



Wirtschaft

Wie die Michelin-Sterne vergeben werden

Der „Guide Michelin“ gilt als internationale Referenz unter den Gastronomieführern. Für die Auswahl der Adressen ist ein erfahrenes Team aus anonym arbeitenden Inspektoren verantwortlich. Als Kriterien für die Bewertung gelten die Qualität der Produkte,

die persönliche Note, die fachgerechte Zubereitung und der Geschmack, das Preis-Leistungs-Verhältnis und die gleichbleibende Qualität über die Dauer und über die gesamte Karte hinweg. Michelin zeichnet nicht Köche aus, sondern Restaurants.

Südtirol hat 3 neue Sternelokale

KULINARIK: „Guida Michelin“ vorgestellt – „St. Hubertus“ bleibt Maß der Dinge

BOZEN (hil). Südtirol bleibt ein Hotspot für Fans der gehobenen Kulinarik: In der gestern Abend vorgestellten „Guida Michelin 2023“ werden 21 heimische Lokale mit Sternen geführt; 2 mehr als im Vorjahr. Am höchsten bewerteten die Tester erneut das „St. Hubertus“ in St. Kassian um Küchenchef Norbert Niederkofler.

Die Vorstellung des wohl wichtigsten Gastroführers samt Sternverkündung fand wie schon im Vorjahr in der Schaumwein-Hochburg Franciacorta (Lombardie) statt. Anwesend war die Speerspitze der italienischen Gastronomie.

Zum sechsten Mal die Höchstnote

Zu ebendieser zählt seit vielen Jahren das Gadertaler Restaurant „St. Hubertus“ unter der Küchenregie von Niederkofler. Der 61-jährige Luttacher leitet seit über 20 Jahren das Küchenteam des Restaurants, 2001 ergatterte er fürs „St. Hubertus“ den ersten Stern, 2008 den zweiten, 2017 (in der „Guida Michelin 2018“) den dritten. Gestern wurde diese höchste Michelin-Bewertung ein weiteres Mal bestätigt. Das Lokal in St. Kassian unterstreicht damit einmal mehr seine Ausnahmestellung in Südtirol und darüber hinaus. Zur Erinnerung: Im Sommer dieses Jahres war das „St. Hubertus“ bereits auf Platz 29 der besten Restaurants weltweit gewählt worden.

Was Südtirols zweifach besternte Betriebe angeht, gibt es keine Veränderung: Die „Trenkerstube“ in Dorf Tirol mit Chefkoch Gerhard Wieser, die „Gourmetstube Einhorn“ in Mauls mit Peter Girtler und das „Gourmetrestaurant Terra“ mit Heinrich Schneider verteidigen die 2 Sterne. Je einen Stern sichern sich

die Eppaner Restaurants „Zur Rose“ und „Osteria Acquarol“, „In Viaggio“ in Bozen, „Apostelstube“ in Brixen, „Kuppelrain“ in Kastelbell, „Schöneck“ in Pfalzen, „Prezioso“ und „Sissi“ in Meran, „Johannes-Stube“ in Welschnofen, „Anna Stuben“ in St. Ulrich, „1908“ in Oberbozen, „Alpenroyal Gourmet“ in Wolkenstein, „Tilia“ in Toblach und „Zum Löwen“ in Tisens.

Die neuen Sternerestaurants

Besonderen Grund zur Freude hatten gestern Abend die, die erstmals bzw. wieder zu den Sternerestaurants zählen. Erstmals in der „Guida Michelin“ geführt werden die „Luisl Stube“ mit Chefkoch Luis Haller in Algund, sowie das Restaurant „Suinsom“ in Wolkenstein mit Küchenchef Alessandro Martellini. Wieder einen Stern trägt „La Stia de Michil“ in Corvara, das aufgrund eines Wechsels in der Küche ein Jahr ohne Stern auskommen musste. Die Leitung in der Küche hat Simone Cantafio inne. Nicht mehr in der Liste der Sternerestaurants dabei ist das „Astra“ in Steinegg. Unterm Strich macht das: ein Mal 3 Sterne, 3 Mal 2 Sterne und 17 Mal einen Stern für Südtirol. Mit 21 Sternelokalen platziert sich Südtirol unter den Top 3 Provinzen Italiens.

Auch der Sonderpreis für den besten Service ging in diesem Jahr nach Südtirol; und zwar an Eleonora Corazza und Michael Falk von der „Apostelstube“.

Was die Sterne bedeuten

Was drücken die Sterne eigentlich aus? Die Sterne kennzeichnen Restaurants, die eine überdurchschnittlich gute Küche anbieten. Dabei bedeutet eine Auszeichnung mit einem Stern: „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“. 2 Sterne bedeuten: „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“. Und 3 Ster-

ne bedeuten: „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“.

Die Historie des „Guide Michelin“ geht bis auf das Jahr 1900 zurück. Heute ist der „Guide Michelin“ der bekannteste Hotel- und Restaurantführer der Welt. Eine Auszeichnung im „Guide Michelin“ bzw. „Guida Michelin“, wie die italienische Länderausgabe heißt, zu erhalten, ist für viele Köche und Gastronomen das große Ziel.

© Alle Rechte vorbehalten



Norbert Niederkofler hat mit „Cook the mountain“ ein Konzept entworfen, das der regionalen Küche und den regionalen Produzenten einen hohen Stellenwert einräumt.

Alex Moling