



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 1 de abril, 2024

Guía MICHELIN Alemania 2024: con un récord de 340 Estrellas, el panorama gastronómico alemán brilla más que nunca

- 340 Estrellas MICHELIN en total: un nuevo récord
- ES:SENZ se une a la categoría de restaurantes con tres Estrellas MICHELIN
- La selección de 2024 incluye un nuevo restaurante MICHELIN con tres Estrellas, 2 nuevos restaurantes MICHELIN con dos Estrellas, 32 nuevos restaurantes MICHELIN con una Estrella y 10 nuevos restaurantes con Estrella Verde

Michelin presenta la nueva Guía MICHELIN Alemania. Un año más, la gastronomía alemana ha progresado notablemente, a pesar de la difícil coyuntura económica. Con su diversidad culinaria y su alto nivel constante, la selección 2024 es una invitación a descubrir nuevos restaurantes prometedores. Las cifras hablan por sí solas: de un total de 340 establecimientos galardonados con Estrellas MICHELIN, 1 restaurante recibió tres Estrellas MICHELIN, 3 restaurantes pasaron a la categoría de dos Estrellas y 32 restaurantes recibieron una Estrella MICHELIN.

"Gracias a la perseverancia, inventiva e incansable empuje de estos apasionados profesionales, la gastronomía sigue mostrando un alto nivel de calidad en todo el país", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *"Muchos restaurantes hacen hincapié en la estacionalidad y el respeto por los ingredientes, preferiblemente de origen local. Este compromiso se ve recompensado por la Estrella Verde MICHELIN".*

Un nuevo restaurante con tres Estrellas MICHELIN en Grassau

Edip Sigl, chef del restaurante ES:SENZ de Grassau, en la Alta Baviera, ha tenido una carrera excepcional. Galardonado con dos Estrellas MICHELIN hace dos años, el elegante restaurante del lujoso Hotel Das Achental se ha aupado a lo más alto del panorama culinario internacional. Edip Sigl y su equipo han conquistado a los inspectores con su cocina creativa, contrastada y armoniosa: *"Un gran éxito. La excepcional calidad de los productos y el personalísimo estilo del Sr. Sigl son incomparables"*. El servicio, muy profesional, atento y experimentado, los buenos consejos sobre el vino y el ambiente moderno y elegante del restaurante combinan a la perfección con la experiencia culinaria que se ofrece.

50 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN, entre ellos 3 recién llegados, reciben premios

Con un total de 50 restaurantes galardonados, la categoría de dos Estrellas MICHELIN mantuvo el alto nivel del año pasado. Se han añadido 3 nuevos restaurantes a la lista de 2024. Entre ellos, el **KOMU** de Múnich ocupa un lugar especial, ya que esta atractiva dirección en el corazón de la ciudad se unió a la familia de restaurantes con dos Estrellas MICHELIN poco después de su entrada en la selección. El chef propietario, Christoph Kunz (antiguo jefe de cocina del restaurante muniqués Alois), está detrás de este destacado éxito, impresionando con sus modernos menús.



PUR, en Berchtesgaden, ha sido galardonado con dos Estrellas MICHELIN. El menú degustación perfectamente equilibrado del chef Ulrich Heimann ofrece una experiencia culinaria magistral en el marco chic y auténtico del Kempinski Hotel Berchtesgaden, con sus magníficas vistas a la montaña.

El tercer establecimiento que se suma a esta categoría es el **SEO Küchenhandwerk** de Langenargen. En este pequeño y lujoso restaurante situado dentro de las paredes del Hotel Seevital, a orillas del lago Constanza, el chef Roland Pieber y la sous-chef Kathrin Stöcklöcker dan rienda suelta a su creatividad ofreciendo a sus comensales un menú sorpresa de ocho platos. La increíble experiencia culinaria del dúo ha hecho merecedor al restaurante con dos Estrellas MICHELIN.

32 nuevos restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN

De los 280 establecimientos con una Estrella MICHELIN de la Guía MICHELIN Alemania 2024, 32 son nuevos este año. El restaurante **Residenz Heinz Winkler** de Aschau im Chiemgau merece una mención especial. Un nuevo equipo de cocina, dirigido por los renombrados chefs Stefan Barnhusen y Daniel Pape, han devuelto a esta institución de la escena culinaria alemana a las filas de los restaurantes con Estrella MICHELIN. El **Moissonnier Bistro** de Colonia es igual de interesante: tras el cierre de Le Moissonnier, el experimentado equipo de Liliane y Vincent Moissonnier, junto con el chef Eric Menchon, consiguieron elevar el restaurante directamente al rango de Estrella MICHELIN gracias a un nuevo y ambicioso concepto de bistro. **Schwingshackl ESSKULTUR** es otro "viejo conocido" que acaba de recibir una Estrella MICHELIN. Erich y Katharina Schwingshackl se han trasladado de Bad Tölz a Bernried, donde siguen ofreciendo su cocina clásica y exigente. En Friburgo de Brisgovia, **Jacobi**, recién llegado a la selección, también ha pasado directamente a la categoría de una estrella MICHELIN. Además de la excelencia y la inventiva de su cocina, el restaurante se distingue por su enfoque exclusivamente regional, lo que le ha valido también la Estrella Verde MICHELIN. También cabe mencionar el **St. Andreas** en Aue - Bad Schlema, Sajonia, regentado por dos hermanos, que fue galardonado con una Estrella MICHELIN cuando entró a formar parte de la Guía MICHELIN. **Tipken's by Nils Henkel**, en el Severin's Resort & Spa de Keitum, en la isla de Sylt, también obtuvo una Estrella MICHELIN por su cocina centrada en las verduras, inspirada en su homónimo Nils Henkel.

10 nuevos restaurantes galardonados con la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la sostenibilidad

La selección de este año incluye un total de 77 Estrellas Verdes MICHELIN, diez de las cuales son nuevas. Desde la introducción de este galardón en la Guía MICHELIN Alemania en 2020, cada vez más restauradores han tomado conciencia de su responsabilidad con el medio ambiente y la naturaleza, y se comprometen a preservar los recursos y utilizar ingredientes con respeto. Sus diversas iniciativas incluyen el uso de productos de temporada, regionales y locales (ecológicos) y carne de granjas respetuosas con los animales, el procesamiento completo, la priorización de los canales de distribución cortos, la reducción de residuos, etc. Todo ello contribuye a crear una gastronomía con visión de futuro que también goza de gran popularidad entre los comensales. Los inspectores de la Guía MICHELIN demuestran una vez más que los restaurantes pueden adoptar un enfoque sostenible sin comprometer la excelencia y el placer culinarios.

Tres Premios Especiales MICHELIN recompensan a profesionales con talento

Los Premios Especiales MICHELIN al Chef Mentor, al Sumiller y al Joven Chef son las tres distinciones concedidas este año.



El **Premio al Chef Mentor** es para **Sven Elverfeld**, que dirige el restaurante **Aqua** de Wolfsburg, galardonado con tres Estrellas MICHELIN. Lleva al frente del restaurante desde 2020, transmitiendo su valiosa experiencia y conocimientos a numerosos chefs y contribuyendo así de forma significativa a la formación de la próxima generación. Este premio se concede en colaboración con el fabricante suizo de relojes Blancpain.

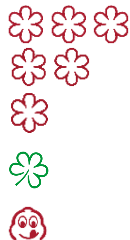
El ganador del **Premio de Sumillería** es **Stéphane Gass**, que trabaja en el legendario restaurante de tres Estrellas MICHELIN **Schwarzwaldstube** de Baiersbronn. El sumiller de origen alsaciano, jefe de sumilleres de Finkbeiner desde 1991, utiliza sus amplios conocimientos sobre el vino para ofrecer a los comensales el acompañamiento perfecto para los menús clásicos y modernos elaborados por el equipo de cocina de Torsten Michel. El Premio al Sumiller se concede en colaboración con la casa francesa de champán Perrier-Jouët.

El **Premio al Joven Chef** es para **Cédric Staudenmayer**, un joven chef que está cosechando un gran éxito en su restaurante **Cédric** de Weinstadt. Con sólo 25 años, ha sido galardonado con una Estrella MICHELIN por su cocina moderna con influencias regionales y de temporada.

15 nuevos restaurantes galardonados con un Bib Gourmand

Recientemente, la Guía MICHELIN concedió el Bib Gourmand a 15 nuevos restaurantes. Esta apreciada distinción recompensa a los restaurantes que ofrecen muy buena comida a un precio excelente. Ahora hay 199 restaurantes en esta categoría. Los restaurantes seleccionados gozan de buena reputación entre los gourmets porque ofrecen platos asequibles sin comprometer la calidad de la comida ni de los productos.

La edición 2024 de la Guía MICHELIN Alemania:



10 restaurantes (1 de ellos nuevo)

50 restaurantes (3 de ellos nuevos)

280 restaurantes (32 de ellos nuevos)

77 restaurantes (10 de ellos nuevos)

199 restaurantes (15 de ellos nuevos)

Los socios de la ceremonia de la Guía MICHELIN Alemania 2024:





La lista completa y actualizada de restaurantes con Estrellas MICHELIN puede consultarse en el sitio web y la aplicación de la Guía MICHELIN, disponible gratuitamente para iOS y Android.

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Alemania complementa la de hoteles, disponible gratuitamente en la web y la app de la Guía MICHELIN. Destaca los lugares más originales y de moda para alojarse en Alemania y en todo el mundo. La selección para Alemania incluye los hoteles más espectaculares del país, entre ellos joyas boutique de lujo como SO/ Berlin Das Stue, majestuosos resorts de montaña como Schloss Elmau Luxury Spa Retreat, y destacados establecimientos de nuestra colección "Plus" como los Apartamentos Gorki. La Guía MICHELIN es un referente de la gastronomía. Ahora establece un nuevo estándar para los hoteles.

Visita la web de la guía MICHELIN o descárgate la app gratuita para iOS y Android para descubrir todos los restaurantes de la selección y reservar un hotel inolvidable.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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