

PRESSEINFORMATION

Karlsruhe, 7. November 2013

Guide MICHELIN Deutschland 2014: Tester zeichnen neues 3-Sterne-Restaurant aus

Aktualisierte Ausgabe mit insgesamt 274 Sterne-Adressen

Mit einem neuen 3-Sterne-Restaurant, drei neuen 2-Sterne-Adressen und 39 neuen 1-Stern-Häusern belegt die Ausgabe 2014 des Guide MICHELIN Deutschland die dynamische Entwicklung und das hohe Niveau der deutschen Gastronomie. Insgesamt zeichneten die unabhängigen Michelin Tester 274 Adressen mit einem oder mehreren Sternen aus. Dies sind 26 Prozent mehr als noch vor fünf Jahren.

Drei Sterne für Witzigmann-Schüler Christian Jürgens

Erstmals erhält das Restaurant „Überfahrt Christian Jürgens“ in Rottach-Egern die Höchstwertung von drei Michelin Sternen. Nur etwa einhundert Adressen weltweit tragen dieses Top-Prädikat für exzellente Kochkunst. Küchenchef Christian Jürgens, der unter anderem bereits für die deutsche Kochlegende Eckart Witzigmann tätig war, überzeugte die Michelin Inspektoren mit seiner außergewöhnlich kreativen und ausdrucksstarken Küche. Die harmonischen Kompositionen von Jürgens basieren hauptsächlich auf regionalen Produkten. Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN, lobt den neuen 3-Sterne-Koch: „Seine Küche ist bemerkenswert raffiniert und äußerst intelligent. Christian Jürgens hat seine ganz eigene kulinarische Handschrift, die sich in sorgfältig durchdachten und tadellos zubereiteten Kompositionen äußert. Kennzeichen sind sehr subtile geschmackliche Kontraste. Außerdem beherrscht Jürgens es meisterhaft, Texturen und Aromen harmonisch zu kombinieren.“

Zusammen mit dem Aufsteiger steigt die Zahl der deutschen 3-Sterne-Restaurants auf den historischen Höchststand von elf Häusern. Damit behauptet Deutschland seinen Platz als europäisches Land mit den meisten 3-Sterne-Adressen nach Frankreich.

Boom in der kulinarischen Spitzenklasse

Die Tester nahmen außerdem drei neue 2-Sterne-Restaurants in den Guide MICHELIN auf. Damit steigt die Gesamtzahl der 2-Sterne-Häuser in Deutschland auf 37. Die Neuzugänge sind das Restaurant „Schlossberg“ in Baiersbrunn, das „Tiger-Gourmetrestaurant“ in Frankfurt und das „FACIL“ in Berlin. Dessen Küchenchef Michael Kempf steht stellvertretend für eine neue



Generation junger und talentierter Köche, die eine exzellente Ausbildung in der internationalen Spitzengastronomie genossen haben.

Darüber hinaus zeigt die Zahl neuer Restaurants mit einem Michelin Stern die hohe Qualität der deutschen Gastronomie. In diesem Jahr erhalten 39 Restaurants erstmals die begehrte Auszeichnung. Einen vergleichbaren Sprung gab es zuletzt vor 45 Jahren. In vier der neuen 1-Stern-Häuser führen Frauen die Regie: dem „Reisers am Stein“ in Würzburg (Küchenchefin Caroline Baum), dem Restaurant „Anna Sgroi“ in Hamburg (Küchenchefin Anna Sgroi), dem „Restaurant Clara im Kaisersaal“ in Erfurt (Küchenchefin Maria Groß) und dem „Spices“ in List auf Sylt (Küchenchefin Sarah Henke).

Berlin auf dem Weg zur Gourmet-Metropole

Auf ihren Fahrten für die Ausgabe 2014 beobachteten die Michelin Inspektoren aktuelle Trends und Entwicklungen in der deutschen Küche. So entwickelt sich Berlin mit seinem multikulturellen Charakter mehr und mehr zu einem kulinarischen Zentrum in Europa und zieht auch Küchenchefs aus dem Ausland an. Beispielsweise haben der Franzose Pierre Gagnaire und der Spanier Paco Pérez eigene Restaurants in Berlin eröffnet. Sowohl das „Les Solistes by Pierre Gagnaire“ im Waldorf Astoria als auch das „5 – cinco by Paco Pérez“ sind in der Ausgabe 2014 neu mit einem Stern ausgezeichnet.

Außerdem zeichneten die Tester zahlreiche kleine Restaurants, die auf hohem Niveau kochen und dabei eine ungezwungene, lockere Atmosphäre bieten, mit einem Stern aus.

51 neue Bib Gourmand Adressen

Ungebrochener Beliebtheit erfreut sich der Bib Gourmand, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens, das sich die Lippen leckt. Die Auszeichnung empfiehlt Lokale, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist hier bereits für 35 Euro erhältlich. Zusammen mit den 51 neuen Bib Gourmand Adressen verzeichnet die aktualisierte Auflage des Guide MICHELIN Deutschland 452 Häuser dieser Kategorie.

Ab 8. November im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Deutschland 2014 ist ab 8. November für 29,95 Euro im Buchhandel (Österreich: 25,70 Euro, Schweiz: 33 Franken) erhältlich. Außerdem lassen sich die Restaurant-Empfehlungen online über die Website MICHELIN Restaurants abrufen (<http://restaurant.michelin.de>). Die 51. Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers empfiehlt insgesamt 3.817 Hotels und 2.229 Restaurants, davon:



- ✓ 274 Restaurants mit Michelin Sternen
 - 11 3-Sterne-Restaurants, darunter ein neues
 - 37 2-Sterne-Restaurants, darunter drei neue
 - 226 1-Stern-Restaurants, darunter 39 neue
- ✓ 452 Bib Gourmand Restaurants, darunter 51 neue

Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 23 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 im Hotel- und Gaststättengewerbe 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.

Die Vergabe der Sterne erfolgt nach gemeinsamer Beratung der Inspektoren. Als Kriterien gelten hierbei die Qualität der Produkte, die persönliche Note, die fachgerechte Zubereitung und der Geschmack, das Preis-Leistungs-Verhältnis und die immer gleich bleibende Qualität über die Dauer und über die gesamte Karte hinweg. Diese Kriterien gelten für alle Küchenstile. Um eine maximale Objektivität zu gewährleisten, zahlen die unabhängigen Inspektoren stets ihre Rechnungen für Übernachtungen und Restaurantbesuche.

Über Michelin (www.michelin.de)

Der weltweit agierende Reifenhersteller Michelin beschäftigt 113.400 Mitarbeiter und besitzt Vertriebsorganisationen in über 170 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 69 Werken in 18 Ländern auf fünf 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 eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited (MLL) ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativen Merchandising-Artikeln. Die hohe Qualität der Michelin Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen. So ist Michelin aktuell zum Beispiel „Reifenhersteller Nummer 1“ beim Image Award 2013 der „VerkehrsRundschau“, „Beste Reifenmarke für Nutzfahrzeuge“ bei der Leserwahl der Fachmagazine „trans aktuell“, „Fernfahrer“ und „lastauto omnibus“ sowie beste Reifenmarke des „Motor Klassik-Award 2013“ und „Best Brand“ bei der Leserwahl der Motorrad-Fachzeitschrift PS. Seiner gesellschaftlichen Verantwortung stellt sich das Unternehmen unter anderem, indem es seit 1998 regelmäßig die Michelin Challenge Bibendum veranstaltet: eines der weltweit größten Foren für nachhaltige Mobilität.



**Rückfragen bitte an:
Nina Grigoleit**

Telefon +49 (0)721 530-1850

Download dieser Pressemeldung und des Bildmaterials unter:
www.michelin-presse.de

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

