

Zwei neue Topadressen für Genießer von Michelin ausgezeichnet

Utl.: Der Guide Michelin Österreich 2008 kommt in den Handel =

Wien (TP/OTS) - Die österreichische Gastronomie ist um zwei neue Spitzenrestaurants reicher: Die bekannt kritischen Tester des Guide Michelin zeichneten in der österreichischen Ausgabe, deren Auflage für 2008 am 16. November erscheint, die Häuser "Arnold Pucher" in Nassfeld (Kärnten) und "Steirereck" in Wien mit zwei Sternen aus. Insgesamt vier Restaurants erhalten in der umfangreich aktualisierten Neuauflage 2008 des Guide Michelin erstmals einen der begehrten Michelin Sterne. Somit steigt die Zahl der Sterne-Restaurants auf sieben Zwei-Sterne-Häuser und 45 Ein-Stern-Adressen.

Während das "Arnold Pucher" erstmals in die zweithöchste Restaurant-Kategorie aufrückt, hatte das "Steirereck" zwischen 1991 und 2000 bereits zwei Sterne inne. Die Wertung erfolgte damals noch im Guide Michelin "Main Cities of Europe".

Darüber hinaus führt die jüngste Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers wieder eine Reihe von Restaurants auf, die bei weiterhin konstant hoher Küchenleistung hoffen können, mit einem Michelin Stern ausgezeichnet zu werden oder in den nächst höheren Sterne-Rang aufzurücken. Die Liste dieser so genannten "Hoffnungsträger" umfasst fünf bislang sternlose Restaurants sowie zwei Adressen mit einem Stern. Vier weiteren Häusern strichen die fest angestellten und unabhängigen Michelin Inspektoren allerdings auch den Stern.

Über 2.000 Adressen in allen Preisklassen

Der Guide Michelin Österreich 2008 kommt am 16. November 2007 für 28,80 Euro in den Handel. Der 640 Seiten starke Band enthält insgesamt 2.017 Adressen, davon 1.517 Hotels und 500 Restaurants. Um den Erwartungen der Leser zu entsprechen, legte Michelin für die Auswahl noch strengere Kriterien an als bisher.

Bei den von den Michelin-Inspektoren empfohlenen Häusern handelt es sich nicht nur um Betriebe der Spitzengastronomie, sondern gleichermaßen um Hotels und Restaurants, die für den kleineren Geldbeutel zugeschnitten sind. Das Spektrum reicht von der einfachen

und gut geführten Familienpension über das Sport- und Wellness-Haus bis hin zum traditionsreichen Grand Hotel sowie vom Landgasthof bis zum renommierten Gourmetlokal. Dies macht den Guide Michelin zum idealen Nachschlagewerk für Ferien- und Geschäftsreisende.

Erstmals mit Verzeichnis von Sonntags-Restaurants

Als Neuheit enthält der Guide Michelin Österreich 2008 eine Liste der empfehlenswerten Restaurants in Wien, die auch sonntags geöffnet sind. Insbesondere Wochenendtouristen wird hierdurch die Suche nach einer Mahlzeit erleichtert. Als weiteres Novum führt der Band zu jeder Adresse in der Hauptstadt die nächstgelegene U-Bahn-Station auf, sofern sie zu Fuß in weniger als zehn Minuten zu erreichen ist.

Eine Spitzenposition nimmt Österreich innerhalb der 19 Ausgaben des Guide Michelin bei den Wellness-Hotels ein: Die Ausgabe 2008 listet 239 Hotels mit dem Symbol "Spa" für einen besonders angenehmen Wellness-Bereich - im Verhältnis zur Gesamtzahl der empfohlenen Hotels so viel wie in keinem anderen von dem Hotel- und Gastronomieführer abgedeckten Land. Insgesamt 93 Hotels stuften die Michelin Inspektoren als "besonders angenehm" ein. Weitere 15 Restaurants wurden neu mit einem Bib Gourmand für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet.

Download dieser Pressemeldung und der Ergebnislisten unter:
www.michelin-presse.at

Rückfragehinweis:

Mag. Thomas Stockmayer
Tel.: +43 (0)699 1969 5000

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0001 2007-11-14/08:12

140812 Nov 07

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20071114_TPT0001