



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 15 de marzo, 2022

La Guía MICHELIN Alemania anuncia un número récord de Estrellas MICHELIN en 2022

- La gastronomía alemana muestra su nivel culinario pese a la crisis sanitaria
- Nuevo récord: 326 restaurantes con Estrellas MICHELIN
- 1 nuevo restaurante con 🌟🌟🌟
- 11 nuevos establecimientos con Estrella Verde MICHELIN: crece la importancia de una restauración sostenible

Michelin se complace en presentar la nueva edición de la Guía MICHELIN Alemania. Aunque la pandemia del coronavirus no se ha terminado aún, la selección 2022 de restaurantes confirma, pese a las delicadas circunstancias, la diversificada oferta y el elevado nivel de la gastronomía germana. Atestiguan esta evolución las cifras récord de restaurantes con Estrella MICHELIN, 326 en total, incluyendo 1 nuevo restaurante con 🌟🌟🌟, 8 nuevos restaurantes con 🌟🌟 y los numerosos establecimientos con 🌟.

“Pese a los desafíos que plantea la actual crisis, la Guía MICHELIN Alemania sigue mostrando en 2022 una impresionante constancia en la calidad de la gastronomía alemana. Nuestros inspectores se sienten entusiasmados por el compromiso y la resiliencia de los restauradores. Han logrado atravesar la crisis con sus empresas, han mostrado una pasión inalterada a sus clientes y han mantenido un nivel muy elevado. Nos alegramos igualmente de la creciente sensibilización hacia una cocina más sostenible. Numerosos restauradores se afanan en la protección del medio ambiente, y apuestan por lo regional y de temporada. Estas iniciativas virtuosas, recompensadas por la Guía MICHELIN con la Estrella Verde, también son muy apreciadas por los clientes”, indica Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Nuevo restaurante con 🌟🌟🌟

Este año, la Guía MICHELIN Alemania cuenta con 1 nuevo miembro en el grupo de 9 restaurantes con 🌟🌟🌟. El **schanz. restaurant.** de Piesport, que ya había logrado anteriormente 🌟🌟, ha alcanzado este año la cima de la gastronomía alemana. Los inspectores coinciden al afirmar que la cocina aquí es de altos vuelos: el patrón y chef Thomas Schanz crea platos plenos de finura, pero también de personalidad y expresión. El restaurante, situado en la ciudad vitivinícola de Piesport, en Renania-Palatinado, es excepcional y su cocina clásico-moderna merece la tercera Estrella MICHELIN.

8 nuevos restaurantes premiados con 🌟🌟

A destacar también la cifra considerable de 8 restaurantes que se unen este año al grupo de establecimientos con 🌟🌟. Citamos a continuación los 5 restaurantes que han obtenido directamente 🌟🌟 de la Guía MICHELIN Alemania: **ES:SENZ** en Grassau, **etz** en Nuremberg, y los 3 establecimientos muniqueses: **Tohr in der Schreiberai**, **Atelier** y **Tantris**. Los dos últimos se



caracterizan por una circunstancia particular, al volverse a abrir después de un cierre temporal. En el restaurante Atelier, Anton Gschwendtner, que había cocinado anteriormente con 🌟🌟 en el “OLIVO” de Stuttgart, se ha hecho cargo de la cocina. El restaurante Tantris, -donde auténticas leyendas culinarias han trabajado durante décadas- celebra también su retorno con un equipo de cocineros constituido en torno a Benjamin Chmura y Matthias Hahn. Los restaurantes **100/200 Kitchen** en Hamburgo, **LOUIS Restaurant** en Saarlouis y **Speisemeisterei** en Stuttgart también han sido distinguidos por su gran calidad, y obtienen 🌟🌟.

31 nuevos restaurantes con 🌟

Con 31 nuevos restaurantes que han obtenido su primera Estrella, la selección alemana 2022 llega a la cifra récord de 272 restaurantes con 🌟.

En Fráncfort, 2 nuevos restaurantes ganan 🌟: **Masa Japanese Cuisine** y **MAIN TOWER Restaurant & Lounge**. Hamburgo pasa a contar con los restaurantes **Jellyfish** y **Zeik**, con nueva Estrella, lo mismo que Hanover con **Handwerk** y **Votum**. Múnich merece una mención especial: además de **Mountain Hub Gourmet**, la Guía MICHELIN distingue también a los restaurantes **Werneckhof Sigi Schelling** y **Tantris DNA** como recién llegados a la categoría. Este último comparte edificio con el restaurante Tantris, novedad en la categoría de 🌟🌟. Los dos han sido elegidos como “Nueva apertura del año” por la Guía MICHELIN, en calidad de conjunto.

18 nuevos restaurantes “Bib Gourmand” (🍷)

El título Bib Gourmand (🍷), que señala las buenas mesas que ofrecen la mejor relación calidad/precio, continúa suscitando gran interés, tanto entre los restauradores como entre los clientes. Para la selección 2022, los inspectores de la Guía MICHELIN han buscado pacientemente sobre el terreno, encontrando 18 nuevos restaurantes que ofrecen una buena cocina a precios moderados y merecen la distinción Bib Gourmand (🍷). De modo que la Guía MICHELIN Alemania pasa a contar ahora con 297 establecimientos Bib Gourmand (🍷).


11 nuevos establecimientos con Estrella Verde MICHELIN para una gastronomía más respetuosa con el Medio Ambiente



El total de 61 restaurantes que han sido distinguidos con la Estrella Verde MICHELIN en esta selección, confirma de nuevo la importancia de la sostenibilidad en la gastronomía. Desde el inicio de esta distinción en la Guía MICHELIN Alemania 2020, no ha hecho más que crecer el número de restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN, que se caracterizan por una gestión empresarial respetuosa con el medio ambiente y los recursos. Este año, se cuenta con 11 nuevos establecimientos adicionales, cuyos chefs se comprometen con una gastronomía más respetuosa ambientalmente.

Entre las iniciativas que practican en sus restaurantes, puede citarse la utilización de productos regionales y de temporada, la consideración de temas sostenibles, los circuitos de aprovisionamiento cercanos, la crianza respetuosa de los animales, economías de energía y reducción de residuos, así como la sensibilización y la formación de los colaboradores de cara a métodos de trabajo más respetuosos con el clima. Con estas medidas, concretas e inspiradoras, el sector ilustra la importancia de la sostenibilidad en una gastronomía orientada al futuro.








Premios especiales de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN Alemania ha atribuido este año dos premios especiales: “Chef Mentor” y “Nueva Apertura del Año”. El galardón de “Chef Mentor” ha sido designado a Johannes King, de **Söl’Ring Hof**, restaurante ubicado en la idílica isla de Sylt. El antiguo patrón del restaurante con  en Rantum, ha traspasado la dirección del establecimiento a su chef cocinero Jan-Phillip Berner. A lo largo de los años, King ha transmitido sus conocimientos y saber hacer a numerosos cocineros, toda una nueva generación para buenos restaurantes. El premio se concede en colaboración con Blancpain.

La distinción “Nueva Apertura del Año”, en colaboración con Mercedes-AMG, se ha otorgado al conjunto muniqués de restauración Tantris y Tantris DNA. El establecimiento, conocido como un lugar de cultura, ahora une, tras su reapertura, a Tantris, que se ha unido al grupo de los , y a Tantris DNA, que también tiene .

En total, la selección de la Guía MICHELIN Alemania 2022 incluye:

- 9 restaurantes con  (1 nuevo)
- 46 restaurantes con  (8 nuevos)
- 272 restaurantes con  (31 nuevos)
- 297 restaurantes Bib Gourmand () (18 nuevos)
- 61 restaurantes Estrella Verde MICHELIN  (11 nuevos)

En la Guía MICHELIN Alemania 2022 impresa se referencian un total de 1.330 restaurantes descritos en sus 456 páginas.

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).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

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

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA