

AUSGEZEICHNET GENIESSEN TIROLS KÜCHE AUF STERNENIVEAU

Tirol ist nicht nur eine beliebte Urlaubsregion für Bergliebhaber:innen und Aktivurlauber:innen, sondern längst auch für Gourmets. Mit einer einzigartigen Mischung aus traditioneller Wirtshauskultur, kreativer Spitzenküche und nachhaltigen Konzepten hat sich Tirol als Hochburg der gehobenen Gastronomie etabliert. Dass diese Entwicklung nicht unbeachtet bleibt, zeigen zahlreiche Auszeichnungen verschiedener Restaurantführer – unter anderem des renommierten Guide MICHELIN, der nach einer 15-jährigen Pause 2025 erstmals wieder zurück nach Österreich kehrt.

Dabei sind die Auszeichnungen nicht nur eine Ehrung für die Betriebe, sondern auch eine wichtige Orientierungshilfe für Gäste. Denn die Kulinarik spielt eine zentrale Rolle als Reise-motiv – ganz unabhängig von der Sommer- oder Wintersaison. So geht jeder zweite Tirol-Gast außerhalb der Unterkunft essen. Und 40 % der Gäste legen besonderen Wert auf regionale Spezialitäten.

Bib Gourmand: Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis

Ein besonderes Augenmerk unter den aktuellen Auszeichnungen des Guide MICHELIN verdient der **Bib Gourmand-Award**, der bereits seit 1997 Restaurants mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis würdigt. Hier stehen frisch und sorgfältig zubereitete Gerichte im Mittelpunkt, die durch Geschmack und Qualität überzeugen – unabhängig vom Küchenstil. Dabei sind die Zubereitungen oft schlicht, ohne Kompromiss in puncto Geschmack und Qualität. In Tirol dürfen sich seit Beginn des Jahres 2025 gleich sieben Betriebe über diese besondere Ehrung freuen:

- Secco, Hall in Tirol (Region Hall-Wattens)
- Scherer, Obertilliach (Osttirol)
- Mocking – Das Wirtshaus, Kitzbühel (Kitzbühel)
- s'Morent, Zöblen (Tannheimer Tal)
- Das Pfleger, Anras (Osttirol)
- Gründler's Genießer Wirtshaus, Achenkirch (Achensee)
- Saluti, Matrei in Osttirol (Osttirol)

Besonders beeindruckend ist die Leistung von Lisa Morent, die mit nur 19 Jahren den familiengeführten Betrieb als Küchenchefin leitet. Zusammen mit ihrem Team hat sie für das s'Morent in Zöblen gleich zwei MICHELIN-Auszeichnungen erhalten: den Bib Gourmand und den Grünen Stern für nachhaltige Gastronomie. Kein anderes Restaurant in Tirol kann diese Kombination vorweisen. Mit Stolz blickt sie auf die Auszeichnungen: „Unser kleines Restaurant in Zöblen ist für meine Familie weit mehr als ein Arbeitsplatz – es ist unser Zuhause, unsere Geschichte und unsere Zukunft. Ich bin hier aufgewachsen, mit der Natur, den Gästen und dem Alltag in der Küche. Heute ist es mein Ziel, dieses besondere Lebensgefühl – geprägt von regionaler Verbundenheit und echtem Handwerk – auf den Teller zu bringen. Der Grüne Stern ist für uns eine Bestätigung dafür, dass es sich lohnt, die Schätze unserer Umgebung wertzuschätzen und weiterzugeben.“

Der Grüne Stern: Nachhaltigkeit in der Tiroler Küche

Seit 2020 wird der **Grüne MICHELIN Stern** an Restaurants vergeben, die sich durch ihr besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit – etwa in Arbeitsweise, Philosophie oder Saisonalität – auszeichnen. Dies umfasst Aspekte wie den bewussten Umgang mit regionalen Produkten, saisonale Küche oder die enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzent:innen. In Tirol tragen drei Betriebe diese Auszeichnung:

- s'Morent, Zöblen (Tannheimer Tal)
- Guat'z Essen, Stumm (Zillertal)
- Gannerhof, Innervillgraten (Osttirol)

Einer der Vorreiter:innen ist Küchenchef Peter Fankhauser vom Guat'z Essen im Zillertal. Er hat es geschafft, sein Restaurant als eines von nur 13 rein vegetarisch/ veganen Adressen weltweit sowohl mit dem Roten als auch dem Grünen MICHELIN Stern zu etablieren – eine echte Rarität. Basis seiner Küche ist ein rund 1.350 m² großer Permakulturgarten hinter dem Haus, in dem nur besonders hochwertige Produkte herangezogen werden. „Als Koch war es mir immer ein Anliegen, ein Grundprodukt so naturnah wie möglich selbst anzubauen – im permanenten Kreislauf mit der Natur. Heute können meine Gäste sehen, wie das Gemüse direkt vor der Tür wächst. Im Sommer gehen wir gemeinsam in den Garten, erleben die Herkunft der Zutaten – und erst dann kommt das Gericht auf den Teller. So wird Essen zum Erlebnis,“ erklärt Peter Fankhauser die Philosophie seines Restaurants.

Guide MICHELIN: Tirol an der Spitze

15 Jahre lang machte der **Guide MICHELIN** Pause in Österreich. Nun ist er auf Initiative der neun Landestourismusorganisationen zurück – und setzt Tirol an die Spitze. Der renommierte Gastronomieführer, der weltweit Hotels und Restaurants für ihre herausragende Qualität hinsichtlich Zutaten, Zubereitungstechniken, Kreativität und Konsistenz auszeichnet, bestätigt damit das hohe Niveau in Tirols Küchen. Mit 20 Restaurants und insgesamt 24 Sternen ist Tirol die kulinarisch höchstdekorierte Region des Landes. Zum Österreich-Comeback 2025 wurden 16 Betriebe in Tirol mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet und gleich vier Restaurants mit zwei MICHELIN-Sternen:

- **Restaurant 141 by Joachim Jaud**, Mieming (Region Innsbruck): Unter der Leitung von Joachim Jaud, der bereits im Alpenresort Schwarz ausgebildet wurde, überzeugt das Restaurant mit junger, ambitionierter Küche – ausgezeichnet wurde der 27-jährige von Gault Millau bereits mit dem Nachwuchspreis für „junge Wilde“.
- **Schwarzer Adler**, Hall in Tirol (Region Hall-Wattens): Das Team rund um Johannes Nuding, der internationale Erfahrung mitbringt, steht für eine exzellente Sterneküche in historischem Ambiente.
- **Stüva**, Ischgl (Paznaun-Ischgl): Das Restaurant unter Benjamin Parth im Hotel Yscla begeistert mit einer modernen, feinsinnigen Küche auf höchstem Niveau.
- **Gourmetrestaurant Tannenhof**, St. Anton am Arlberg: Nach Stationen im Ausland beeindruckt Dennis Ilies mit seinem Team nun im exklusiven Tannenhof mit aufregenden Kompositionen von höchster Qualität.

Ob traditionelle Tiroler Hausmannskost, kreative Haubenküche oder nachhaltige Gastronomie – Tirol bietet für jeden Geschmack ein kulinarisches Highlight und lädt Genießer:innen aus aller Welt ein, Tirol mit allen Sinnen zu erleben.

Mehr Informationen zu Tirols Kulinarik sind zu finden auf www.tirol.at/aktivitaeten/kulinarik. Weitere (kulinarische) Originale sowie überraschende Produkte und Gerichte aus Tirol, die geprägt von Österreichs einzigartiger Landschaft sind, sind im Culinary Showroom der Österreich Werbung zu finden: www.austria.info/de-de/empfehlungen/culinary-showroom.

6.330 Zeichen

MH

Tirol zählt mit seinen 34 Regionalverbänden zu den führenden Urlaubsdestinationen der Alpen. Der Tiroler Tourismus ist von einer fast 200jährigen Geschichte und zahlreichen Pionierleistungen geprägt. Gäste schätzen im Sommer wie im Winter die alpine Berglandschaft und Natur, die hohe Qualität in Service und Infrastruktur sowie die Gastfreundschaft. Die Tirol Werbung GmbH mit Sitz in Innsbruck ist Teil der Lebensraum Tirol Holding GmbH und fungiert als Tourismusmarketing-Organisation des Landes. Ihr wichtigster Auftrag ist es, Tirol als den begehrtesten Kraftplatz der alpinen Welt zu positionieren.

Eva Walter
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320 365 *t*
presse@tirol.at *e*
www.presse.tirol.at *w*

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING