

Inhalt

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

Pressekontakt

Tony Staub
Public Relations Michelin Schweiz
nyou ag
Bernstr. 18
2555 Brugg
Schweiz
Telefon: +41 / 32 / 332 87 88
E-Mail: tony.staub@nyou.ch



Der Guide MICHELIN Schweiz 2010

Die Schweizer Gastronomie ist um ein neues 2-Sterne-Restaurant und acht neue 1-Stern-Adressen reicher. Die Tester des Guide MICHELIN zeichneten in der Schweizer Ausgabe das Restaurant „Anne-Sophie Pic“ in Lausanne erstmals mit zwei Michelin Sternen aus. Insgesamt empfiehlt der Guide MICHELIN Schweiz 2010 auf 520 Seiten 1562 Häuser in allen Komfort- und Preiskategorien. Der Guide MICHELIN Schweiz 2010 kommt am 19. November 2009 in den Handel.

Der Guide MICHELIN Schweiz 2010 listet 867 Hotels und 695 Restaurants auf. Die Auswahl der unabhängig und anonym arbeitenden Tester belegt das hohe Niveau der Schweizer Gastronomie. Mit insgesamt 101 Sternen ist die Schweiz das Land mit den meisten Michelin Sternen pro Einwohner.

Die Anzahl der 3-Sterne-Restaurants bleibt mit zwei Häusern auf dem Niveau der Vorjahre. Das 2-Sterne-Haus „Schauenstein“ in Fürstenu (Graubünden) kann bei weiterhin konstanter Küchenleistung hoffen, in die 3-Sterne-Kategorie aufzusteigen. Die Anzahl der 2-Sterne-Adressen beträgt nach Schliessung eines Restaurants und Streichung eines Sterns nunmehr 13 Adressen. Mit den Häusern „Anières“ in Auberge de Floris (Genf) und „Homann's Restaurant“ in Samnaun (Graubünden) gibt es allerdings zwei Hoffnungsträger auf einen zweiten Michelin Stern.

Die Zahl der 1-Stern-Restaurants stieg von 66 auf 69. Insgesamt acht Mal vergaben die Michelin Inspektoren den begehrten Stern neu. Mit dem „Rasoi by Vineet“ in Genf erhielt erstmals ein indisches Restaurant einen Stern. Zwei bislang sternlose Häuser stuften die Michelin Inspektoren als Anwärter für einen Stern ein.

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 13 Restaurants zeichnet der renommierte Hotel- und Gastronomieführer neu mit einem Bib Gourmand aus. Das beliebte Prädikat für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis erfreut sich grösserer Beachtung als in den vergangenen Jahren. Insgesamt steigt im Guide MICHELIN Schweiz 2010 die Zahl der Bib Gourmand-Adressen auf 72 Häuser (2009: 67 Restaurants). Weitere 43 Häuser erhielten einen Bib Hotel, das Qualitätszeichen für gute und preiswerte Übernachtungen.





Spitzenplätze in der inoffiziellen gastronomischen Städtebewertung nehmen Genf und Zürich ein. Während Zürich 2010 fünf 1-Stern-Adressen vorweisen kann, darunter zwei neue, finden sich in Genf insgesamt sechs 1-Stern-Restaurants. Drei davon erhielten die Auszeichnung für eine sehr gute Küche neu.

Die weltweite Finanz- und Wirtschaftskrise hat auch die Schweizer Hotellerie und Gastronomie nicht verschont. Im ersten Halbjahr 2009 fiel die Zahl der Übernachtungen in der Schweiz im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 7,4 Prozent*. Zu berücksichtigen ist dabei allerdings, dass das Jahr 2008, bedingt durch die Fussball-Europameisterschaft, für das Gastgewerbe in der Schweiz eines der besten überhaupt war. Besonders betroffen vom Rückgang der Gästezahlen ist die Luxus-Hotellerie. Die geringsten Einbussen verzeichneten Low-Budget-Hotels, allgemein bekam das Restaurantgewerbe die Krise weniger zu spüren als die Hotellerie.

Der Guide MICHELIN Schweiz 2010 in Kürze

- Insgesamt 1562 ausgewählte Häuser
- Zwei 3-Sterne-Häuser
- 13 2-Sterne-Häuser, darunter ein neues
- 69 1-Stern-Häuser, darunter acht neue
- Ein Hoffnungsträger auf drei Sterne, zwei Hoffnungsträger auf zwei Sterne, zwei Hoffnungsträger auf einen Stern
- 72 Bib Gourmand, darunter 13 neue
- 43 Bib Hotel, darunter zwei neue
- Preis: 37,00 Franken

Hinweis:

Die Schliessung des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants „Auberge de Sugnens“ in Sugnens zum 1. November 2009 wurde erst nach Redaktionsschluss bekannt. Daher ist diese Adresse im Guide MICHELIN 2010 noch erwähnt.

*Quellen: hotellerieuisse, Wirtverband Basel-Stadt

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 Guide MICHELIN. 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 Guide MICHELIN 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 weltbekannten Marke:

„Michelin – Wir bringen Sie weiter“

Die Geschichte des Guide MICHELIN

Die erste Ausgabe des Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN Frankreich über 2'000 Seiten und empfiehlt etwa 8'500 Adressen aller Preisklassen; der Guide MICHELIN Schweiz 2010 listet auf 520 Seiten 695 Restaurants und 867 Hotels auf. Dies macht ihn zur idealen Informationsquelle für Ferien- und Geschäftsreisende. Von Anfang an folgte der Guide MICHELIN 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 und Luxemburg heraus, 1908 folgte die erste Ausgabe für die Schweiz. 1910 dann für Spanien und Deutschland, die 2010 das 100-jährige Bestehen des Guide MICHELIN feiern. Heute umfasst der Guide MICHELIN 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 2009 die Ausgabe „Guide Michelin Kyoto Osaka 2010“ 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 Guide MICHELIN listet, die mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet sind. Heute ist der Band nebst 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 Guide MICHELIN 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 fallen.

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 auf.

Seit mehr als einhundert Jahren entwickelt sich der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN „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 der Schweiz bei 60.- Franken für ein Drei-Gänge-Menü und in Deutschland bei 35 Euro. Die mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Häuser bieten eine gute, vorzugsweise regionale Küche mit Produkten der Saison zu erschwinglichen Preisen. Beim Bib Hotel bieten eine Mehrzahl der Häuser komfortable Zimmer für weniger als 180.- Franken (Preis für 2 Personen mit Frühstück).

Angeht der aktuellen Wirtschaftskrise gewinnt das Preis-Leistungs-Verhältnis an Bedeutung. Dies erklärt zumindest teilweise die grosse Beliebtheit dieser Restaurantkategorie bei den Lesern des Guide MICHELIN. 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 Guide MICHELIN: 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN?

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 Guide MICHELIN – 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 Services 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN nicht verraten, welche Auszeichnung ein Haus erhält und ob ein langjähriges 2-Sterne-Restaurant endlich den dritten Stern bekommt.

Fragen rund um den Guide MICHELIN

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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN listet eine Vielzahl solcher Häuser auf, denn sie bieten oftmals eine gute Küchenleistung zu einem sehr günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN Frankreich nicht mehr Restaurants empfohlen, die eine internationale/Ethno-Küche anbieten?

Der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN aufgelistet zu werden. Dies ändert sich jedoch allmählich, sodass in der Ausgabe 2009 des Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN abgedeckten Städte steht.

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

Angesichts der aktuellen Wirtschaftslage hat der Michelin Reiseverlag beschlossen, die Guide MICHELIN „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 Guide MICHELIN „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 Guide MICHELIN seine internationale Karriere fort, unter anderem in Asien. So erschien im Oktober 2009 erstmals der Guide MICHELIN „Kyoto Osaka“ für das Jahr 2010. Die renommierte Reihe deckt heute insgesamt 23 Länder ab und wird ohne Zweifel ihre Expansion fortsetzen.

Wie hoch sind die Verkaufszahlen des Guide MICHELIN?

Aktuell deckt der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN?

Seit einigen Jahren expandiert der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN „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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN „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 Guide MICHELIN in der Wirtschaftskrise?

Es wäre falsch zu behaupten, dass der Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN 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 Guide MICHELIN auf, die mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet sind. Hierbei handelt es sich um Restaurants, die sich durch eine sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen auszeichnen.