GENIETEN IN STERREN-RESTAURANTS
TIROOLSE KEUKEN OP STERRENNIVEAU

Tirol is niet alleen een populaire vakantieregio voor bergfanaten en actieve vakantiegangers, maar ook voor fijnproevers. Dankzij een unieke mix van traditionele herbergen, creatieve koks en duurzame concepten, is Tirol uitgegroeid tot een centrum van de hogere kookkunst. Dat deze ontwikkeling niet onopgemerkt is gebleven, blijkt uit talloze onderscheidingen van verschillende gourmetgidsen – onder andere de gerenommeerde Guide MICHELIN, die na een pauze van 15 jaar in 2025 voor het eerst weer naar Oostenrijk terugkeert.

De onderscheidingen zijn niet alleen een erkenning van de bedrijven, maar ook een belangrijk oriëntatiehulpmiddel voor gasten. Want het culinaire aanbod speelt een centrale rol bij de keuze voor de reisbestemming – onafhankelijk van het zomer- of winterseizoen. Eén op de twee gasten in Tirol eet buiten de deur. En 40% van de gasten hecht zeer aan regionale specialiteiten.

Bib Gourmand: uitstekende prijs-/prestatieverhouding

Speciale aandacht verdient onder alle actuele onderscheidingen van de Guide MICHELIN de **Bib Gourmand-Award**, waarmee al sinds 1997 restaurants met een uitstekende prijs-/prestatieverhouding worden onderscheiden. Hier staan vers en zorgvuldig bereide gerechten centraal die door hun smaak en kwaliteit weten te overtuigen – ongeacht de specifieke keuken. Hierbij zijn de bereidingen veelal simpel gehouden, zonder echter concessies te doen aan de smaak en kwaliteit. In Tirol zijn sinds begin van 2025 maar liefst zeven bedrijven met dit bijzondere eerbewijs onderscheiden:

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

Bijzonder indrukwekkend zijn de prestaties van Lisa Morent, die met een leeftijd van 19 jaar al chef-kok van het familiebedrijf is. Samen met haar team heeft zij voor het s'Morent in Zöblen maar liefst twee MICHELIN-onderscheidingen ontvangen: de Bib Gourmand en de 'Grüner Stern' voor een duurzame gastronomie. Geen enkel ander restaurant in Tirol kan met deze combinatie pronken. Lisa is trots op de onderscheidingen: "Ons kleine restaurant in Zöblen is voor mijn familie veel meer dan alleen een werkplek – het is ons thuis, onze geschiedenis en onze toekomst. Ik ben hier opgegroeid, met de natuur, de gasten en de dagelijkse werkzaamheden in de keuken. Ik heb mezelf tot doel gesteld om dit bijzondere levensgevoel dat in het teken staat van regionale verbondenheid en authentiek handwerk, naar het bord te vertalen. De 'Grüner Stern' is voor ons een bevestiging dat het loont om de schatten in onze omgeving te waarderen en door te geven."

De 'Grüner Stern': duurzaamheid in de Tiroolse keuken

Sinds 2020 wordt de '**Grüner MICHELIN Stern**' aan restaurants toegekend die uitblinken door hun bijzondere inzet op het gebied van duurzaamheid – bijvoorbeeld door de werkwijze, filosofie of seizoensgebonden gerechten. Daartoe behoren aspecten zoals een bewuste omgang met regionale producten, een seizoensgebonden kaart of een nauwe samenwerking met lokale producenten. In Tirol dragen drie bedrijven deze onderscheiding:

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

Chef-kok Peter Fankhauser van het restaurant Guat'z Essen in het Zillertal was een van de pioniers op dit gebied. Zijn restaurant kreeg als één van slechts 13 puur vegetarische / vegan restaurants wereldwijd zowel de 'Roter MICHELIN Stern' alsook de 'Grüner MICHELIN Stern' toegekend. De basis voor zijn keuken wordt gevormd door een rond 1.350 m² grote permacultuurtuin achter het gebouw waar uitsluitend zeer hoogwaardige producten worden geteeld. "Als kok wil ik het basisproduct op een zo natuurlijk mogelijk manier zelf telen – in een permanente kringloop met de natuur. Nu kunnen mijn gasten zien hoe de groenten direct voor de deur groeien. In de zomer lopen we samen de tuin in en laten de herkomst van de ingrediënten aan de gasten zien – en pas daarna wordt het gerecht geserveerd. Zo wordt eten een echte beleving", aldus Peter Fankhauser over de filosofie van zijn restaurant.

Guide MICHELIN: Tirol aan de top

15 jaar was **Guide MICHELIN** niet meer in Oostenrijk actief. Nu is hij op initiatief van de negen VVV's van de deelstaten terug – en katapulteert Tirol naar de top. De gerenommeerde gastronomiegids die wereldwijd hotels en restaurants voor hun buitengewone kwaliteit op het gebied van ingrediënten, bereidingstechnieken, creativiteit en consistentie onderscheidt, bevestigt hiermee het hoge niveau van de restaurants in Tirol. Met 20 restaurants en in totaal 24 sterren is Tirol de op culinair gebied meest onderscheiden regio van het land. Voor de comeback in Oostenrijk in 2025 werden 16 bedrijven in Tirol met een MICHELIN-ster onderscheiden en kregen maar liefst vier twee MICHELIN-sterren toegekend.

- **Restaurant 141 by Joachim Jaud**, Mieming (regio Innsbruck): Onder leiding van Joachim Jaud, die in het Alpenresort Schwarz werd opgeleid, overtuigt het restaurant met een jonge, ambitieuze keuken – de 27-jarige kok werd door Gault Millau reeds onderscheiden met de prijs "Junge Wilde" voor jong talent.
- **Schwarzer Adler**, Hall in Tirol (regio Hall-Wattens): Het team van Johannes Nuding, die over een grote internationale ervaring beschikt, staat voor een uitstekende sterrenkeuken in een historische ambiance.
- **Stüva**, Ischgl (Paznaun-Ischgl): Het restaurant onder leiding van Benjamin Parth in het hotel Yscla overtuigt met een moderne, fijnzinnige keuken op het hoogste niveau.
- **Gourmetrestaurant Tannenhof**, St. Anton am Arlberg: Na op diverse plekken in het buitenland te hebben gewerkt, weet Dennis Ilies met zijn team nu in de exclusieve Tannenhof met spannende composities van de beste kwaliteit te overtuigen.

Stevige traditionele Tiroolse kost, creatieve sterrengerechten of duurzame gastronomie – Tirol biedt voor elke smaak een culinair hoogtepunt en nodigt gourmets uit de hele wereld uit om Tirol met alle zintuigen te beleven.

Meer informatie over het culinaire aanbod in Tirol is te vinden op www.visittirol.nl/activiteiten/culinair. Meer (culinaire) locaties evenals verrassende producten en gerechten uit Tirol die worden gekenmerkt door het unieke Oostenrijkse landschap, zijn te vinden in de Culinary Showroom van Österreich Werbung: www.austria.info/en-us/recommendations/culinary-showroom.

Tirol hoort met zijn 34 regionale afdelingen tot de toonaangevende vakantiebestemmingen van de Alpen. Het Tiroler toerisme baseert op een geschiedenis van bijna 200 jaar en talloze baanbrekende mijlpalen. Gasten waarderen zowel in de zomer alsook in de winter het alpine berglandschap en de natuur, de hoge kwaliteit van de service en infrastructuur alsook de gastvrijheid. Die Tirol Werbung GmbH is gevestigd in Innsbruck, maakt deel uit van de Lebensraum Tirol Holding GmbH en fungeert als toerismemarketingorganisatie van het land. Haar taak is het om Tirol als de populairste bestemming van de alpine wereld te positioneren.

Stephan Nagl
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320 367 *t*
presse@tirol.at *e*
presse.tirol.at w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING