Österreich-Rückkehrdes **Guide MICHELIN: Tirol ist die Nummer eins** bei **Sternen** und Sternerestaurants

*Mit Jänner 2025 ist der Guide MICHELIN nach ganz Österreich zurückgekehrt. In der ersten Auflage nach mehr als 15-jähriger Pause gab es einen Sterneregen für Tirol: Vier Restaurants wurden mit zwei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet und gleich 16 mit einem MICHELIN-Stern. Tirol ist damit das Bundesland mit den meisten Sternen und Sternebetrieben. Darüber hinaus gab es drei grüne MICHELIN-Sterne für Nachhaltigkeit sowie sieben Bib Gourmands für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.*

**Innsbruck, 22. Jänner 2025**– Großer Erfolg für das Kulinarikland Tirol bei der Guide MICHELIN Ceremony am 21. Jänner im Hangar-7 in Salzburg: Die erste Auflage des Restaurantführers für ganz Österreich seit 2009 weist 20 Sternerestaurants mit insgesamt 24 Sternen für Tirol aus. Damit ist das Bundesland die rot-weiß-rote Nummer eins.

Für Tirols Landeshauptmann Anton Mattle ist das kein Zufall: „Tirols Kulinarik steht für Vielfalt, Qualität und Regionalität – vom Wirtshaus bis zum hochdekorierten Restaurant. Das zeigen auch die zahlreichen Bewertungen und Auszeichnungen der verschiedenen Restaurantführer für unsere Tiroler Betriebe. Daher freue ich mich ganz besonders, dass unser Land nunmehr auch im Guide MICHELIN prominent vertreten ist und gratuliere unseren Spitzenköchinnen und -köchen zu diesem Erfolg.“

**Internationale Sichtbarkeit**

„Auszeichnungen sind im Kulinarikbereich wichtige Orientierungshilfen – egal, ob Sterne, Hauben oder Gabeln“, erläutert Tirols Tourismuslandesrat **Mario Gerber**. „Die Rückkehr des Guide MICHELIN macht die herausragenden Leistungen unserer Betriebe auf einer globalen Bühne sichtbar und noch mehr internationale Feinschmeckerinnen und Feinschmecker auf das herausragende kulinarische Angebot Tirols aufmerksam. Daher freue ich mich besonders über dieses herausragende Ergebnis Tirols als Bundesland mit den meisten Sternen und Sternerestaurants.“

**Kulinarik als ganzjähriges Reisemotiv**

„Kulinarik ist ein zentrales Reisemotiv unabhängig von Sommer- oder Wintersaison und ebnet den Weg in Richtung Ganzjahrestourismus. Zudem sprechen wir mit dem Guide MICHELIN eine attraktive Gästeschicht an, weil MICHELIN-Sterne die international härteste Währung für Gourmets sind. Daher gilt mein großer Dank unseren ausgezeichneten Köchinnen und -köchen, denen ich herzlich zu ihrem Erfolg gratuliere, der uns gleichzeitig an die österreichische Spitze setzt. Dieses Ergebnis belohnt auch das Engagement der Tirol Werbung, gemeinsam mit mehreren Partnern den Guide MICHELIN wieder ins Land zu bringen“, resümiert Tirol Werbung-Geschäftsführerin **Karin Seiler**.

**Tirol-Ergebnis**

Tirol erreichte im Guide MICHELIN mit insgesamt 24 Sternen und 20 Sternerestaurants das beste Ergebnis auf Bundesländerebene. Dabei besonders herausragend: Benjamin Parth (Stüva, Ischgl), Johannes Nuding (Schwarzer Adler, Hall i. T.), Joachim Jaud (Restaurant 141 by Joachim Jaud) und Dennis Ilies (Gourmetrestaurant Tannenhof, St. Anton a. A.), die jeweils mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden. Die Betriebe teilen sich wie folgt auf die einzelnen Kategorien auf:

Zwei MICHELIN-Sterne: vier Restaurants

·       Stüva, Ischgl

·       Schwarzer Adler, Hall in Tirol

·       Restaurant 141 by Joachim Jaud, Mieming

·       Gourmetrestaurant Tannenhof, St. Anton am Arlberg

Ein MICHELIN-Stern: 16 Restaurants

·       Gründler‘s Gourmet Stüberl, Achenkirch

·       Sigwart‘s Tiroler Weinstuben, Brixlegg

·       Beef Club, Fiss

·       Bruderherz Fine Dine, Fiss

·       Gannerhof, Innervillgraten

·       Paznaunerstube, Ischgl

·       Schlossherrnstube, Ischgl

·       Berggericht, Kitzbühel

·       Les Deux Kitzbühel, Kitzbühel

·       Hubertusstube, Neustift im Stubaital

·       Austria Stuben, Obergurgl

·       Alpin Gourmet Stube, St. Anton am Arlberg

·       Ötztaler Stube, Sölden

·       Guat‘z Essen, Stumm

·       Interalpen – Chef‘s Table, Telfs

·       Die Genießerstube im Alpenhof, Tux

Grüner MICHELIN-Stern für Nachhaltigkeit: drei Restaurants

·       Gannerhof, Innervillgraten

·       Guat‘z Essen, Stumm

·       s‘Morent, Zöblen

Bib Gourmands für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis: sieben Restaurants

·       Gründler‘s Genießer Wirtshaus, Achenkirch

·       Das Pfleger, Anras

·       Secco, Hall in Tirol

·       Mocking das Wirtshaus, Kitzbühel

·       Saluti, Matrei in Osttirol

·       Scherer, Obertilliach

·       s‘Morent, Zöblen

***Über den Guide MICHELIN***

*Der Guide MICHELIN ist ein Hotel- und Restaurantführer, der jährlich in unterschiedlichen Länderversionen erscheint. Er bewertet Restaurants nach fünf weltweit einheitlichen Kriterien: der Qualität der Produkte, dem handwerklichen Können der Küchenchef:innen, der Originalität der Gerichte sowie der Beständigkeit der Leistung – sowohl langfristig als auch über die gesamte Speisekarte hinweg. Die Bewertungen erfolgen durch hauptberufliche, anonym arbeitende Inspektor:innen, die ihre Tests nach klar definierten und objektiven Maßstäben durchführen.*

*Die vollständige Restaurantauswahl für Österreich ist in der Guide-MICHELIN-App zu finden sowie auf der Guide MICHELIN-Website news.michelin.de. Der Guide MICHELIN war zuletzt 2009 österreichweit aktiv. Ermöglicht hat diese Rückkehr das Engagement verschiedener Partner – darunter Tirol Werbung, weitere Landestourismusorganisationen, Österreich Werbung und Wirtschaftskammer.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mag. Florian Neuner**Branchen- und Unternehmenskommunikation  |  |  |  |
| **Tirol Werbung** GmbHMaria-Theresien-Straße 556020 InnsbruckÖsterreich |  |  |  |
| +43 512 5320-320 |  |  | t |
| +43 676 88158-320 |  |  | m |
| florian.neuner@tirolwerbung.at |  |  | e |