

Inhalt

Der MICHELIN-Führer Deutschland 2010	Seite 2
Michelin Straßenkarten und Reiseführer für eine bessere Mobilität	Seite 4
Die Geschichte des MICHELIN-Führers	Seite 5
Der Bib Gourmand: eine Antwort auf die Wirtschaftskrise	Seite 7
Die Inspektoren des MICHELIN-Führers: ihr Leben, ihre Arbeit	Seite 8
Fragen rund um den MICHELIN-Führer	Seite 10

Pressekontakt

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA
Öffentlichkeitsarbeit
Susanna Knapp
Michelinstraße 4
76185 Karlsruhe
Telefon: 07 21 / 530-18 50
E-Mail: susanna.knapp@de.michelin.com



Der MICHELIN-Führer Deutschland 2010

Die deutsche Gastronomie ist um ein neues 2-Sterne-Restaurant und 23 neue 1-Stern-Adressen reicher. Insgesamt empfiehlt der MICHELIN-Führer Deutschland 2010 auf 1.440 Seiten 1.515 Restaurants und 4.332 Hotels in allen Komfort- und Preiskategorien. Die jüngste Ausgabe des renommierten Hotel- und Gastronomieführers ist gleichzeitig ein Jubiläumsband: Vor 100 Jahren erschien der erste MICHELIN-Führer Deutschland. Die 2010er Ausgabe umfasst auch 73 Hotels, die bereits 1910 in der Erstauflage genannt wurden. Im aktuellen Band sind sie mit einem Lorbeerkranz gekennzeichnet. Der MICHELIN-Führer Deutschland 2010 kommt am 13. November 2009 in den Handel.

Die Auswahl der unabhängig und anonym arbeitenden Tester belegt die ausgezeichnete Position der deutschen Spitzengastronomie in Europa: Die Anzahl der 3-Sterne-Restaurants bleibt mit neun Häusern auf dem hohen Niveau der Vorjahre. Damit ist Deutschland nach Frankreich europaweit das Land mit den meisten Adressen der höchsten gastronomischen Auszeichnung. Das 2-Sterne-Haus „La Vie“ in Osnabrück kann bei weiterhin konstanter Küchenleistung hoffen, in die 3-Sterne-Kategorie aufzusteigen. Die Anzahl der 2-Sterne-Restaurants ist ansonsten mit insgesamt 18 Adressen unverändert, obwohl ein Haus seinen zweiten Stern verlor. Dafür rückte das Restaurant „Le Pavillon“ im Hotel „Dollenberg“ in Bad Peterstal-Griesbach in die 2-Sterne-Liga auf.

Die Zahl der 1-Stern-Restaurants stieg von 189 auf 198. Insgesamt 23 Mal vergaben die Michelin Inspektoren den begehrten Stern neu. 14 Häusern strichen sie allerdings auch die begehrte Auszeichnung. Erfreulich ist die Tatsache, dass zwei der neu ausgezeichneten Adressen von Köchinnen geleitet werden: das „Nero“ in Essen von Erika Bergmann und Juan Amadors neues Mannheimer Restaurant „Amesa“ von Caroline Baum. Sie war zuvor fünf Jahre bei 3-Sterne-Koch Amador („Amador“ in Langen), zuletzt als Sous-Chefin.

Weiterer Beleg für das hohe Niveau der deutschen Gastronomie: Die 1-Stern-Restaurants „MA - Tim Raue“ in Berlin und „La Belle Epoque“ unter Küchenchef Kevin Fehling in Lübeck-Travemünde werden als Hoffnungsträger ausgewiesen und können bei kontinuierlicher Leistung im kommenden Jahr zwei Sterne erhalten. Vier bislang sternlose Häuser sind als Hoffnungsträger Anwärter für einen Michelin Stern.

52 Restaurants werden neu mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet. Das beliebte Prädikat für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis erfreut sich in der aktuellen wirtschaftlich angespannten Zeit noch größerer Beachtung als zuvor. Insgesamt steigt im MICHELIN-Führer Deutschland 2010 die Zahl der Bib Gourmand Adressen auf 362 Häuser (2009: 336 Restaurants). Lediglich 26 Bib Gourmand wurden gestrichen. Zur besseren Orientierung sind die Ortschaften mit einem Bib Gourmand Restaurant am Anfang des Buches auf einer Karte eingezeichnet.





In der inoffiziellen gastronomischen Städtewertung liefern sich Berlin und Hamburg 2010 mit jeweils elf 1-Stern-Häusern ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Während in der Bundeshauptstadt zwei neue 1-Stern-Adressen hinzukamen, kann die Elbmetropole ein neues 1-Stern-Restaurant vorweisen. In beiden Städten strichen die Michelin Inspektoren aber auch jeweils ein 1-Stern-Restaurant, weil diese geschlossen wurden. Mit einem 2-Sterne-Restaurant hat Berlin einen leichten Vorsprung. Als Heimat von zwei Restaurants mit jeweils zwei Sternen sowie sechs 1-Stern-Adressen gehört München ebenfalls zu den kulinarischen Top-Adressen. In Frankfurt strichen die Restauranttester von Michelin zwei Sterne, so dass es in der Mainmetropole heute sechs 1-Stern-Häuser gibt.

Die weltweite Finanz- und Wirtschaftskrise hat auch die deutsche Hotellerie und Gastronomie nicht verschont. Im ersten Halbjahr 2009 fiel die Zahl der Übernachtungen in Deutschland im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um drei Prozent auf 97,6 Millionen. Die Zahl der Übernachtungen von Gästen aus dem Ausland ging im selben Zeitraum um 6,5 Prozent zurück. Besonders betroffen ist die Luxus- und Businesshotellerie. Trotz des schwierigen wirtschaftlichen Umfeldes streben hier jedoch weiterhin neue Ketten auf den deutschen Markt. Etwas glimpflicher kam die deutsche Spitzengastronomie davon. Obwohl auch sie größtenteils Umsatzeinbußen erlitt, ist die Grundstimmung eher positiv. Überdurchschnittliche Steigerungsraten verbuchten vor dem Hintergrund der Wirtschaftskrise hingegen die günstigen Hotels.

Der MICHELIN-Führer Deutschland 2010 in Kürze

- Insgesamt 5.847 ausgewählte Häuser
- Neun 3-Sterne-Häuser
- 18 2-Sterne-Häuser, darunter ein neues
- 198 1-Stern-Häuser, darunter 23 neue
- Ein Hoffnungsträger auf drei Sterne, zwei Hoffnungsträger auf zwei Sterne, vier Hoffnungsträger auf einen Stern
- 362 Bib Gourmand, darunter 52 neue
- 235 Bib Hotel, darunter 23 neue
- Preis: 29,95 Euro

Michelin Straßenkarten und Reiseführer für eine bessere Mobilität



Was verbindet die Michelin Gruppe, den weltgrößten Reifenhersteller, mit Michelin Straßenkarten und Reiseführer?

Im Jahr 1900 sind gerade einmal 3.000 Kraftfahrzeuge auf Frankreichs Straßen unterwegs. Autofahrten werden für Fahrer und Passagiere nicht selten zum Abenteuer. Dennoch glauben die Gebrüder Michelin felsenfest an die Zukunft des neuen Verkehrsmittels. Um die Verbreitung des Automobils zu fördern und damit auch dem Unternehmen Michelin Impulse zu geben, beschließen André und Edouard Michelin, den Autofahrern ein Büchlein zur Verfügung zu stellen, das ihnen auf ihren Reisen helfen und somit die Mobilität erleichtern soll. So entsteht der legendäre MICHELIN-Führer. Die erste Auflage, die noch gratis an Autowerkstätten und Reifenhändler ausgegeben wird, bietet eine Fülle von praktischen Tipps rund um den Reifenwechsel und die Wartung des Fahrzeugs. Hinzu kommen die Namen von Tankstellen und Werkstätten in ganz Frankreich. Schon 1910 bringt Michelin die erste Straßenkarte heraus und Ende der 1920er-Jahre den ersten touristischen Reiseführer – später als Grüner MICHELIN-Führer bekannt.

Der Grundsatz hinter dem „Guide MICHELIN“ ist die Förderung der Mobilität. Während der gesamten, über einhundertjährigen Unternehmensgeschichte blieb Michelin diesem Auftrag treu. Er findet sich auch im Leitsatz der weltbekanntesten Marke:

„Michelin – Wir bringen Sie weiter“

Die Geschichte des MICHELIN-Führers

Die erste Ausgabe des MICHELIN-Führers kam im Jahr 1900 in Frankreich heraus. Aus einem kleinen roten Buch mit 400 Seiten, das den damaligen Automobilisten gratis überreicht wurde und eine Fülle von praktischen Tipps rund um Reifenwechsel und Wartung des Fahrzeugs enthielt, entwickelte sich im Laufe der Jahre ein renommierter Hotel- und Gastronomieführer. Heute umfasst der MICHELIN-Führer Frankreich über 2.000 Seiten und empfiehlt etwa 8.500 Adressen aller Preisklassen; der MICHELIN-Führer Deutschland 2010 listet auf 1.440 Seiten 1.515 Restaurants und 4.432 Hotels auf. Dies macht ihn zur idealen Informationsquelle für Ferien- und Geschäftsreisende. Von Anfang an folgte der MICHELIN-Führer dem Grundsatz „Wir bringen Sie weiter“ – nicht zuletzt deshalb ist dies zum Leitsatz der Marke MICHELIN geworden.

Ab 1904 kamen die ersten Länderausgaben für Belgien, Luxemburg und die Schweiz heraus. 1910 folgten die MICHELIN-Führer Spanien und Deutschland, die 2010 ihr 100-jähriges Bestehen feiern. Heute umfasst der MICHELIN-Führer 26 Bände, die insgesamt 23 Länder und Metropolen abdecken. Das Einzugsgebiet reicht von den Vereinigten Staaten von Amerika über zahlreiche Länder Europas bis nach Japan und China. Als jüngster Titel der Reihe ist seit Oktober die Ausgabe „Kyoto Osaka“ im Buchhandel erhältlich.

Zwischen 1926 und 1931 führte der „Guide MICHELIN“ in Frankreich schrittweise die berühmten Sterne und die bis heute gültigen Definitionen zu den Sternen ein (🌟 – ein sehr gutes Restaurant in seiner Kategorie; 🌟🌟 – eine hervorragende Küche: verdient einen Umweg; 🌟🌟🌟 – eine der besten Küchen: eine Reise wert). Ebenfalls in den 1930er-Jahren setzte Michelin erstmals professionelle und anonym arbeitende Inspektoren ein.

1997 war Premiere für den „Bib Gourmand“ (Bib kommt vom französischen Namen des Michelin Männchens „Bibendum“), das Prädikat für eine gute Küche mit einem besonders günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Als Pendant dazu schuf das Unternehmen 2003 für das Hotelgewerbe den „Bib Hotel“, der auf gute Übernachtungsmöglichkeiten zu moderaten Preisen hinweist. Die neuen Kategorien kamen bei den Lesern so gut an, dass kurz darauf in Frankreich der Gastroführer „Les Bonnes Petites Tables du Guide MICHELIN“ herauskam, der alle Adressen aus dem MICHELIN-Führer listet, die mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet sind. Heute ist der Band außer für Frankreich auch für die Benelux-Länder und Spanien erhältlich und findet beim Publikum besonders großen Anklang – nicht zuletzt vor dem Hintergrund der aktuellen Wirtschaftskrise, in der ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis äußerst wichtig ist.





Seit 2005 werden die Grundsätze des MICHELIN-Führers im einleitenden Teil aller 26 Bände hervorgehoben: Anonymität der Michelin Inspektoren, Unabhängigkeit, Objektivität und Einheitlichkeit der Auswahl sowie jährliche Aktualisierung. Im selben Jahr wurden die berühmten Michelin Sterne erstmals nicht mehr in Schwarz, sondern in Rot abgedruckt, damit die gastronomischen Topadressen sofort ins Auge fielen.

Im Jahr 2006 führte Michelin in Frankreich neu die Kategorie „Chambres d’Hôtes“ (Gästehäuser) ein. Sie stehen für familiäre Unterkünfte mit Lokalkolorit und sind bei den Lesern so beliebt, dass 2007 erstmals ein eigens zusammengestellter Band „Chambres d’Hôtes du Guide MICHELIN“ erschien. Die auf Französisch und Englisch erhältliche Erstausgabe listete die 330 schönsten Gästehäuser in ganz Frankreich.

Seit mehr als einhundert Jahren entwickelt sich der MICHELIN-Führer kontinuierlich weiter. Er modernisiert sich im ständigen Bestreben, den Bedürfnissen seiner 1,2 Millionen Leser rund um den Globus gerecht zu werden. Jüngste Neuheit: Die Auswahl der Restaurants und Hotels aus den MICHELIN-Führern „Frankreich“, „Deutschland“, „Spanien & Portugal“, „Großbritannien & Irland“, „Italien“, „Main Cities of Europe“, „New York City“ und „San Francisco, Bay Area & Wine Country“ ist jetzt auch auf dem Apple iPhone® abrufbar. In kürzester Zeit und mit wenigen Klicks kann der Anwender so ein Restaurant in unmittelbarer Nähe seines Standorts finden und dort einen Tisch reservieren. Außerdem kann er nachlesen, wie das Haus von anderen Besuchern bewertet wurde, und auch selbst einen Kommentar abgeben.

Der Bib Gourmand: eine Antwort auf die Wirtschaftskrise

Der Bib Gourmand wurde im Jahr 1997 eingeführt. Mit ihm weist Michelin auf Restaurants hin, die ein besonders günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis bieten: Das Limit liegt in Deutschland bei 35 Euro für ein Drei-Gänge-Menü. Die mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Häuser bieten eine gute, vorzugsweise regionale Küche mit Produkten der Saison zu erschwinglichen Preisen.

Angesichts der aktuellen Wirtschaftskrise gewinnt das Preis-Leistungs-Verhältnis an Bedeutung. Dies erklärt zumindest teilweise die große Beliebtheit dieser Restaurantkategorie bei den Lesern des MICHELIN-Führers. Der Erfolg der Bib Gourmand Adressen führte vor zwei Jahren dazu, dass ihnen mit den „Bonnes Petites Tables du Guide MICHELIN“ eine eigene kleine Reihe gewidmet wurde. Sie ist bislang für Frankreich, die Benelux-Länder und Spanien erhältlich und führt alle 500 Bib Gourmand Häuser in den betreffenden Ländern auf.



Die Inspektoren des MICHELIN-Führers: ihr Leben, ihre Arbeit



Der MICHELIN Inspektor ist für Gastronomen und Hotel-Angestellte ein Kunde wie jeder andere. Er ist ein Profi und arbeitet anonym. Seine Aufgabe besteht darin, die besten Restaurants und Hotels in allen Komfort- und Preiskategorien auszuwählen. Das Spektrum reicht vom ländlichen Gästehaus in England über das Luxushotel in Monte Carlo und den Landgasthof im Südwesten Frankreichs bis hin zum „In-Restaurant“ an der Fifth Avenue in New York oder dem kleinen Restaurant im ersten Stock eines Wolkenkratzers in Tokio.

Die Michelin Inspektoren sind ständig auf Achse. Für die Länder-Führer der Reihe legt jeder Inspektor Jahr für Jahr bis zu 40.000 Kilometer zurück. Er speist etwa 250-mal anonym in einem Restaurant, während seine Kollegen, die für einen Stadt-Führer zuständig sind und so gut wie keine größeren Entfernungen zu bewältigen haben, bis zu 500 Restaurants im Jahr besuchen. Ein Inspektor eines Länder-Guides übernachtet durchschnittlich in über 100 Hotels im Jahr – ebenfalls anonym. Zudem unternimmt er über 800 offizielle Besuche, bei denen er sich als Repräsentant des MICHELIN-Führers zu erkennen gibt. Nach jeder Mahlzeit, Übernachtung und Kontrollvisite verfasst der Inspektor einen Bericht. Die Protokolle dienen unter anderem als Grundlage für die „Sterne-Konferenzen“ in den einzelnen Ländern. Dabei treffen sich der Chefredakteur der jeweiligen Ausgabe, die zuständigen Inspektoren und der Direktor aller Guides MICHELIN und beraten über die Vergabe der begehrten Auszeichnungen.

Wie wird man Inspektor des MICHELIN-Führers?

Alle Inspektoren verfügen über eine fundierte Ausbildung an einer Hotelfachschule und häufig fünf bis zehn Jahre Berufserfahrung in einem Hotel oder Restaurant. Das erste Einstellungsgespräch führt der Bewerber mit einem erfahrenen Inspektor des MICHELIN-Führers – nicht etwa in einem Büro, sondern in einem Restaurant. Am Ende der Mahlzeit wird der Anwärter gebeten, einen Bericht über seine Beobachtungen während des Essens zu verfassen. Unter anderem muss er die Qualität des Service bewerten und erkennen, ob beispielsweise die Abstände zwischen den Tischen zu eng sind und die Teller an den Nachbartischen voll oder leer zurückgehen. Außerdem muss er eine persönliche Einschätzung der Mahlzeit, der Qualität der Grundprodukte und der Küchenleistung abgeben.



Dabei wird geprüft, wie gut er sich an Details erinnern kann, eine der wichtigsten Voraussetzungen für seine künftige Aufgabe. Besteht der Bewerber diese erste Hürde, wird er eingestellt. Danach begleitet er einen erfahrenen Inspektor drei bis sechs Monate bei der Arbeit, um sich mit der Kultur des MICHELIN-Führers vertraut zu machen und die Kriterien für die Vergabe der Michelin Sterne oder des Bib Gourmand kennenzulernen. Er erfährt unter anderem, welche Unterschiede es zwischen einem, zwei und drei Sternen gibt und wann fünf rote oder drei schwarze Dächer für den Komfort eines Hotels angebracht sind. Am Ende dieser Einarbeitungszeit darf er erstmals allein auf Tour gehen.

Ein Inspektor des MICHELIN-Führers muss ein passionierter Gastronomie-Liebhaber sein, der gern isst, neue Gerichte probiert, Entdeckungen macht und Menschen begegnet. Ihm darf aber auch häufiges Alleinsein nichts ausmachen. Er darf kein Problem damit haben, allein unterwegs zu sein, allein in einem Restaurant zu speisen und ohne seine Familie in einem Hotel zu übernachten. Natürlich muss er äußerste Diskretion wahren. Es kommt durchaus vor, dass selbst die Familie des Michelin Inspektors nicht weiß, wohin ihn seine Dienstreise führt. Und er darf vor dem Erscheinen des MICHELIN-Führers nicht verraten, welche Auszeichnung ein Haus erhält und ob ein langjähriges 2-Sterne-Restaurant endlich den dritten Stern bekommt.

Fragen rund um den MICHELIN-Führer

Muss ein Gastronom investieren, um Sterne zu bekommen?

Definitiv nein. Für die Vergabe der Sterne zählt einzig und allein, was auf den Teller kommt. Das bedeutet: Entscheidend ist ausschließlich die Qualität der Küche. Die Vergabe der Sterne erfolgt nach fünf Bewertungskriterien:

- Qualität der Produkte und Frische der Zutaten (es geht nicht darum, teure Luxusprodukte, wie zum Beispiel Kaviar, sondern qualitativ hochwertige Produkte anzubieten)
- Zubereitung und Harmonie der geschmacklichen Verbindung
- Kreativität und Einzigartigkeit der Gerichte
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Beständigkeit der Küchenleistung (das heißt, dass mittags, abends und am Wochenende die Qualität auf gleichem Niveau sein soll; außerdem müssen die Vorspeisen so gut wie die Hauptgerichte und das Fleisch so gut wie der Fisch sein)

Keinen Einfluss auf die Sternevergabe haben die Servicequalität und die Ausstattung oder Einrichtung des Gastraums: Diese Punkte sind relevant für die Einteilung der Häuser in die Komfortkategorien von ein bis fünf Bestecken. Dabei weist ein Besteck ein einfaches Haus aus, während fünf Bestecke für „großen Luxus und Tradition“ mit tadellosem Service stehen.

Sternen und Bestecken liegen völlig unabhängige Bewertungskriterien zugrunde. So kann ein Restaurant durchaus mit drei Sternen für die hohe Qualität seiner Küche ausgezeichnet sein, aber lediglich ein Besteck aufgrund der Ausstattung und der Servicequalität haben. Umgekehrt kann ein Haus mit fünf Bestecken bewertet sein, weil es ein prunkvolles Ambiente mit herausragendem Service bietet, und nur einen Stern für seine Küchenleistung bekommen.

Welches sind die aktuellen Trends in der Gastronomie?

Seit einigen Jahren stellen die Inspektoren des MICHELIN-Führers fest, dass die Küchenchefs eine Art „Rückkehr zu den Ursprüngen“ vollziehen. Junge Köche, die ihre Ausbildung bei renommierten Sterneköchen absolviert haben, kehren in ihre Heimat zurück und eröffnen ihr eigenes Restaurant; manchmal in einem alten Dorfgasthaus oder im ehemaligen Bahnhofsgebäude. Während ihre Frau die Gäste im Restaurant betreut, stehen sie in der Küche und bereiten mit qualitativ hochwertigen Produkten einfache, aber raffinierte Menüs zu. Der MICHELIN-Führer listet eine Vielzahl solcher Häuser auf, denn sie bieten oftmals eine gute Küchenleistung zu einem sehr günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Der MICHELIN-Führer verkündet nicht die Küchentrends von morgen, sondern registriert aktuelle Entwicklungen. Grundsätzlich gilt: Es gibt kein Patentrezept für einen Stern. Einzige Bedingung ist, gut zu kochen und seine Gäste zufriedenzustellen.





Warum werden im MICHELIN-Führer Frankreich nicht mehr Restaurants empfohlen, die eine internationale/Ethno-Küche anbieten?

Der MICHELIN-Führer spiegelt immer nur die Gastronomie des Landes oder Ortes wider, dem er gewidmet ist. In Frankreich im Allgemeinen und in Paris im Besonderen ist festzustellen, dass es nicht viele Restaurants mit internationaler/Ethno-Küche gibt, die ein entsprechendes Qualitätsniveau bieten, um im MICHELIN-Führer aufgelistet zu werden. Dies ändert sich jedoch allmählich, sodass in der Ausgabe 2009 des MICHELIN-Führers Paris bereits etwa 20 dieser Häuser empfohlen wurden. Die Auswahl ist allerdings viel kleiner als in den Ausgaben „London“ und „New York“, die jeweils rund 50 Restaurants mit internationaler Küche nennen.

Warum gibt es in Tokio so viele Sterne-Restaurants?

Erstmals in der Geschichte des über einhundertjährigen MICHELIN-Führers empfiehlt die Ausgabe „Tokyo“, die im November in der dritten Auflage herauskommt, ausschließlich Sterne-Restaurants. Im vergangenen Jahr leuchteten insgesamt 227 Sterne am gastronomischen Himmel der japanischen Hauptstadt. Die Riesenmetropole bietet eine ausgezeichnete Gastronomie mit sehr hochwertigen Qualitätsprodukten und weist ausgeprägte kulinarische Traditionen auf, die von einer Generation zur anderen überliefert werden. Kein Wunder also, dass Tokio bei den Sterne-Restaurants an oberster Stelle aller vom MICHELIN-Führer abgedeckten Städte steht.

Warum wurden die MICHELIN-Führer Österreich, Los Angeles und Las Vegas eingestellt?

Angesichts der aktuellen Wirtschaftslage hat der Michelin Reiseverlag beschlossen, die MICHELIN-Führer „Los Angeles“ und „Las Vegas“ im Jahr 2010 nicht zu veröffentlichen. Das bedeutet kein endgültiges Aus für die Weiterentwicklung des traditionsreichen Guides in den Vereinigten Staaten. Der Reiseverlag setzt vorübergehend die Herausgabe dieser beiden Bände aus. Aus denselben Gründen wird Michelin in diesem Jahr auch keinen neuen Band zu einem weiteren amerikanischen Ziel ankündigen.

Aufgrund der Weltwirtschaftslage und der von Anfang an bescheidenen Absatzzahlen wird der MICHELIN-Führer „Österreich“ eingestellt. Wien und ab 2010 auch Salzburg mit ihren Hotels und Restaurants werden aber weiterhin im Band „Main Cities of Europe“ vorgestellt, der jedes Jahr Mitte März erscheint.

Gleichzeitig setzt der MICHELIN-Führer seine internationale Karriere fort, unter anderem in Asien. So erschien im Oktober erstmals der MICHELIN-Führer „Kyoto Osaka“. Die renommierte Reihe deckt heute insgesamt 23 Länder ab und wird ohne Zweifel ihre Expansion fortsetzen.

Wie hoch sind die Verkaufszahlen des MICHELIN-Führers?

Aktuell deckt der MICHELIN-Führer 23 Länder ab: Das Einzugsgebiet reicht von den Vereinigten Staaten von Amerika über zahlreiche Länder Europas bis nach Japan und China. Im vergangenen Jahr hat Michelin über 1,2 Millionen Exemplare der Reihe in rund einhundert Ländern verkauft. Damit ist der Guide MICHELIN der meistverkaufte Hotel- und Restaurantführer der Welt. Doch nicht nur in dieser Hinsicht punktet er: Der MICHELIN-Führer ist auch aufgrund seiner Tradition und seines Renommées die Nummer eins unter den Hotel- und Gastronomieratgebern. Er wurde im Jahr 1900 ins Leben gerufen und steht



jetzt bereits in seinem zweiten Jahrhundert. Dabei modernisiert und entwickelt er sich kontinuierlich weiter, um seinen Lesern stets die bestmögliche Information zu bieten. Nicht nur Küchenchefs unterstreichen, dass der MICHELIN-Führer der einzige internationale und unabhängige Vergleichsmaßstab ist, der es ihnen ermöglicht, sich in der Welt der Gastronomie zu positionieren. Bei Gastronomiefachleuten rund um die Welt ist bekannt, dass bereits die Erwähnung im Guide MICHELIN eine Auszeichnung ist, denn nur die besten Häuser ihrer jeweiligen Preis- und Komfortkategorie werden in die Auswahl aufgenommen. Zudem wissen sie, dass die Auszeichnung eines Hauses mit einem oder mehreren Sternen bedeutet, dass dieses nicht nur zu den besten Restaurants ihrer Stadt oder ihres Landes zählt, sondern zu den besten kulinarischen Adressen weltweit. In den 23 vom MICHELIN-Führer abgedeckten Ländern werden derzeit etwa 2.000 Sterne-Restaurants aufgelistet. Das sind etwa zehn Prozent der gesamten Auswahl an empfohlenen Restaurants.

Wo liegt das nächste Ziel des MICHELIN-Führers?

Seit einigen Jahren expandiert der MICHELIN-Führer nach Übersee. Im Jahr 2005 wagte der Michelin Reiseverlag mit dem Band „New York City“ erstmals den Sprung über den Atlantik. Im Folgejahr erschien mit dem MICHELIN-Führer „San Francisco, Bay Area & Wine Country“ die erste Ausgabe zu einem Ziel an der amerikanischen Westküste. 2007 kamen die Titel „Los Angeles“ und „Las Vegas“ hinzu. Im November 2007 begab sich der MICHELIN-Führer mit der Ausgabe „Tokyo“ erstmals nach Asien. Die japanische Hauptstadt wurde auf Anhieb zur Stadt mit den meisten Sternen weltweit. Der Titel fand in Japan enormen Anklang: In weniger als 24 Stunden wurden über 120.000 Exemplare verkauft, in den ersten fünf Wochen insgesamt über 290.000 Bücher. 2008 folgte die Erstausgabe des MICHELIN-Führers „Hong Kong & Macau“. Im Oktober 2009 kam mit der Ausgabe „Kyoto Osaka“ der dritte Titel zu einem Ziel in Asien auf den Markt.

Wie ergeht es dem MICHELIN-Führer in der Wirtschaftskrise?

Es wäre falsch zu behaupten, dass der MICHELIN-Führer von der Wirtschaftskrise unberührt bleibt. Allerdings steht die renommierte Reihe in einem insgesamt rückläufigen Markt für Hotel- und Restaurantführer vergleichsweise gut da. So wurden 2008 in den etwa einhundert Ländern, in denen der MICHELIN-Führer im Handel erhältlich ist, über 1,2 Millionen Exemplare verkauft. Ein Band findet besonders großen Anklang bei den Lesern: die Ausgabe „Les Bonnes Petites Tables du Guide MICHELIN“. Der für Frankreich, die Benelux-Länder und Spanien erhältliche Titel listet alle Adressen aus den entsprechenden MICHELIN-Führern auf, die mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet sind. Hierbei handelt es sich um Restaurants, die sich durch eine sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen auszeichnen.