

INFORMACIÓN DE PRENSA

01/03/2019

LA GUÍA MICHELIN DEUTSCHLAND 2019

LA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN DEUTSCHLAND 2019 INCLUYE 5 NUEVOS RESTAURANTES CON 🌟🌟 Y 37 NUEVOS RESTAURANTES CON 🌟.

Inaugurado en febrero de 2018, el restaurante **Purs**, situado en Andernach y dirigido por el chef Christian Eckhardt, ha logrado la difícil proeza de entrar en la guía MICHELIN con 🌟🌟. 3 de los nuevos restaurantes con 🌟🌟 incluidos en la guía son bávaros: **Luce d'Oro**, que forma parte del castillo de Elmau en Krün; **Sosein Restaurant** en Heroldsberg y **Alexander Herrmann Restaurant**, bajo la dirección del chef Tobias Bätz, en Wirsberg. El restaurante **Ox & Klee**, en Colonia, completa esta selección de los nuevos restaurantes con 🌟🌟 de la guía MICHELIN 2019, que incluye un total de 38 restaurantes distinguidos con 🌟🌟.

Alemania es uno de los principales destinos europeos para la alta cocina, con 10 restaurantes con 🌟🌟🌟 que mantienen su distinción este año. El número de restaurantes con 🌟 ha alcanzado los 261, con 37 nuevas incorporaciones, lo que representa una cifra récord de 309 restaurantes con estrella MICHELIN en Alemania.

A propósito de la selección 2019 de la guía MICHELIN Alemania 2019, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: "Esta selección de 2019 confirma el creciente progreso de la gastronomía alemana. El éxito se debe tanto a los chefs ya consolidados y con una amplia trayectoria profesional, como a una nueva generación de jóvenes chefs con mucho talento e ideas innovadoras".

Berlín es conocida desde hace años por su escena culinaria vanguardista, una tendencia que continúa al alza. La capital alemana alberga 4 nuevos restaurantes recién inaugurados que destacan por sus conceptos totalmente innovadores: en **CODA Dessert Dining**, la cocina se basa en las técnicas de pastelería más refinadas; en **Ernst**, la atención se centra en los mejores productos que se cultivan en la región; **SAVU** ofrece una fusión de cocina nórdica, española e italiana; y **Kin Dee** condimenta sus platos tailandeses con gran delicadeza y productos locales de alta calidad.

Situada más al norte, la ciudad de Hamburgo es un destino especialmente apreciado por los gourmets. 3 nuevos restaurantes de esta ciudad han entrado este año en la guía MICHELIN recibiendo directamente 🌟: **Lakeside**, situado en el nuevo y fabuloso hotel The Fontenay; **bianc**, ubicado en el nuevo distrito de Hafencity, cerca del magnífico edificio Elbphilharmonie; y **100/200**, un restaurante sin menú donde los fogones se encuentran en el centro de la sala.

Tras Frankfurt y Berlín, Múnich es la tercera ciudad alemana que cuenta con un restaurante vegetariano con estrella, otorgada por el equipo de inspectores al restaurante **Tian**. En Viena, Austria, el restaurante del mismo nombre y con el mismo concepto vegetariano, ya consiguió 🌟 en la edición de la guía de 2014.

La ciudad de Núremberg también se está convirtiendo en un importante centro gastronómico, con 3 nuevos restaurantes con 🌟: **Koch und Kellner**, **Der Schwarze Adler** y **Waidwerk**. Actualmente,

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



Núremberg cuenta con 5 restaurantes con 🌟 y 1 restaurante con 🌟🌟, **Essigbrätlein**, para que gourmets de todo el mundo pueden disfrutar en la ciudad.

Andernach, una ciudad situada en el pintoresco Valle Superior del Medio Rin, también se ha convertido en un destino muy atractivo. Con 1 nuevo restaurante con 🌟🌟, **Purs**, que se suma a los 3 restaurantes con 🌟 ya existentes, la ciudad de sólo 30.000 habitantes cuenta ahora con 4 restaurantes con estrella MICHELIN.

La distinción Bib Gourmand (🍷) sigue siendo muy apreciada por los lectores de la guía. Y los inspectores MICHELIN han seleccionado en esta edición 2019 de la guía MICHELIN Deutschland 39 nuevos establecimientos. Los Bib Gourmand (🍷) son restaurantes con una excelente relación calidad-precio que ofrecen un menú completo (entrada, plato principal y postre) por menos de 37€. La guía MICHELIN Deutschland 2019 incluye en esta edición un total de 424 establecimientos Bib Gourmand.

En sus 960 páginas, la 56ª edición de la guía MICHELIN Deutschland 2019 recomienda un total de 1.864 restaurantes y 1.560 hoteles.

La selección completa de la guía MICHELIN Deutschland 2019 incluye:

309 restaurantes con estrellas, de los cuales:

- 10 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 38 restaurantes con 🌟🌟 (5 nuevos)
- 261 con 🌟 (37 nuevos)

424 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (39 nuevos)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

