chance, seine eigene Handschrift weiter zu schärfen und neue Wege zu gehen. So versteht das junge Team das Feedback der Michelin-Inspektoren mehr als Ansporn, sich weiterzuentwickeln, statt als Rückschlag.

„Ein Stern wird einem nie geschenkt. Man muss ihn sich jeden Tag neu erarbeiten. Und wir möchten jungen Talenten diese Chance geben“, betont Inhaber Hermann Müller. Gerade weil sich in den vergangenen zehn Jahren so vieles verändert hat – im Team, in der Gastronomie, bei den Gästen –, sei es jetzt an der Zeit, nicht einfach den alten Status zu verteidigen, sondern neu zu denken. „Es geht nicht nur ums Verteidigen. Wir wollen unseren eigenen Weg gehen – und das braucht manchmal mehr Mut, als an Altem festzuhalten“, so Müller.

Dieser Weg führt über ein Konzept, das im Schattbuch von Anfang an seinen ganz eigenen Charakter hatte: Mittagstisch, Kantine und ein außergewöhnliches Abendangebot

www.schattbuch.de

Schattbuch Restaurant, HM Hotel + Gastro GmbH & Co. KG, Schattbucher Str. 10, 88279 Amtzell

Telefon: +49 (0) 7520 / 953 788, Telefax: +49 (0) 7520 / 953 786, E-Mail: info@schattbuch.de
Amtsgericht Ulm, HRA 725072, USt-IdNr.: DE 308 308 455, Geschäftsführer: Hermann Müller
Raiffeisenbank Ravensburg eG, IBAN: DE92 6506 2577 0010 9900 03, BIC: GENODES1RRV

SCHATTBUCH

Restaurant

verschmelzen zu einer Gastgeberschaft, die nah am Menschen bleibt und verschiedene Einflüsse bewusst zusammenbringt.

Dabei bleibt das Schattbuch seiner Philosophie treu. Qualität, Saisonalität und Produktnähe bilden weiterhin die Grundlage jeder Komposition. Dass dieses Konzept trägt, zeigt sich nicht zuletzt im Feedback der Gäste: Stammgäste halten dem Schattbuch die Treue, gleichzeitig finden immer wieder neue Gäste ihren Weg ins Haus. „Das Schattbuch macht mehr aus als ein Stern“, sagt Restaurantleiter Christian Marz. „In den zehn Jahren, die ich inzwischen im Restaurant bin, hat sich vieles verändert, aber die Dynamik und der Zusammenhalt im Team sind stärker als jemals zuvor. Das spüren auch die Gäste, die uns heute schon mit zahlreichen persönlichen Nachrichten und Zuspruch erreicht haben.“ Genau darin sieht das Team die eigentliche Auszeichnung: im Vertrauen der Gäste, im Zusammenhalt im Team und in der gemeinsamen Überzeugung, dass sich Qualität auf Dauer auszahlt. Dazu gehört für das Schattbuch auch und besonders das Thema Nachhaltigkeit, welches im Schattbuch nicht als Trend verstanden wird, sondern als tägliche Verantwortung. Das bedeutet, bewusst mit Zutaten umzugehen, regionale Kreisläufe zu stärken und einen aktiven Beitrag zum Erhalt von Umwelt, Tierwohl und Biodiversität zu leisten. Mindestens 80 Prozent der verwendeten Zutaten stammen aus heimischer Produktion. Dabei möchte das Schattbuch-Team seine Leidenschaft für Kulinarik und nachhaltiges Handwerk auch über die eigene Küche hinaus weitergeben. Im Rahmen des Ferienprogramms dürfen etwa Amtzeller Schülerinnen und Schüler einen Blick hinter die Kulissen werfen – inklusive eines Ausflugs zum Partnerbetrieb Biohof Schauwies, der auf nachhaltigen Gemüseanbau spezialisiert ist.

Darüber hinaus bietet das Gourmetrestaurant auch weiterhin kulinarische Erlebnisse der besonderen Art. So findet am 28. Juni die große brasilianische Party auf der Schattbuch-Terrasse statt, gefolgt von einem 8-Hands-Dinner am 31. Juli.

Für das gesamte Team steht fest: Die Reise geht weiter. „Ein Stern ist ein Ziel. Unsere Leidenschaft für Gastfreundschaft, Qualität und Kulinarik ist unsere Grundlage. Und genau darauf bauen wir die Zukunft des Schattbuchs auf“, fasst Benati zusammen.

www.schattbuch.de

Schattbuch Restaurant, HM Hotel + Gastro GmbH & Co. KG, Schattbucher Str. 10, 88279 Amtzell

Telefon: +49 (0) 7520 / 953 788, Telefax: +49 (0) 7520 / 953 786, E-Mail: info@schattbuch.de
Amtsgericht Ulm, HRA 725072, USt-IdNr.: DE 308 308 455, Geschäftsführer: Hermann Müller
Raiffeisenbank Ravensburg eG, IBAN: DE92 6506 2577 0010 9900 03, BIC: GENODES1RRV