

Kärnten Werbung

22.01.2025 – 09:14 Uhr

Sterne für Kärnten



Klagenfurt (ots) -

Kulinarische Spitzenleistungen bei der Guide MICHELIN Ceremony prämiert

Gestern Abend, 21. Jänner 2025, fand im Hangar-7 die feierliche Guide MICHELIN Ceremony statt, bei der die renommierte Restaurantauswahl des Kulinarik-Führers erstmals seit 2009 wieder für ganz Österreich präsentiert wurde. Acht Restaurants aus Kärnten erhielten insgesamt 10 Auszeichnungen (zwei Restaurants wurden in zwei Kategorien ausgezeichnet).

Die Rückkehr des Guide MICHELIN sowie die Ceremony wurden von der Österreich Werbung und den Landestourismusorganisationen initiiert und mitorganisiert. Auch durch das Engagement der Branchenvertretung der Wirtschaftskammer wurde die Österreich-Präsenz von Guide MICHELIN möglich. Die Veranstaltung lockte neben zahlreichen Köchinnen und Köchen, die ihre Auszeichnungen entgegennahmen, auch nationale und internationale Medienvertreter:innen nach Salzburg, um die Exzellenz der heimischen Gastronomie zu feiern.

Sternstunde für die Kärntner Kulinarik

Tourismuslandesrat **Sebastian Schuschnig**: „Die lang ersehnte Rückkehr des Guide MICHELIN ermöglicht Kärnten eine enorme Chance, gastronomische Spitzenleistungen auf eine internationale Bühne zu heben und die Wettbewerbsfähigkeit des Standortes zu stärken. Kulinarische Aushängeschilder können damit noch besser präsentiert und weit über die Landesgrenzen hinaus sichtbar werden. Kärnten hat seinen Gästen viel zu bieten, von der authentischen Wirtshauskultur, über die gehobene Küche, bis hin zur Erfolgsgeschichte Slow Food. Mein Dank gilt allen Lebensmittelproduzenten und den engagierten Tourismusbetrieben, die aus Überzeugung und Leidenschaft für Spitzenqualität in der Gastronomie und für eine nachhaltige Wertschöpfung in den Regionen sorgen.“

Kärnten Werbung Geschäftsführer **Klaus Ehrenbrandtner**: „Gutes Essen und Urlaub gehören für viele Menschen zusammen. Die Kärntner Alpen-Adria Kulinarik in ihrer großen Bandbreite ist für die Kärnten Gäste ein wichtiger Erlebnisfaktor und trägt mit bei zur Buchungsentscheidung. Die Auszeichnungen an Kärntner Restaurantbetriebe macht Kärnten nun auch auf der weltweiten Landkarte der Spitzengastronomie sichtbar. Gleich fünf Restaurants wurden in der Kategorie „Grüner MICHELIN-Stern für Nachhaltigkeit“ prämiert. Dies zeigt auch deutlich, dass der Weg, den Kärnten mit Slow Food beschritten hat, hohe Anerkennung auf internationaler Ebene erhält. Ich freue mich mit allen Kärntner Köchen, die von Guide MICHELIN ausgezeichnet wurden und gratuliere sehr herzlich zu

diesem Sterneregen für die herausragenden Leistungen.

Die Bewertungskriterien

Der Guide MICHELIN 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. Bewertet wird in Österreich zukünftig einmal pro Jahr.

Insgesamt 10 Auszeichnungen (2 Restaurants erhielten 2 Auszeichnungen) gingen von Guide MICHELIN nach Kärnten:

Die Kategorien:

Ein MICHELIN-Stern: 4 Restaurants:

- **Hubert Wallner**, Gourmetrestaurant Hubert Wallner, Maria Wörth
- **Hannes Müller**, Genießerhotel Die Forelle, Weissensee
- **Roman Pichler**, Restaurant Moritz, Grafenstein
- **Stefan Glantschnig**, Rouge Noir, Weissensee

Grüner MICHELIN-Stern für Nachhaltigkeit: 5 Restaurants

- **Hannes Müller**, Genießerhotel Die Forelle, Weissensee
- **Roman Pichler**, Das Moritz, Grafenstein
- **Michael Sicher**, Fischrestaurant Sicher, Tainach
- **Manuel Ressi**, Restaurant Bärenwirt, Hermagor
- **Martin Nuart**, Restaurant Bär & Schaf Wirtschaft, Völkermarkt

Bib Gourmands (für besonders gutes Preis-Leistungsverhältnis): 1 Restaurant

- **Ralph Kollnitzer**, Reiterhof Stückler, Wolfsberg

Stefan Sternad, Gastronomiesprecher der Wirtschaftskammer Kärnten: „Mit den zahlreichen Auszeichnungen unserer Gastro-Betriebe im Guide MICHELIN schließt sich eine jahrelange, internationale kulinarische Lücke. Unsere Alpen-Adria-Kulinarik sowie die tägliche Arbeit und der Idealismus unserer Kolleginnen und Kollegen erfährt hiermit die notwendige Anerkennung. Die Strahlkraft der Betriebe geht weit über Kärnten hinaus und hat somit eine positive Auswirkung auf die gesamte Alpen-Adria-Region. Diese Sterne und Auszeichnungen bringen neue Gäste, die wir dringend benötigen. Unsere Köchinnen und Köche sind die Leuchttürme für die gesamte Gastro-Branche!“

Große Freude bei den ausgezeichneten Spitzenköchen - hier einige O-Töne:

Hannes Müller, von Gault&Millau bereits zum „Koch des Jahres 2025“ ausgezeichnet, Chef und Gastgeber im Genießerhotel Die Forelle am Weissensee: „Wir freuen uns für unser Team und unsere Landwirte, deren Produkte die Basis für alles sind. Die Auszeichnung im Guide MICHELIN ist für mich eine Bestätigung für den eingeschlagenen Weg und die Philosophie, die wir seit Jahren leben und dafür, dass wir den passenden Geschmack getroffen haben.“

Hubert Wallner, Gourmetrestaurant Hubert Wallner, Maria Wörth: „Wir freuen uns sehr, über die Auszeichnung im Guide MICHELIN. Neben den beiden renommierten Guides Gault&Millau und Falstaff ist diese Auszeichnung von Michelin international von großer Bedeutung, da unser Land und im Speziellen das Tourismusland Kärnten international mehr wahrgenommen wird und hoffentlich mehr Gourmet-Touristen nach Kärnten kommen und das nicht nur in den Sommermonaten.“

Roman Pichler, Chef und Gastgeber im Restaurant Moritz in Grafenstein: „Es ist für Österreich eine riesige Chance unsere kulinarischen Fähigkeiten quer durchs ganze Land international unter Beweis zu stellen. Für mich persönlich ist es eine unglaubliche Anerkennung und Motivation von Michelin ausgezeichnet zu werden. Es ist ein Zeichen das harte Arbeit und Disziplin einen hohen Stellenwert haben, um die große Bühne des international bedeutendsten Guides betreten zu können.“

Stefan Glantschnig, Restaurant Rouge Noir, Weissensee: „Ich kann nicht glauben, was heute passiert ist. Zweimal ein MICHELIN-Stern für den Weissensee ist großartig! Das gilt natürlich auch für alle anderen Kärntner Gastgeber, die ausgezeichnet wurden.“

Martin Nuart, Restaurant Bär & Schaf Wirtschaft, Völkermarkt: „Wir freuen uns wahnsinnig über den „Grünen MICHELIN Stern“, das ist genau das, was uns widerspiegelt! Wir versuchen alles aus der Region zu beziehen, wir arbeiten mit über 30 Bauern. Es ist wertvoll für die Gastronomie, dass Guide MICHELIN wieder Einzug in Österreich und somit auch in Kärnten gehalten hat.“

Ralph Kollnitzer, Reiterhof Stückler, Wolfsberg: „Wir freuen uns über den gewaltigen Erfolg direkt nach dem Start im März und ich bedanke mich beim Team, Küche und Service und bei der Familie Stückler für ihr Vertrauen in uns!“

Internationale Reichweite und Zielgruppenansprache: des Guide MICHELIN: Mit über 16 Millionen monatlichen Seitenaufrufen und 2,8 Millionen Instagram-Followern erreicht der Guide Michelin eine kaufkräftige, genussorientierte Zielgruppe, die perfekt zu Österreichs touristischer Positionierung passt.

Die vollständige Restauratauswahl finden Sie über die Guide-MICHELIN-App und die Guide MICHELIN-Website news.michelin.de. Sie ergänzt das globale Angebot von über 16.000 Restaurants und 6.000 Hotels und macht Österreichs und somit auch Kärntens Spitzengastronomie weltweit sichtbar.

Zur Fotogalerie der Guide MICHELIN Ceremony: to.austria.info/guidemichelin

Pressekontakt:

Kärnten Werbung GmbH
Iris Kuchar, BA MA
Telefon: 0463/3000 227
E-Mail: iris.kuchar@kaernten.at

Medieninhalte



MICHELIN Guide Austria: Kärntens ausgezeichnete Betriebe

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100011521/100928073> abgerufen werden.