19.11.2013 – 18:00 Uhr

Guide MICHELIN Schweiz 2014 mit neuer Rekordzahl von 110 Sterne-Restaurants (BILD/DOKUMENT)

Nidau (ots) -

Aktualisierte Ausgabe mit 852 Hotels und 887 Restaurants

Mit einem neuen 2-Sterne-Restaurant und 15 neuen 1-Stern-Häusern belegt die Ausgabe 2014 des Guide MICHELIN Schweiz die dynamische Entwicklung und das hohe Niveau der Schweizer Gastronomie. Insgesamt zeichneten die unabhängigen Michelin Inspektoren 110 Adressen mit einem oder mehreren Sternen aus. Dies sind 30 Prozent mehr als noch vor vier Jahren.

Neues 2-Sterne-Haus in Vitznau am Vierwaldstättersee

Erstmals zeichneten die Tester das Restaurant "focus" im "Parkhotel Vitznau" am Vierwaldstättersee mit zwei Michelin Sternen aus. Küchenchef Nenad Mlinarevic überzeugte die Michelin Inspektoren mit seiner modernen, von einer echten persönlichen Handschrift geprägten Kochkunst, die von sehr subtilen geschmacklichen Kontrasten geprägt ist. Ausserdem versteht es Mlinarevic meisterhaft, Aromen harmonisch miteinander zu kombinieren. Zusammen mit dem Aufsteiger wächst die Zahl der 2-Sterne-Restaurants in der Schweiz auf nunmehr 19 Adressen.

Von den 15 neuen Schweizer 1-Stern-Häuser finden sich mit den Restaurants "Bayview", "Il Lago" und "Le Focon" allein drei in Genf. Zwei weitere sind in Zürich beheimatet: das "Pavillon" im historischen Hotel "Baur au Lac" und das "mesa". Sie stehen stellvertretend für den Aufschwung der Top-Gastronomie vor allem in den grossen Städten des Landes.

Die Ausgabe 2014 des Guide MICHELIN Schweiz bestätigt ausserdem den Top-Restaurants "Schauenstein" in Fürstenau und "l'Hôtel de Ville" in Crissier die Höchstwertung von drei Michelin Sternen. Nur etwa einhundert Adressen weltweit tragen dieses Top-Prädikat für exzellente Kochkunst.

Zwölf 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 Gasthäuser, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist hier bereits für 65 Franken erhältlich. Zusammen mit den zwölf neuen Bib Gourmand Adressen verzeichnet die aktualisierte Auflage des Guide MICHELIN Schweiz 94 Häuser dieser Kategorie.

Ab 21. November im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Schweiz 2014 ist ab 21. November zum Preis von 33,00 Franken im Handel erhältlich (ab 3. Dezember für 24,95 Euro in Deutschland und für 25,70 Euro in Österreich). Die Ausgabe empfiehlt insgesamt 852 Hotels und 887 Restaurants, davon:

110 Restaurants mit Michelin Sternen

 2 3-Sterne-Restaurants
19 2-Sterne-Restaurants, darunter ein neues
89 1-Stern-Restaurants, darunter 15 neue

94 Bib Gourmand Restaurants, darunter zwölf 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.

Download dieser Pressemeldung unter: www.michelin-presse.de

Kontakt:

Tony Staub, Pressestelle Michelin Schweiz
nyou ag
Egliweg 10
CH-2560 Nidau
Telefon +41 32 332 87 87, +41 79 251 14 64
E-Mail an tony.staub@nyou.ch

Michelin Suisse SA
Route Jo Siffert 36
CH-1762 Givisiez
Tel +41 26 467 71 11
Fax +41 26 466 16 74

Medieninhalte

Cover Guide MICHELIN Suisse 2014. / Weiterer Text ueber ots und auf http://www.presseportal.ch. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Verš ffentlichung unter Quellenangabe: "OTS.Bild/Michelin Schweiz".

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100003931/100747355 abgerufen werden.