

PRESSEINFORMATION

Brügg, 17. November 2009

Neue Sterne über der Schweiz

Guide MICHELIN 2010 kommt in den Handel

Neue Top-Adressen für Geniesser in der Schweiz: Die unabhängigen Tester des Guide MICHELIN zeichneten für die 2010er-Ausgabe das Restaurant „Anne-Sophie Pic“ in Lausanne erstmals mit zwei Sternen aus. Acht weitere Häuser stiegen neu in die 1-Stern-Liga auf. Beste Aussichten auf die höchste kulinarische Wertung von drei Michelin Sternen hat – als sogenannter Hoffnungsträger – bei weiterhin konstant hoher Küchenleistung die 2-Sterne-Adresse „Schauenstein“ in Fürstenu (Graubünden). Das erst 2003 eröffnete Haus von Küchenchef Andreas Caminada erhielt bereits 2005 seinen ersten Stern und gehört zu den großen Aufsteigern in der Schweizer Restaurantszene.

Land mit der höchsten Stern-Dichte

Der Guide MICHELIN Schweiz 2010, der am 19. November 2009 in den Handel kommt, empfiehlt auf 520 Seiten insgesamt 867 Hotels und 695 Restaurants in allen Komfort- und Preiskategorien. Die Auswahl der unabhängig und anonym arbeitenden Tester belegt das hohe Niveau der Gastronomie zwischen Basel und Lugano: Mit insgesamt 101 Sternen ist die Schweiz weiterhin das Land mit den meisten Michelin Sternen pro Einwohner.

Die Anzahl der Schweizer 3-Sterne-Restaurants bleibt mit zwei Häusern auf dem Niveau der Vorjahre. Die Anzahl der 2-Sterne-Adressen beträgt 13. Mit den Häusern „Anières“ in Auberge de Floris (Genf) und „Homann's Restaurant“ in Samnaun (Graubünden) gibt es zwei Hoffnungsträger auf einen zweiten Michelin Stern.

Insgesamt 69 Häuser zeichneten die Michelin Inspektoren mit einem Stern aus, drei mehr als im Vorjahr. Bemerkenswert: Mit dem „Rasoi by Vineet“ in Genf erhielt erstmals ein indisches Restaurant einen Stern. Zwei bislang sternlose Häuser stuften die Michelin Tester zudem als Anwärter für einen Stern ein.



Adressen für jeden Geldbeutel

Bei den vom Guide MICHELIN 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 13 Restaurants zeichnet der renommierte Hotel- und Gastronomieführer neu mit einem Bib Gourmand aus, dem beliebten Prädikat für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Insgesamt steigt im Guide MICHELIN Schweiz 2010 die Zahl der Bib-Gourmand-Adressen auf 72 Häuser. Weitere 43 Häuser erhielten einen Bib Hotel, das Qualitätszeichen für gute und preiswerte Übernachtungen. Zwei Betrieben wurde das Prädikat neu erteilt.

Rückfragen bitte an:

**Tony Staub, Pressestelle Michelin Schweiz, nyou ag,
Bernstrasse 18, 2555 Brugg, Telefon 032 332 87 87 oder per
E-Mail tony.staub@nyou.ch**

Download dieser Pressemeldung unter: www.michelin-presse.de.
Hier können Sie auch die vollständige Pressemappe und übersichtliche Tabellen zu allen Empfehlungen des Guide MICHELIN Schweiz sowie ein Coverfoto herunterladen.

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

