



PRESSEINFORMATION

Frankfurt, 3. März 2020

Lexikon des Guide MICHELIN

Seit wann ist der Guide MICHELIN auf dem Markt? Wie viele Ausgaben gibt es, und wer verbirgt sich hinter den geheimnisumwitterten Testern? Dieses Lexikon gibt eine Antwort auf die wichtigsten Fragen rund um den renommierten Gastronomie- und Hotelführer.

Aktualisierung

Alle praktischen Hinweise, Klassifizierungen und Auszeichnungen im Guide MICHELIN werden jedes Jahr überprüft und aktualisiert, um Leserinnen und Lesern zuverlässige Informationen zu bieten.

Anonymität

Die Inspektoren des Guide MICHELIN testen regelmäßig und anonym Hotels und Restaurants. Dabei treten sie wie ganz normale Kunden auf: Sie reservieren ihren Tisch oder ihr Zimmer, bestellen, essen, übernachten und bezahlen ihre Rechnung genau wie jeder andere Gast auch. Diese Anonymität macht den Erfolg des Guide MICHELIN aus.

Ausgaben

Aktuell umfasst der Guide MICHELIN rund 30 gedruckte Titel. Sie decken Länder in Europa, Asien sowie Nord- und Südamerika ab. Hinzu kommen spezielle Online-Ausgaben für einzelne Regionen (z. B. Kroatien oder Hokkaido und weitere Destinationen in Japan).

Auswahl

Der Guide MICHELIN bietet eine Auswahl der besten Hotels und Restaurants in allen Komfort- und Preiskategorien. Diese Auswahl wird von hauptberuflichen und anonym arbeitenden Inspektoren getroffen. Den Tests liegen weltweit dieselben klar definierten und objektiven Kriterien zugrunde.

Auszeichnungen

Die im Guide MICHELIN empfohlenen Restaurants sind nach der Anzahl der Sterne gelistet, gefolgt von Adressen mit dem „Bib Gourmand“ für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und den Häusern mit einem Tellersymbol für eine Küche von guter Qualität. Um den Lesern die Wahl zu erleichtern, geben die Einträge zusätzlich Auskunft über den Komfort, bei den Restaurants dargestellt durch ein bis fünf Bestecke. Bei den Hotels ist



das Komfortniveau an den Haus-Symbolen erkennbar.

Bib Gourmand

Die 1997 eingeführte Auszeichnung steht für „unser bestes Preis-Leistungs-Verhältnis“. Sie weist auf Restaurants hin, die ein Maximum an Schlemmerei bieten, mit guten Produkten, die schön zur Geltung gebracht werden. Bereits für bis zu 37 Euro lässt sich hier ein dreigängiges Essen genießen. Der „Bib Gourmand“ wird durch das Piktogramm  symbolisiert. Namensgeber ist das Michelin Männchen „Bibendum“, kurz „Bib“.

Digital

Zusätzlich zur gedruckten Fassung sind die Empfehlungen der Michelin Inspektoren im Internet (www.guide.michelin.com und www.viamichelin.de) und als Smartphone-App (zum Beispiel Guide MICHELIN Europa für iOS und Android) abrufbar.

Geschichte

- 1900:** André und Edouard Michelin geben den ersten Guide MICHELIN heraus. Die Brüder sind überzeugt davon, dass dem Automobil die Zukunft gehört. Mit nützlichen Informationen zur Reparatur von Fahrzeug und Reifen oder Adressen von Benzindepots und Reifenhändlern im anfangs kostenlosen Guide MICHELIN wollen sie zum Siegeszug des Autos beitragen. Auch Hoteladressen sind schon für müde Autopioniere enthalten.
- 1910:** erster Guide MICHELIN Deutschland
- 1923:** Der Guide MICHELIN enthält erstmals detaillierte Hotel- und Restaurantempfehlungen.
- 1926:** Michelin führt die Sterne zur Bewertung von Restaurants ein.
- 1964:** Neustart für den Guide MICHELIN Deutschland
- 1997:** Die Auszeichnung „Bib Gourmand“ wird eingeführt.
- 2001:** Der Guide MICHELIN geht im Rahmen der Website ViaMichelin online.
- 2005:** Mit dem Guide MICHELIN „New York City“ erscheint die erste Ausgabe zu einem Ziel in Nordamerika.
- 2007:** Der Guide MICHELIN expandiert mit der Ausgabe „Tokyo“ nach Asien.
- 2009:** erste Smartphone-App des Guide MICHELIN
- 2015:** Mit dem Band „Rio de Janeiro & São Paulo“ erreicht der Guide MICHELIN Südamerika.
- 2016:** Einführung des MICHELIN Tellers für eine Küche von guter Qualität



2019: Der Guide MICHELIN hebt erstmals Restaurants hervor, die zusätzlich zu einer guten Küche ein nachhaltiges Konzept bieten.

2020: Der Guide MICHELIN Deutschland geht mit der Website www.guide.michelin.com/de/de online.

Grundsätze

Mit jeder Ausgabe des Guide MICHELIN verpflichtet sich Michelin von Neuem zur Einhaltung der fünf Grundsätze, die dieser Reihe von Anfang an zugrunde liegen: anonymer Besuch der Inspektoren, Unabhängigkeit, Objektivität der Auswahl, jährliche Aktualisierung und einheitliche Auswahlkriterien.

Insider-Tipps

Für Großstädte und touristische Zentren geben die Michelin Inspektoren spezielle Insider-Tipps. Diese Empfehlungen sind zusammen mit einem Foto den jeweiligen Städten vorangestellt und beinhalten eine kurze Auswahl der Häuser, die durch ihre Atmosphäre, typische Spezialitäten für die Region oder ihre reizvolle Lage bestechen. Hierbei handelt es sich neben besonderen Hotels nicht nur um Sterne-Restaurants, sondern ebenso um „Bib Gourmand“-Häuser, aber auch bodenständige Gasthäuser mit Lokalkolorit und guter Küche.

Inspektoren

Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie und haben zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin absolviert. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat. Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.

Komfortkategorien

Der Guide MICHELIN empfiehlt die besten Adressen in allen Komfort- und Preiskategorien. Die ausgewählten Hotels sind nach Komfort gestaffelt und mit ein bis fünf Häusern klassifiziert, die Restaurants mit ein bis fünf Bestecken. In Rot gehaltene Symbole signalisieren „unsere schönsten Adressen“.

Kriterien

Michelin hat folgende Kriterien für die Vergabe von Sternen für Restaurants



definiert: beste Produktqualität, das Know-how des Küchenchefs, die Originalität der Gerichte und die Beständigkeit der Küchenleistung auf Dauer und über die komplette Speisekarte hinweg. Die Sterne bewerten einzig und allein, was auf den Teller kommt. Mit anderen Worten: Die Einrichtung des Gastraums, die Servicequalität oder Annehmlichkeiten wie Einparkpersonal fließen nicht in die Wertung ein.

Leserinnen und Leser

Mit seiner vielfältigen Auswahl wendet sich der Guide MICHELIN an ein großes Publikum mit den unterschiedlichsten kulinarischen Vorlieben. Für jeden ist etwas dabei – von den Inspektoren geprüft und für gut befunden. Auf die Meinung der Leser legen die Redaktionen des Guide MICHELIN großen Wert. Pro Jahr gehen Tausende Leserbriefe und E-Mails bei Michelin ein. Hinzu kommen Kommentare auf den diversen digitalen Plattformen. Sie alle tragen zur Qualität und Vielfalt der Auswahl bei.

Mobilität

Als der Guide MICHELIN im Jahr 1900 zum ersten Mal erschien, sollte er die ersten Autofahrer zum Reisen ermuntern. Seitdem sind 119 Jahre vergangen. In dieser Zeit wandelte sich der Guide MICHELIN vom allgemeinen Ratgeber für Automobilisten zu der Informationsquelle für gute Restaurant- und Hoteladressen schlechthin. Wie das ganze Unternehmen Michelin ist er seit jeher dem Grundsatz verpflichtet, das Reisen zu erleichtern und damit zu einer besseren und effizienteren Mobilität beizutragen.

Mythen

Um den Guide MICHELIN, die Sterne und die Michelin Tester rankt sich eine Vielzahl von Mythen, Gerüchten und Legenden: Der Guide MICHELIN empfehle ausschließlich sündhaft teure Restaurants, und nur Luxus-Restaurants erhielten überhaupt einen Stern. Wer nicht französisch koche, habe bei der Sterne-Vergabe keine Chance, und bereits ein einziger Fehler könne den Stern kosten. Nichts davon entspricht der Wahrheit. Die Michelin Inspektoren sind offen für alle Küchenstile. Ob klassisch französisch, innovativ, ob regional, mediterran, asiatisch oder orientalisch geprägt, sämtliche Häuser werden nach den gleichen Kriterien beurteilt. Demzufolge finden sich auf der Liste der Sterne-Adressen Bistros, Landgasthäuser und trendige Gastrokonzepte ebenso wie Restaurants klassischer Prägung. In Großbritannien hat der Guide MICHELIN schon wiederholt Pubs mit Sternen ausgezeichnet, in Hongkong gibt es ein Dim-Sum-Restaurant, das auch mit MICHELIN Stern Preise wie ein Straßenimbiss nimmt, und in Bangkok zeichneten die Tester erstmals einen



Streetfood-Stand mit einem Stern aus. Sterne vergeben oder streichen die Michelin Inspektoren außerdem nicht auf Basis eines einzigen Restaurantbesuchs, sondern erst, nachdem sich mehrere Kollegen einen Eindruck verschafft haben. Sollte ein Restaurant bei einem Besuch einmal nicht in Topform sein, kostet das daher nicht gleich den Stern. Die große Mehrheit der Adressen im Guide sind gute Empfehlungen ohne Sterne.

Nachhaltigkeit

Mit einem neuen Piktogramm 🌿 hebt der Guide MICHELIN solche Restaurants hervor, die ein besonders nachhaltiges Konzept verfolgen. Dieses betrifft zum Beispiel Herkunft und Transportwege der Produkte ebenso wie die Art des Anbaus, der Tierhaltung oder der Verarbeitung und reicht bis hin zur Entsorgung der Abfälle. Das Prädikat für eine nachhaltige Gastronomie hatte sein Debüt im Guide MICHELIN Frankreich 2020. Für Deutschland erscheint es zunächst auf der Website und in der Smartphone-App des Guide MICHELIN.

Objektivität

Die objektiven Maßstäbe, die die Michelin Inspektoren an Restaurants und Hotellerie der unterschiedlichen Länder anlegen, sind überall gleich: Ein 3-Sterne-Restaurant in Paris hat das gleiche Niveau wie eines in New York City oder Tokio.

Piktogramme

Die Piktogramme sind unverwechselbare Kennzeichen und die „universelle Sprache“ des Guide MICHELIN. Leicht verständlich, ermöglichen sie jedermann eine schnelle Orientierung. In den ersten Ausgaben des Guide MICHELIN wiesen sie auf heute selbstverständliche Annehmlichkeiten wie Strom- und Warmwasserversorgung hin. Seither sind viele Symbole verschwunden, andere wie die Piktogramme für „Besonders interessante Weinkarte“ 🍷 und „Spa“ 🛀 hinzugekommen.

Rot

Bereits die erste Ausgabe des Guide MICHELIN erschien mit rotem Einband. Die Väter des Guide MICHELIN, André und Edouard Michelin, wählten diese Farbe, da sie sofort ins Auge sticht.

Schlüsselwörter

Seit 2017 sind den Empfehlungen des Guide MICHELIN Schlüsselwörter wie „traditionelle Küche, gastfreundlich“, „moderne Küche, elegant“ oder „Luxus, modern“ vorangestellt. Die Leser erhalten auf den ersten Blick Auskunft über Küchenstil und Ambiente eines Restaurants sowie den Charakter eines Hotels.



Sterne

1926 hob Michelin erstmals besonders gute Restaurants mit einem Sterne hervor. In den Folgejahren verfeinerte der Guide seine Bewertung und vergab 1931 erstmals zwei und drei Sterne, zunächst in der französischen Provinz und seit 1933 auch in Paris. Die Sterne begründeten den Ruf des Guide MICHELIN und sind seither in allen Ländern Synonym für eine hervorragende Küche.

- ❁❁❁ Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!
- ❁❁ Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!
- ❁ Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!

Für die Sterne-Vergabe zählt einzig und allein die Qualität des servierten Essens. Dies bedeutet, dass für diese Auszeichnung nur die Küchenleistung und die Qualität der verwendeten Produkte zählen. Den Sternen liegen feste Kriterien zugrunde (siehe „Kriterien“). Die Sterne-Restaurants machen knapp 20 Prozent der im Guide MICHELIN Deutschland 2020 empfohlenen Häuser aus. Wenn ein Restaurant ein oder zwei Sterne erhalten hat, gehört es zu den besten im Land, mit drei Sternen zu den besten weltweit.

Sterne-Koch

Michelin zeichnet nicht einzelne Köche aus, sondern Restaurants, denn Kochen auf Sterne-Niveau ist ein Mannschaftssport. Dennoch spielt der Küchenchef als Kapitän der Mannschaft eine besondere Rolle. Wenn ein Chefkoch also von einer Sterne-Adresse in ein anderes Haus wechselt, kann er die Auszeichnung nicht mitnehmen. Ein Küchenchef ist deshalb nur ein Sterne-Koch, solange er in einem Restaurant mit einem, zwei oder drei Michelin Sternen tätig ist.

Sterne-Rückgabe

Die MICHELIN Sterne sind verlegerische Symbole, die dem Leser einen Hinweis auf die zu erwartende Qualität eines Hauses geben. Deshalb kann diese Auszeichnung auch nicht „zurückgegeben“ werden. Für die Printausgabe gilt das Prinzip „Veröffentlicht ist veröffentlicht“. Wenn ein Restaurant schließt, erlischt der Stern, und sollte ein Restaurant sein Konzept verändern, wird es für die nächste Ausgabe erneut überprüft und neu bewertet – so wie alle im Guide empfohlenen Restaurants.

Sterne-Vergabe

Die Sterne werden nach gemeinsamer Beratung von den Michelin Inspektoren und dem Chefredakteur der jeweiligen Länderausgabe und



dem Direktor aller Guides MICHELIN weltweit vergeben. Ein Stern würdigt die Leistung eines ganzen Teams und nicht eines einzelnen Küchenchefs. Für die Vergabe zählt allein das, was auf den Teller kommt. Auch die Beständigkeit der Küchenleistung spielt hierbei eine entscheidende Rolle. Unterschiedliche Michelin Inspektoren testen ein Restaurant deshalb mehrmals, bevor es einen Stern bekommt. Die Sterne werden, wie alle anderen Auszeichnungen, jedes Jahr neu überprüft und vergeben.

Teller

Mit dem Michelin Teller weist der Guide MICHELIN auf jene Restaurants hin, die „eine Küche von guter Qualität“ bieten, so die offizielle Definition des Piktogramms. Diese Häuser machen die große Mehrheit der vom Guide MICHELIN empfohlenen Adressen aus. Bereits die Aufnahme in die Auswahl des Guide MICHELIN ist ein Zeichen für eine sorgfältige Küchenleistung weit über dem Durchschnitt.

Trends

Der Guide MICHELIN setzt keine kulinarischen Trends. Er beschreibt lediglich aktuelle Entwicklungen. Derzeit lässt sich eine wachsende Anzahl talentierter, junger Köche beobachten, die neue Impulse setzen, ebenso das Rückbesinnen auf regionale Zutaten. Ungebrochen auch der Trend des „Casual Fine Dining“: der Genuss einer sehr guten Küche auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre.

Unabhängigkeit

Die Auswahl der Hotels und Restaurants erfolgt völlig unabhängig und ist einzig am Nutzen für die Leser orientiert. Die Entscheidung, welche Häuser in der Auswahl des Guide MICHELIN erscheinen, treffen Inspektoren und Chefredakteur gemeinsam. Die Michelin Inspektoren testen die Restaurants anonym, um deren Leistungsniveau zu beurteilen. Sie bezahlen alle in Anspruch genommenen Leistungen.

Über Michelin (www.michelin.de)

Michelin widmet sich als führendes Mobilitätsunternehmen der nachhaltigen Verbesserung der Mobilität, der Entwicklung von Reifen, Dienstleistungen und Lösungen gänzlich zugeschnitten auf die Bedürfnisse seiner Kunden, der Bereitstellung digitaler Dienstleistungen sowie der Entwicklung von Hightech-Materialien, die einer Vielzahl von Branchen dienen. Straßenkarten und der Guide MICHELIN bereichern Reisen und verhelfen zu einzigartigen Erfahrungen. Michelin mit Hauptsitz in Clermont-Ferrand, Frankreich, ist in 170 Ländern vertreten, beschäftigt mehr als 125.000 Mitarbeiter und betreibt 67 Reifenproduktionsstätten, die 2018 zusammen rund 190 Millionen Reifen produzierten. Über das Kerngeschäft hinaus ist Michelin als Herausgeber von Reise-, Hotel- und Restaurantführern sowie Land- und Straßenkarten weltweit bekannt und bietet unter www.ViaMichelin.de eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativem Zubehör. Im Jahr 2018 war Michelin Lifestyle durch 72 Lizenzpartnerschaften weltweit vertreten, die mehr als 26,9 Millionen Produkte in über 129 Ländern verkauften. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen.

Rückfragen bitte an:
Sinikka Kenklies

Telefon +49 (0)172 7673533

Agentur für Österreich:
KRAFTKINZ GmbH, Birgit Kraft-Kinz

Telefon +43 (0)1 803 30 84 10

Agentur für die Schweiz:
open up AG, Bernhard Kobel

Telefon +41 (0)44 295-9078

Unsere Partner bei der Vorstellung des Guide MICHELIN Deutschland 2020:



Download dieser Pressemeldung und des Bildmaterials unter:
www.michelin-presse.de

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,
The Squire 17, Am Flughafen, 60549 Frankfurt, Fax +49 (0)721 530-1555

