

## Geschäftsführender Gesellschafter und Küchenchef Bernhard Grubmüller ist stolz auf seine Bewertung im Restaurant-Führer Gault&Millau 2018

Sehr geehrte Freundin, sehr geehrter Freund kulinarischer Genüsse,

man ganz sich sicherlicht gut vorstellen, mit welcher Spannung alljährlich die jeweils neueste Ausgabe des *Restaurantführers Gault&Millau* auch von der heimischen Gastronomie in **OstWestfalenLippe** erwartet wird. Und als Gastronom ist man sicherlich umso ungeduldiger, je häufiger man dort bereits mit mehreren Mützen ausgezeichnet worden ist: „Wie werde ich dieses Jahr wahrgenommen, wie ist die Bewertung des Wettbewerbs?“ – so oder ähnlich sind wohl die selbst gestellten Fragen, deren Beantwortung durch den *Gault&Millau* ein Gastronom entgegen fiebert.



„Tomatissimo - Eingangsbereich bei Abenddämmerung“ © Foto: U. Schmidt, Bielefeld

Und ein Gastronomiebetrieb der Region OWL, der unter der Leitung von **Bernhard Grubmüller** über die Jahre gewürdigt worden ist, hat auch in der **Gault&Millau-Ausgabe 2018** seinen gebührenden Platz gefunden. Denn auch in der neuesten, jüngst erschienenen Ausgabe des *Restaurantführers* können sich **Bernhard Grubmüller**, sein Team und natürlich auch seine (Stamm)-Gäste wieder über **zwei Mützen fürs Tomatissimo** freuen, die für eine „hohe Qualität und Kreativität“ stehen.

**Wie Bernhard Grubmüller hierzu voller Stolz mitteilt, belegt das Tomatissimo | TRATTORIA GRILL damit den Spitzenplatz in Bielefeld.**

So hat es sich *Bernhard Grubmüller* auch nicht nehmen lassen, den Stolz auf seine aktuelle Bewertung umgehend in den Sozialen Medien zu posten. ( Die entsprechende Aktualisierung seiner Website soll in Kürze folgen. )

Näheres auch zur Würdigung weiterer Gastronomiebetriebe unter [www.gaultmillau.com](http://www.gaultmillau.com)

Wir nutzen die Gelegenheit, ***Bernhard Grubmüller*** und seinem Team recht herzlich zu gratulieren.

Zur **Kontaktaufnahme** und zu weiteren Einzelheiten nachstehend die Daten:

Restaurant Tomatissimo | TRATTORIA GRILL

Am Tie 15

33619 Bielefeld-Kirchdornberg

[Küchenzeiten](#) (scrollen, ganz unten)

Telefon: 0521 - 163333

[www.tomatissimo.de](http://www.tomatissimo.de)

TOP-Charakteristikum: *„Gradlinig und lebendig“*

[Anfahrtskarte anzeigen](#)

Ich grüße Sie freundlich mitten aus OstWestfalenLippe

[Dipl.-Kfm. Hans-Jürgen Schmidt](#) (Moderator vom genuss-affinen Regional-Portal Kulinarisches-OWL.de)

[Impressum](#)

Zurück zur [Startseite](#)

Auch jener Beitrag könnte Sie interessieren:

[Beitrag 06 / 2018: Kulinarische Winter-Initiative](#)

und natürlich auch folgender Beitrag

[Beitrag 55 / 2017: Das Bielefelder Tomatissimo und der besondere Anlass](#)

**P.S.** Zum PDF-Converter dieses Beitrags klicken Sie bitte den Beitrags-Titel

**P.P.S.** Als Sympathisant der Gruppe “preisbewusster und anspruchsvoller Genießer von heute” werden Sie den Beitrag sicherlich gern Ihren Freunden kommunizieren.



Tomatissimo  
Gault&Millau 2018

[Scan to visit](#)

**Teilen**