



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 9 de marzo, 2021

## La Guía MICHELIN Deutschland 2021

- La gastronomía alemana mantiene su nivel más alto pese a la crisis del Covid-19
- Un nuevo restaurante galardonado con 🌟🌟🌟
- La Estrella Verde MICHELIN: gastronomía sostenible al alza
- La diversidad de la restauración y los jóvenes talentos, distinguidos con los premios especiales MICHELIN

La Guía MICHELIN Deutschland desvela su nueva selección 2021, que confirma la diversidad y el alto nivel de la gastronomía alemana, pese al contexto de la crisis sanitaria. Esta nueva edición incluye 310 restaurantes con Estrella MICHELIN, entre ellos 1 nuevo restaurante con 🌟🌟🌟, 3 nuevos establecimientos con 🌟🌟 y 25 nuevos con 🌟.

*“El sector de la restauración sigue atravesando un período particularmente difícil a causa de la pandemia, que está provocando retos sin precedentes. Sin embargo, hemos constatado el coraje y la flexibilidad que han demostrado los chefs y sus equipos para mantener el vínculo con sus clientes y conservar un alto nivel gastronómico. Nuestros equipos se han sentido impresionados por este notable compromiso y por la constante calidad observada en toda Alemania. Con esta nueva selección queremos expresar nuestro apoyo a estos establecimientos ejemplares, e invitamos a nuestra comunidad de gourmets a volver a sus salas en cuanto sea posible. Por otro lado, nos satisface confirmar el compromiso de los chefs hacia una gastronomía más sostenible. Esta nueva vía, más respetuosa con el entorno, es resaltada por la Estrella Verde MICHELIN”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.*

### Un retorno destacado entre los restaurantes con 🌟🌟🌟

El restaurante **Schwarzwaldstube**, en Baiersbronn, vuelve a situarse en el más alto nivel gastronómico, entre los 10 restaurantes alemanes con 🌟🌟🌟. Este establecimiento bien conocido por la clientela alemana, y su casa-madre “Traube Tonbach”, fundada en 1789, habían desaparecido a raíz de un trágico incendio a principios de 2020. En muy poco tiempo, gracias a la determinación y energía de la familia Finkbeiner, propietaria del restaurante, se ha establecido en una nueva sede. El equipo dirigido por el chef Torsten Michel mantiene el alto nivel de su cocina, así como la destacada regularidad del servicio. Su excelente cocina clásica francesa pone el acento en los mejores productos, ofreciendo maravillosos contrastes y platos especialmente sabrosos. Los inspectores de la Guía MICHELIN han confirmado así, con gran entusiasmo, las 🌟🌟🌟 acreditadas a este establecimiento.

### 3 restaurantes reciben 🌟🌟

La comunidad de restaurantes con 🌟🌟 en la selección 2021 recibe 3 nuevas incorporaciones, y pasa a incluir 41 establecimientos. **L’Esplanade de Sarrebruck** ha obtenido su segunda Estrella MICHELIN gracias a la cocina de inspiración mediterránea de Silio Del Fabro. En el restaurante **Goldberg**, en Fellbach, el equipo de Philipp Kovacs ha convencido a los inspectores de la Guía MICHELIN con su cocina “In the Here and Now”, combinando



exitosamente regionalismo, referencias de temporada y modernidad. El *Ösch Noir* de Donaueschingen, que recibió su primera Estrella el año pasado, asciende a la categoría de 🌟🌟. En este rincón gastronómico de elegante diseño, ubicado en el lujoso hotel “Der Öschberghof”, el chef Manuel Ulrich amplía de forma brillante su oferta gastronómica con una cocina clásica elaborada de forma moderna y magistral.

### **25 nuevos restaurantes con 🌟**

Un total de 25 restaurantes reciben su primera Estrella MICHELIN en la edición de este año. Son establecimientos repartidos por todo el país, desde Usedom a Berchtesgaden, y aumentan a 259 la selección de establecimientos con 🌟 en la edición de 2021.

En esta categoría destaca la ciudad de Dortmund, con 3 nuevos restaurantes con 🌟. Una se ha adjudicado a *der Schneider*, donde el chef Phillip Schneider materializa su “cocina a medida”. Otra recae en *Luma*; aquí, el chef Pierre Beckerling crea una apasionante fusión entre cocina japonesa y cocina euro mediterránea. También compensa pararse en el restaurante *Grammon*, donde Dirk Grammon, antiguo chef de “Villa Suplie” en Werne, muestra el éxito de su cocina clásica llena de delicadeza.

*L’Aska*, en Ratisbona, también suscita un gran interés. Situado en Goliathhaus, este restaurante recibe 🌟 por la cocina sushi de Atsushi Sugimoto. Es el primer restaurante sushi en Alemania que alcanza esta distinción, mostrando de nuevo la pluralidad de recomendaciones que ofrece la Guía MICHELIN.

Berlín continúa siendo la primera ciudad alemana en cuanto a establecimientos con Estrellas MICHELIN. Con un total de 25 restaurantes distinguidos, la multifacética y bulliciosa metrópolis tiene el mayor número de establecimientos laureados en esta edición, incluyendo 1 restaurante con 🌟🌟🌟, 5 con 🌟🌟 y 19 con 🌟. Este alto nivel se confirma, entre otros, con los 2 nuevos establecimientos, *Irma la Douce* y *Faelt*.

Los socios históricos de la Guía MICHELIN Deutschland, Bragard y METRO, patrocinan esta selección 2021 y entregarán las tradicionales chaquetas bordadas a los chefs que representan a sus equipos, así como las placas MICHELIN a los restaurantes distinguidos.

### **17 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🌟)**

La distinción Bib Gourmand (🌟) continúa gozando de gran popularidad, pues destaca a los restaurantes que ofrecen una buena cocina a precios moderados. Este año se añaden a la selección 17 nuevas direcciones Bib Gourmand (🌟). De este modo, la Guía MICHELIN Deutschland 2021 incluye un total de 327 establecimientos con la mejor relación calidad-precio, en los que los gourmets podrán degustar un menú completo de tres platos por un máximo de 39€

### **La gastronomía sostenible sigue al alza: 35 nuevos restaurantes reciben la Estrella Verde MICHELIN**

La Estrella Verde MICHELIN sigue presente en esta nueva edición de la Guía MICHELIN alemana. Muy popular entre las comunidades gastronómicas, esta distinción subraya el fuerte compromiso de un establecimiento en favor de prácticas sostenibles. El hecho de que no cese de crecer entre los restauradores alemanes la concienciación con la protección ambiental y la preservación de recursos se ilustra con la aparición de 35 establecimientos distinguidos con la Estrella Verde MICHELIN en esta selección 2021. Esta distinción también ayuda a los lectores a encontrar restaurantes que asocian sus experiencias gastronómicas con una filosofía alineada con la sostenibilidad.

Sumando un total de 53, estos restaurantes seleccionados por los inspectores de la Guía MICHELIN ofrecen una visión sostenible de la gastronomía a través de diversas iniciativas ejemplares y de medidas concretas, que van desde la adquisición local y el cultivo propio a la producción bioecológica de los productos y la estacionalidad de



los platos, pasando por la gestión de residuos y de recursos, o la capacidad del chef a la hora de sensibilizar a los clientes y a su equipo con este enfoque.

### La Guía MICHELIN presenta tres ganadores de sus premios especiales

La Guía MICHELIN ha seleccionado a tres profesionales de la restauración como ganadores en 2021. Este año, el premio **MICHELIN Young Chef Award** se adjudica a Philipp Stein, del restaurante *Stein's Traube* en Maguncia-Finthen. En muy poco tiempo, este joven de 31 años ha convertido el restaurante familiar en una auténtica referencia gastronómica, que ha recibido 🌟 en la selección de 2021. Este premio se concede en colaboración con el socio de la Guía MICHELIN Deutschland, Mercedes-AMG, fabricante de coches de altas prestaciones con sede en Affalterbach.

El galardón **MICHELIN Service Award** recae en Heike Philipp, del restaurante *Philipp*, en la pintoresca localidad vitivinícola de Sommerhausen. Anfitriona apasionada y gran sumiller, atiende siempre a sus clientes con delicadeza y competencia. El patrocinador de esta distinción es el productor italiano de bebidas San Pellegrino & Acqua Panna.

El premio **MICHELIN Chef Mentor Award** se ha otorgado este año a Hans Haas, originario del Tirol, que no solamente ha mantenido en lo más alto al restaurante *Tantris*, en Múnich, durante casi 30 años, sino que también es responsable del éxito de muchos de sus antiguos alumnos. El premio lo entrega el fabricante suizo de relojes Blancpain.

La selección completa y actualizada está disponible en la página web de la Guía MICHELIN ([www.guide.michelin.com/de](http://www.guide.michelin.com/de)) y en la App, disponible gratuitamente para iOS.



La Guía MICHELIN Alemania 2021 incluye:

- 10 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 41 restaurantes con 🌟🌟 (3 nuevos)
- 259 restaurantes con 🌟 (25 nuevos)\*
- 327 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (17 nuevos)
- 732 restaurantes "El Plato MICHELIN" (🍴) (50 nuevos)
- 53 restaurantes Estrella Verde MICHELIN 🌿 por su enfoque sostenible (35 nuevos)

\* El restaurante "Oxalis" en Schluchsee se cerró después de la fecha límite editorial y pronto volverá a abrir con un nuevo nombre. Figura en la edición impresa, pero ya no aparece en la web, y tampoco se incluye en el número total de restaurantes con Estrellas MICHELIN enumerados.



### **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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL**

**+34 609 452 532**

**[angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)**

**[www.michelin.es](http://www.michelin.es)**

** [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

**Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA**