Auszeichnungen im Guide MICHELIN für Kitzbühel

Verstärkung der Positionierung als Genuss-Destination

Der Guide MICHELIN ist zurück in Österreich. Nach der letzten nationalen Ausgabe 2009 erfahren ab diesem Jahr GastronomInnen in allen Regionen eine gebührende Anerkennung für ihre hochkarätigen Leistungen.

Der Guide MICHELIN gilt weltweit als eine der renommiertesten Institutionen zur Bewertung von Restaurants. Mit seinem klaren Fokus auf Qualität, Kreativität und Handwerkskunst der Küche setzt er höchste Maßstäbe in der Gastronomie. Die verliehenen MICHELIN-Sterne sind dabei nicht nur ein Symbol für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse, sondern auch ein international anerkanntes Qualitätssiegel, das Gäste auf der Suche nach erstklassigen Restaurants inspiriert. In Österreich spiegelt der Guide die beeindruckende Vielfalt an gastronomischen Highlights wider – von traditionellen Wirtshäusern bis hin zu avantgardistischen Gourmettempeln.

Die bekannte Kulinarik-Destination Kitzbühel freut sich über insgesamt zwei MICHELIN-Sterne – je einen für das Berggericht Kitzbühel und für das Les Deux Kitzbühel, einen Bib-Gourmand-Award und vier ausgewählte Restaurants. Dr. Viktoria Veider-Walser, Geschäftsführerin von Kitzbühel Tourismus, freut sich über die hochwertigen Auszeichnungen: „Die MICHELIN-Sterne für zwei Kitzbüheler Betriebe, der Bib Gourmand Award und vier weitere ausgewählte Betriebe sind weit mehr als ein gastronomisches Gütesiegel – sie sind ein internationales Bekenntnis zur Exzellenz. Für Kitzbühel, als weltweit anerkanntes Reiseziel, bieten sie die perfekte Plattform, um unser kulinarisches Angebot auf höchstem Niveau zu präsentieren und Kitzbühel als Lieblingsort für anspruchsvolle Reisende weiter zu etablieren.“

Zwei MICHELIN-Sterne in der Gamsstadt

„Sternekoch – ein wahr gewordener Traum! Der MICHELIN ist der bedeutendste Gourmet-Guide der Welt, und es ist eine große Ehre, darin vertreten zu sein. Diese Auszeichnung ist nicht nur eine Anerkennung unserer harten Arbeit, sondern auch eine zusätzliche Motivation, weiterhin die besten Produkte zu finden und unseren Gästen im Berggericht Kitzbühel einzigartige Abende voller geschmacklicher Höhen und Überraschungen zu bereiten“, so Chef de Cuisine Marco Gatterer. Das Team des Berggericht Kitzbühels – mit einem Stern prämiert – versteht es meisterhaft, beste Produkte und saisonale Zutaten zu kulinarischen Erinnerungen zu verarbeiten. „Tiroler Festschmaus" nennt sich das in vier oder sechs Gängen servierte Menü, das auch vegetarisch erhältlich ist – inklusive Empfehlung einer passenden Weinbegleitung, auch in einer alkoholfreien Variante. Neben Elementen der klassischen Küche werden immer wieder gekonnt moderne Akzente sowie Einflüsse aus der Tiroler Heimat des Küchenchefs eingebaut – wie die Gelbflossenmakrele mit einer Sauce von Koriander und Kiwi sowie das Tiroler Freilandhendl als Ballotine mit Geflügelfarce-Füllung. Das Ambiente des im ersten Stock gelegenen Restaurants ist stilvoll und der Service versiert und freundlich. gerne empfiehlt man die passende Weinbegleitung zum Menü.

Ebenfalls einen Stern trägt das Les Deux Kitzbühel – mit Brasserie, Bar und Außenterrasse. Eröffnet im Februar 2024 von Katrin und Fabrice Kieffer orientiert sich das Restaurant an dem beliebten „Original“ in München und bietet auch in Kitzbühel ein anspruchsvolles Konzept. Die Karte von Küchenchef Marc Fröhlich begeistert mit Klassikern wie „Pâté en Croûte“ oder „Steak au Poivre“, ergänzt um moderne Interpretationen klassisch-französischer Gerichte. Abgerundet wird das Angebot von einer Weinkarte mit 300 erlesenen

Positionen. Die Atmosphäre ist elegant und zugleich lebhaft, was ein gewisses Bistro-Flair vermittelt. „Eine große Ehre und eine noch größere Überraschung – innerhalb unseres ersten Jahres mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet zu werden, übertrifft unsere Erwartungen. Ein riesiges Dankeschön auch an das gesamte Team“, freut sich Marc Fröhlich.

Der Bib Gourmand

Weniger bekannt als der sagenumwobene MICHELIN Stern gilt der Bib Gourmand oftmals als Geheimtipp. Diese Auszeichnung steht für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des GUIDE MICHELIN.

Direkt am Fuße der berühmten „Streif" und in der Nähe der Hahnenkammbahn freut sich Mocking – Das Wirtshaus über diese Auszeichnung. Der Betrieb der Geschwister Martin Huber und Andrea Posch bietet mit viel Holz und Stein einen urigen Charme in stilvoller Atmosphäre. Die Gerichte sind regional inspiriert, auch selbst angepflanztes Gemüse kommt zum Einsatz. Besonders beliebt sind die Gerichte aus der Kindheit des Küchenchefs Martin Huber – wie „Daumnidei mit eingebranntem Sauerkraut und Apfelkompott" und „Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse". „Ich sehe diese Auszeichnung als Bestätigung für unsere Philosophie und für unsere MitarbeiterInnen, die täglich dafür ihr Bestes geben. Wir freuen uns riesig“, so der Kitzbüheler Martin Huber.

Vier weitere Restaurants wurden im Guide MICHELIN ausgewählt: Lois Stern, Restaurant Neuwirt, ZUMA – alle drei in Kitzbühel – und Zum Tischlerwirt in Reith bei Kitzbühel.

Weitere Informationen zur Destination Kitzbühel finden Sie unter kitzbuehel.com

Kitzbühel Tourismus Hinterstadt 18 | 6370 Kitzbühel
Tirol | Austria

T +43 (0) 5356 66 66 0
info@kitzbuehel.com
www.kitzbuehel.com