

Guide Michelin 2009

Wien (TP/OTS) - Die österreichische Gastronomie ist um drei Spitzenrestaurants reicher: Die bekannt kritischen Tester des Guide MICHELIN zeichneten in der österreichischen Ausgabe, deren Auflage für 2009 am 27. November erscheint, die Häuser "Rosengarten" in Kirchberg (Tirol), "Schlossstern" in Velden (Kärnten) und "Tanglberg" in Vorchdorf (Oberösterreich) mit zwei Sternen aus. Fünf Restaurants erhalten erstmals einen der begehrten Michelin Sterne. Insgesamt enthält die umfangreich aktualisierte Neuauflage 2009 des renommierten Hotel- und Gastronomieführers 1.730 Häuser in allen Komfort- und Preiskategorien, darunter 1.261 Hotels und 469 Restaurants.

Die Auswahl der unabhängig und anonym arbeitenden Michelin Inspektoren belegt das hohe Niveau der österreichischen Gastronomie. So steigt die Zahl der 2-Sterne-Restaurants auf zehn Häuser, während die Zahl der 1-Stern-Adressen 2009 mit 44 Betrieben annähernd auf Vorjahresniveau liegt. Nach wie vor führt der Guide MICHELIN allerdings kein 3-Sterne-Restaurant in Österreich. 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 zwei bislang sternlose Restaurants. Drei weiteren Häusern strichen die fest angestellten und unabhängigen Michelin Inspektoren allerdings auch den Stern.

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. Diese Vielfalt macht den Guide MICHELIN zum idealen Nachschlagewerk für Ferien- und Geschäftsreisende.

Insgesamt 129 Restaurants zeichnet der renommierte Hotel- und Gastronomieführer mit einem "Bib Gourmand" für sorgfältig zubereitete

Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Darunter befinden sich 13 Häuser, die erstmals das bei den Lesern des Guide MICHELIN besonders beliebte Prädikat erhielten. Damit ist Österreich das Land mit den meisten Bib Gourmands umgerechnet auf die Einwohnerzahl. Insgesamt 24 Häusern wurde das Prädikat indes auch aberkannt. Bei einem Drittel der Betriebe war allerdings nicht die gesunkene Qualität des Essens, sondern das Überschreiten der Preisgrenze ausschlaggebend für die Streichung.

Während bei den Sterne-Restaurants das Salzburgerland mit insgesamt 13 Adressen und Tirol mit neun Häusern die Liste anführen, liegen bei den Bib Gourmands die Steiermark (26 Betriebe) und Niederösterreich (23 Restaurants) vorn. Ein eindeutiges kulinarisches Zentrum des Landes ist somit nur schwer auszumachen.

Darüber hinaus vergaben die Tester 79 Mal den "Bib Hotel" für gastfreundliche Hotels mit moderaten Preisen. Die Ausgabe 2009 listet zudem 235 Hotels mit dem Symbol "Spa" für einen besonders angenehmen Wellness-Bereich - im Verhältnis zur Gesamtzahl der empfohlenen Hotels so viel wie in keinem anderen vom Guide MICHELIN abgedeckten Land.

Download der Pressemappe (kurze Akkreditierung notwendig):
<http://www.michelin-presse.at>

Der Guide MICHELIN Österreich 2009 in Kürze

- Insgesamt 1.730 ausgewählte Häuser
- Zehn 2-Sterne-Häuser, darunter drei neue
- 44 1-Sterne-Häuser, darunter fünf neue
- Zwei Hoffnungsträger auf einen Stern
- 129 Bib Gourmand, darunter 13 neue
- 79 Bib Hotel, darunter acht neue
- Preis: 28,80 Euro

Rückfragehinweis:

Michelin Presse:

Susanna Knapp: +49 (0)721 530-1850

Thomas Stockmayer: +43 (0)699 1969 5000

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2008-11-24/10:00

241000 Nov 08

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20081124_TPT0002