



## PRESSEINFORMATION

Karlsruhe, 26. Februar 2019

### **Guide MICHELIN Deutschland 2019 mit fünf neuen 2-Sterne-Restaurants**

#### **Neue Auflage kommt am 4. März auf den Markt**

Auf Anhieb zwei MICHELIN Sterne. Diese seltene Leistung gelang dem erst im Februar 2018 eröffneten Restaurant „Purs“ im rheinland-pfälzischen Andernach unter Leitung von Küchenchef Christian Eckhardt. Ebenfalls neu in die 2-Sterne-Liga aufgestiegen sind mit dem „Luce d’Oro“ auf Schloss Elmau in Krün, dem „Sosein.“ in Heroldsberg und dem „Alexander Herrmann by Tobias Bätz“ drei Adressen in Bayern. Komplettiert wird die Liste der fünf neuen 2-Sterne-Häuser im Guide MICHELIN Deutschland 2019 durch das „Ox & Klee“ in Köln. Insgesamt können sich in Deutschland jetzt 38 Adressen mit zwei MICHELIN Sternen schmücken.


#### **Jetzt 309 Sterne-Adressen in Deutschland**

Mit zehn 3-Sterne-Restaurants hat Deutschland eine starke Position in der europäischen Spitzengastronomie inne. Die Zahl der 1-Stern-Adressen steigt auf 261, darunter 37 Neuzugänge. Damit liegt die Zahl der Restaurants in Deutschland mit einem oder mehreren MICHELIN Sternen jetzt auf dem neuen Höchststand von 309 Adressen.

„Die Ausgabe 2019 belegt die ungebrochen positive Entwicklung der deutschen Topgastronomie“, freut sich Gwendal Poullennec, der neue internationale Direktor des Guide MICHELIN, und fügt hinzu: „Getragen wird dieser Erfolg sowohl von etablierten Altmeistern der Spitzenküche als auch von einer Generation junger, talentierter Köche mit erstklassiger Ausbildung und neuen, frischen Ideen.“

#### **Innovative Gastro-Konzepte in den Metropolen**

Viel Bewegung ist nach wie vor in der Berliner Spitzengastronomie, die seit Jahren für ihre innovative Küche bekannt ist. In der Bundeshauptstadt finden sich vier neu besternte Häuser mit ungewöhnlichem Konzept, wie beispielsweise das frischgebackene 1-Stern-Restaurant „CODA Dessert Dining“. Wie der Name schon sagt, basiert die Küche hier maßgeblich auf modernen Patisserie-Techniken. Weitere Newcomer sind das „Ernst“, das auf maximal frische Produkte aus der Region setzt, das „SAVU“, das nordische, spanische und italienische Küche kombiniert, und das „Kin Dee“, das für seine thailändischen Gerichte auch Zutaten aus dem Umland verwendet.



Auch Hamburg baut seinen Ruf als Destination für Liebhaber guten Essens aus. In der Hansestadt sind gleich drei Restaurants ansässig, die auf Anhieb mit einem Stern ausgezeichnet wurden. Neben dem „Lakeside“ im Hotel „The Fontenay“ und dem „bianco“ in der HafenCity ist dies das „100/200“ von Thomas Imbusch, der getreu der Devise „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“ grundsätzlich ohne Speisekarte arbeitet.

Neues auch aus dem Süden Deutschlands: Nach Frankfurt und Berlin hat nun auch München als weitere deutsche Großstadt mit dem „Tian“ ein vegetarisches Restaurant mit Stern. Das gleichnamige Restaurant in Wien hatte sich bereits 2014 mit seinem vegetarischen Konzept einen MICHELIN Stern erkocht.

### **Neue Gourmet-Hotspots**

Zusehends zum kulinarischen Hotspot entwickelt sich Nürnberg. Der Guide MICHELIN Deutschland 2019 zeichnet mit den Restaurants „Koch und Kellner“, „Der Schwarze Adler“ und „Waidwerk“ gleich drei Häuser in der Frankenmetropole neu mit einem Stern aus. Nürnberg verfügt damit nun über fünf Restaurants mit einem Stern. Hinzu kommt mit dem „Essigbrätlein“ eine bereits etablierte 2-Sterne-Adresse.


Zum echten Gourmet-Ziel avanciert schließlich die 30.000-Einwohner-Stadt Andernach am Mittelrhein. Zusammen mit dem neuen 2-Sterne-Haus „Purs“ weist die rheinland-pfälzische Gemeinde jetzt drei Sterne-Adressen auf.

### **Beliebte Auszeichnung: 424 Adressen mit „Bib Gourmand“**

Weitere 39 Restaurants zeichneten die Tester des Guide MICHELIN Deutschland 2019 neu mit dem „Bib Gourmand“ aus. Die Auszeichnung, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens „Bibendum“, weist auf Restaurants hin, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü ist hier bereits für 37 Euro erhältlich. Insgesamt erhalten in der Ausgabe 2019 des Guide MICHELIN Deutschland 424 Häuser das beliebte Prädikat. Zusätzlich zum Guide MICHELIN erscheint 2019 wieder der Guide Bib Gourmand Deutschland, der ausschließlich diese Adressen listet.

### **Ab 4. März im Buchhandel**

Der Guide MICHELIN Deutschland 2019 ist ab 4. März für 29,95 Euro im Buchhandel erhältlich (Österreich: 30,80 Euro, Schweiz: 39 Franken). Außerdem lassen sich die Restaurant-Empfehlungen des Guide MICHELIN digital über die App Guide MICHELIN Europa oder die Website „Bookatable



by Michelin“ abrufen (<https://www.bookatable.com/de>). Die 56. Ausgabe des renommierten Restaurant- und Hotelführers empfiehlt auf 960 Seiten insgesamt 1.864 Restaurants und 1.560 Hotels, davon:

- ✓ 309 Restaurants mit MICHELIN Sternen
  - 10 3-Sterne-Restaurants
  - 38 2-Sterne-Restaurants, darunter 5 neue
  - 261 1-Stern-Restaurants, darunter 37 neue
  
- ✓ 424 „Bib Gourmand“-Restaurants, darunter 39 neue

Die Auswahl der im Guide MICHELIN gelisteten Häuser reicht vom stylischen Bistro über lässige Casual-Fine-Dining-Adressen bis hin zum klassischen Gourmet-Restaurant. Darüber hinaus empfiehlt der Guide MICHELIN eine sorgfältige Auswahl an Hotels – vom gemütlichen Landgasthof über Wellness-Hotels bis hin zu namhaften Häusern der Luxuskategorie.

### **Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt**

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Restaurant- und Hotelführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 30 Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind.

Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie und absolvierten zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat.

Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.

#### Über Michelin ([www.michelin.de](http://www.michelin.de))

Der weltweit agierende Reifenhersteller Michelin beschäftigt 114.000 Mitarbeiter und besitzt Vertriebsorganisationen in 171 Ländern. Angespornt von der Vision einer umweltverträglichen Mobilität entwickelt, produziert und verkauft das Unternehmen Reifen für nahezu alle Fahrzeugarten, wie Flugzeuge, Automobile, Fahrräder, Erdbewegungsmaschinen, Ackerschlepper, Lastkraftwagen und Motorräder. Produziert wird in 70 Werken in 17 Ländern auf 5 Kontinenten. Um seine anspruchsvollen Produkte und Technologien permanent weiterzuentwickeln, besitzt Michelin Versuchs- und Entwicklungszentren in Europa, den USA und Japan. Über das Kerngeschäft hinaus ist Michelin als Herausgeber von Reise-, Hotel- und Restaurantführern sowie Land- und Straßenkarten weltweit bekannt und bietet unter [www.ViaMichelin.de](http://www.ViaMichelin.de) eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativem Zubehör. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen.

#### Rückfragen bitte an:

**Nina Grigoleit**

**Telefon +49 (0)721 530-1359**

#### Agentur für Österreich:

**KRAFTKINZ GmbH, Saskia Höfer**    **Telefon +43 (0)1 803 30 84 15**

#### Agentur für die Schweiz:

**open up AG, Bernhard Kobel**

**Telefon +41 (0)44 295-9078**

#### Unsere Partner bei der Vorstellung des Guide MICHELIN Deutschland 2019:



Download dieser Pressemeldung und des Bildmaterials unter:  
[www.michelin-presse.de](http://www.michelin-presse.de)

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,  
Michelinstraße 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721 530-1555

