



# MEDIENMITTEILUNG

Luzern/Karlsruhe, 5. Februar 2019

## Neue MICHELIN Sterne leuchten über der Schweiz

### Guide MICHELIN Schweiz 2019 ab 8. Februar im Handel

Neue Shootingstars in der Schweizer Gastronomie: Patrick Mahler und sein Team vom Restaurant „focus“ in Vitznau (LU) haben mit ihrer geradlinig modernen Küche auf Anhieb den Sprung in die 2-Sterne-Liga geschafft. Als zweites Haus in der Schweiz zeichneten die Tester des Guide MICHELIN das Restaurant „Pavillon“ unter der Regie von Laurent Eperon im Zürcher Hotel „Baur au Lac“ neu mit zwei Sternen aus.

### 128 Sterne-Adressen belegen hohes gastronomisches Niveau

Insgesamt listet der Guide MICHELIN Schweiz 2019 die neue Rekordzahl von 128 mit einem oder mehreren MICHELIN Sternen ausgezeichneten Restaurants. „Die Zahl dokumentiert eindrucksvoll, über welch hohes Niveau die Schweizer Gastronomie verfügt“, erklärt der neue internationale Direktor des Guide MICHELIN, Gwendal Poullennec. „Unsere Inspektoren sind immer wieder begeistert von der imposanten Bandbreite der Schweizer Spitzengastronomie, von Küchenstilen, die von mediterran bis asiatisch, von klassisch bis modern reichen“, so Poullennec weiter.

Die drei Restaurants, die in den letzten Ausgaben des Guide MICHELIN Schweiz mit drei MICHELIN Sternen empfohlen waren, stehen nach wie vor an der Spitze der Schweizer Gastronomie: das „Restaurant de l’Hôtel de Ville“ in Crissier (VD), das „Schauenstein“ in Fürstenua (GR) und das „Cheval Blanc by Peter Knogl“ in Basel.

### Neue Sterne-Restaurants in allen Landesteilen

Die Zahl der 2-Sterne-Häuser steigt mit dem „focus“ und dem „Pavillon“ auf nunmehr 20 Adressen. Die Gesamtzahl der vom Guide MICHELIN Schweiz empfohlenen 1-Stern-Restaurants knackt erstmals die 100er-Marke und liegt jetzt bei 105 Betrieben. Darunter sind 21 Häuser, die in der letzten Ausgabe noch nicht das begehrte Prädikat trugen und über das ganze Land verteilt liegen. Hierzu der Direktor des Guide MICHELIN Schweiz und Deutschland, Ralf Flinkenflügel: „Feinschmecker müssen in der Schweiz keine weiten Wege zurücklegen, um zu einem Sterne-Restaurant oder einer anderen vom Guide MICHELIN empfohlenen Adresse zu gelangen. Das macht die helvetische Gastro-Landschaft so einzigartig in Europa.“

### **Neue Sterne-Restaurants mit besonderem Hintergrund**

Mit Alexandra Ziörjen aus dem Restaurant „L'Etoile – Nova“ in Charmey (FR), Bernadette Lisibach vom Restaurant „Neue Blumenau“ in Lömmenschwil (SG) und Marie Robert im „Le Café Suisse“ in Bex (VD) wurden gleich drei Küchenchefinnen erstmals mit einem Stern ausgezeichnet.


Stark von Asien inspiriert ist die Küche des neu besternten „the K by Tim Raue“ im legendären Hotel Kulm in Sankt Moritz (GR). Die kulinarische Handschrift des Hauses orientiert sich eng am Küchenstil des bekannten Berliner Sterne-Kochs. Das 2018 nach neunjähriger Bauzeit eingeweihte „Bürgenstock Resort“ in Obbürgen (NW) oberhalb des Vierwaldstättersees mit vier Hotels und einer Vielzahl von Restaurants markiert die spektakulärste Hoteleröffnung des Jahres in der Schweiz. Das dort ansässige Restaurant „Ritzcoffier“ wurde auf Anhieb mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet.

### **Erstmals Auszeichnungen für zwei Schweizer Hotelfachschulen**

Ein Novum im Guide MICHELIN Schweiz 2019: Mit dem „Le Berceau des Sens“ in der „Ecole hôtelière de Lausanne“ erhält weltweit erstmals das Restaurant einer Hotelfachschule einen Stern. Das Restaurant „Belvoirpark“ der Hotelfachschule Zürich bekommt einen „Bib Gourmand“ für sein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. „Beide Auszeichnungen sind eine schöne Bestätigung für den exzellenten Ausbildungsstandard in der Schweizer Gastronomie und Hotellerie“, freut sich Ralf Flinkenflügel. „Der fulminante Aufschwung der Topgastronomie in der Schweiz wird nicht zuletzt von einer Generation exzellent ausgebildeter, motivierter, zumeist junger Köche getragen“, so der Direktor des Guide MICHELIN Schweiz weiter.

Neu mit einem MICHELIN Stern prämiert wurden ausserdem die Restaurants „La Brezza“ in Ascona (TI), „roots“ in Basel, „Zur Gedult“ in Burgdorf (BE), „Gasthaus zum Kreuz“ in Dallenwil (NW) „Jakobs ESSZIMMER“ in Rapperswil-Jona (SG), „Krone-Tredecim“ in Sihlbrugg (ZG), „La Régence-Balavaud“ in Vétroz (VS), „Sens“ in Vitznau (LU), „Paul's by Schützelhofer“ in Widnau (SG), „Alpine Gourmet Prato Borni“ und „The Omnia“, jeweils in Zermatt (VS), sowie gleich drei Häuser in Zürich: das „Gustav“, „Ornellaia“ und „20/20 by Mövenpick“.

Zum lohnenden Ziel für Gourmets entwickelt sich die 1.400-Einwohner-Gemeinde Vitznau am Vierwaldstättersee. Der Ort unterhalb der Rigi beherbergt zusammen mit dem neuen 2-Sterne-Haus „focus“, dem neuen 1-Sterne-Restaurant „Sens“ und dem bereits bewährten 1-Sterne-Restaurant



„PRISMA“ jetzt drei besternte Adressen. Weitere ausgezeichnete Restaurants finden sich in der Nähe.

Bemerkenswert auch die Entwicklung in Zürich. Noch vor rund 15 Jahren, von 2002 bis 2005, war in der Stadt kein Sterne-Restaurant ansässig. Nun können sich die Zürcher über insgesamt drei 2-Sterne-Restaurants und sieben 1-Stern-Restaurants freuen. Mit dem „Gustav“, dem „Ornellaia“ und dem „20/20 by Mövenpick“ verzeichnet die 1-Stern-Kategorie allein drei Neuzugänge in der Ausgabe 2019.

Unverändert zeigt sich in der helvetischen Spitzengastronomie der Trend zum „Casual Fine Dining“. Im Guide MICHELIN Schweiz 2019 finden sich erneut viele Toprestaurants, die kulinarischen Genuss auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre bieten. Das Konzept kommt vor allem bei einem jüngeren Publikum gut an.

### **Jetzt 157 „Bib Gourmand“-Adressen in der Schweiz**

Die Anzahl der Restaurants mit „Bib Gourmand“ steigt im Guide MICHELIN Schweiz 2019 auf 157, darunter 26 Neuzugänge. Mit der „Marktküche“ in Zürich erhält erstmals auch ein vegetarisches Restaurant das beliebte Prädikat, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens „Bibendum“, das sich genussvoll die Lippen leckt. Der „Bib Gourmand“ empfiehlt Lokale, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist hier für maximal 70 Schweizer Franken erhältlich.

### **Ausführliche Beschreibung der 2- und 3-Sterne-Restaurants**

Neu im Guide MICHELIN Schweiz 2019: Die Beschreibungen der 3- und 2-Sterne-Häuser sind deutlich umfangreicher als bisher. Damit erhalten die Leser die Gelegenheit, sich noch ausführlicher über Küchenstil, Philosophie, Atmosphäre und Spezialitäten dieser Spitzenrestaurants zu informieren.

### **Ab 8. Februar im Buchhandel**

Der Guide MICHELIN Schweiz 2019 ist ab 8. Februar zum Preis von 33 Schweizer Franken im Handel erhältlich. Die sorgfältig recherchierte Ausgabe empfiehlt auf 416 Seiten insgesamt 777 Restaurants und 458 Hotels in allen Preisklassen. Das Spektrum der ausgewählten Adressen reicht von der einfachen und gut geführten Familienpension bis hin zum traditionsreichen Grandhotel sowie vom Landgasthof bis hin zum Gourmetlokal.



Die Auswahl des Guide MICHELIN Schweiz 2019 umfasst unter anderem:

- ✓ 128 Restaurants mit MICHELIN Sternen
  - 3 3-Sterne-Restaurants
  - 20 2-Sterne-Restaurants, darunter 2 neue
  - 105 1-Stern-Restaurants, darunter 21 neue
  
- ✓ 157 „Bib Gourmand“-Restaurants, darunter 26 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 30 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 in der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie 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.

#### **Über Michelin ([www.michelin.ch](http://www.michelin.ch))**

Der weltweit agierende Reifenhersteller Michelin beschäftigt 114.000 Mitarbeiter und besitzt Vertriebsorganisationen in 171 Ländern. Angespornt von der Vision einer umweltverträglichen Mobilität entwickelt, produziert und verkauft das Unternehmen Reifen für nahezu alle Fahrzeugarten, wie Flugzeuge, Automobile, Fahrräder, Erdbewegungsmaschinen, Ackerschlepper, Lastkraftwagen und Motorräder. Produziert wird in 70 Werken in 17 Ländern auf 5 Kontinenten. Um seine anspruchsvollen Produkte und Technologien permanent weiterzuentwickeln, besitzt Michelin Versuchs- und Entwicklungszentren in Europa, den USA und Japan. Über das Kerngeschäft hinaus ist Michelin als Herausgeber von Reise-, Hotel- und Restaurantführern sowie Land- und Strassenkarten weltweit bekannt und bietet unter [www.ViaMichelin.de](http://www.ViaMichelin.de) eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativem Zubehör. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen.



**Rückfragen bitte an:  
open up AG, Bernhard Kobel**

**Telefon +41 (0)44 295-9078**

Unser Partner bei der MICHELIN Sterne-Verleihung Schweiz 2019:



Download dieser Medienmitteilung und des Bildmaterials unter:  
[www.michelin-presse.de](http://www.michelin-presse.de)

Michelin Suisse SA  
Route Jo Siffert 36, 1762 Givisiez

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,  
Michelinstrasse 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721 530-1555