

Presseinformation

Berlins Küche ist ausgezeichnet

Der Guide Michelin kürt Berlin mit vier neuen Sternen zur Gourmet-Hauptstadt

Berlin, 7. November 2013 Berlin wurde mit insgesamt 19 Sternen an 14 Restaurants ausgezeichnet und bleibt damit an der Spitze der deutschen Gastronomieszene. Der Restaurantführer „Guide Michelin“ vergab heute seine Sterne an die besten Restaurants Deutschlands.

Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*: „Berlin hat das richtige Rezept gefunden: Erfindungsreichtum und Probielust der Berliner Spitzenköche und ausgefallene Locations machen die Stadt zum Gourmet-Hotspot. In unserer weltweiten Werbung für Berlin hat sich der Sternesegen zu einem starken Argument entwickelt“.

Vier neue Sterne – Berlin ist Stadt mit den meisten Michelin-Sternen

Insgesamt 14 Berliner Restaurants wurden vom „Guide Michelin“ ausgezeichnet, davon fünf mit zwei Sternen und neun mit jeweils einem Stern. Dabei haben die Sterneköche alle ihre eigene Handschrift. Das von Michael Kempf geführte „FACIL“ rückt in diesem Jahr erstmals in die Zwei-Sterne-Liga auf. Außerdem wurden das „Fischers Fritz“, das „Lorenz Adlon Esszimmer“ und das „reinstoff“ mit zwei Sternen bedacht. Ein Erfolgsrezept verfolgt auch Tim Raue, dessen gleichnamiges Restaurant seine zwei Sterne halten konnte. Sein Restaurant „La Soupe Populaire“ wurde mit dem Bib Gourmand als preiswertes Haus geehrt.

Jeweils ein Stern wurde erstmals an den „Pauly Saal“, an das „5-cinco by Paco Pérez“ und an das „Les Solistes by Pierre Gagnaire“ vergeben. Erneut mit einem Stern ausgezeichnet sind das „First Floor“, „HARTMANNs“, „Horváth“, „Hugos“, „Rutz“ und das „VAU“. Wie seit Mitte dieses Jahres bekannt, schließt das Restaurant „Margaux“ im Februar 2014 und verliert damit seinen Stern.

Berlin isst immer besser

In den letzten Jahren hat Berlin innovative Spitzenköche angelockt und sich in eine Feinschmeckermetropole verwandelt. Mehr als 15.000 gastronomische Betriebe gibt es in der Stadt mit einer kulinarischen Bandbreite von vergoldeter Currywurst bis Luxusrestaurant. Das wissen auch die Gäste der Hauptstadt zu schätzen: 93 Prozent nutzen bei ihrem Besuch das gastronomische Angebot Berlins. Fast 45 Prozent der Ausgaben der Berlin-Touristen fallen dem Hotel- und Gastgewerbe zu. Die deutsche Hauptstadt begeistert ihre Besucher mit einer einzigartig vielfältigen, lebendigen Gastronomieszene und kreativen, experimentierfreudigen Küchenchefs. Die Stadt setzt kulinarische Trends, ist modern und gilt als trendy. Auch jenseits der Sterneküchen gibt es immer wieder Neues zu entdecken. Populär werden derzeit die [Street-Food-Märkte](#) in Berlin.

Weitere Informationen zur Berliner Gastronomie bietet die Internetseite visitBerlin.de.

(2.700 Zeichen)

visitBerlin / Berlin Tourismus & Kongress GmbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Am Karlsbad 11
D-10785 Berlin
Fax: +49 (0)30 26 47 48 – 983

visitBerlin.de
facebook.com/visitBerlin

Pressesprecher:
Katharina Dreger
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 956
katharina.dreger@visitBerlin.de

Christian Tänzler
Tel.: +49 (0)30 26 47 48 – 912
christian.taenzler@visitBerlin.de