Medienmitteilung

**Michelin Guide feiert estnische Kulinarik: Ausgezeichnete Restaurants prämiert**

**Zum zweiten Mal in Folge lenkt der Michelin Guide seine Aufmerksamkeit auf das nordische Juwel Estland. Die Spitzenrestaurants des Landes setzen mit ihrer herausragenden Qualität, ihrem Engagement für Nachhaltigkeit und ihrer unvergleichlichen Kreativität neue Massstäbe.**

**Bern/Tallinn, 07. Juni 2023 -** Die diesjährige Ausgabe des Michelin Guide hat erneut die estnische Kulinarikszene in den Fokus gerückt. Die Restaurantauswahl des MICHELIN-Führers Estland 2023 umfasst insgesamt 34 empfohlene Restaurants, darunter jeweils eines mit zwei MICHELIN-Sternen und eines mit einem MICHELIN-Stern sowie sechs MICHELIN Bib Gourmand-Restaurants und zwei MICHELIN Green Star-Restaurants, darunter jeweils ein neu ausgezeichnetes Restaurant.

Die estnische Küche, geprägt von einer tief verwurzelten Tradition, hat in den letzten Jahren international an Anerkennung gewonnen. Trotz vielfältiger kultureller Einflüsse hat sie ihre einzigartige Tradition bewahrt und punktet bei Feinschmeckern mit Attraktivität und Originalität. Frisches und lokales Essen wird hochgeschätzt, was sich in der Qualität und Vielfalt der Gerichte widerspiegelt, die in Restaurants im ganzen Land serviert werden.

**Erstes estnisches Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen**

Das renommierte Restaurant 180° von Matthias Diether in Tallinn hat als erstes in Estland zwei MICHELIN-Sterne erhalten. Die Inspektoren des MICHELIN-Führers lobten die Komplexität der Küche und das hervorragende Zusammenspiel der verschiedenen Elemente. Technik, Können, Raffinesse und Geschmacksverständnis waren in jedem der Gerichte zu erkennen. Das «NOA Chef's Hall» von Chefkoch Tõnis Siigur in Tallinn konnte seinen einen MICHELIN-Stern beibehalten und wurde zusätzlich in die Kategorie des Bib-Gourmands aufgenommen.

**Nachhaltigkeit im Fokus: Neuer MICHELIN Green Star**

Das Restaurant Soo in Maidla, geführt von Küchenchef Daanius Aas, erhält für sein nachhaltiges Engagement den MICHELIN Green Star und ist damit das zweite estnische Restaurant mit dieser Auszeichnung. Dank seinem Einsatz für lokale Produkte sowie seiner kreativen und ausgewogenen Kochkunst wurde Daanius Aas, als erster Chefkoch in Estland überhaupt, zusätzlich mit dem MICHELIN Young Chef Award 2023 ausgezeichnet.

**Neuer Bib Gourmand für Tallinn**

Das Restaurant Tuljak in Tallinn erhält den Bib Gourmand, der Restaurants für sehr gutes Essen zu einem moderaten Preis auszeichnet. Der Neuzuzüger ergänzt die fünf bereits ausgezeichneten Bib Gourmand-Restaurants, die alle ihre Auszeichnung in diesem Jahr behalten: Fellin in Viljandi, ein warmes und ansprechendes Café-Bistro, und vier weitere Restaurants in Tallinn: Härg, eine gemütliche Brasserie, Lore Bistro, ein modernes Hafenbistro, Mantel ja Korsten, das mediterran inspirierte Gerichte serviert, und Noa Chef’s Hall mit seinen saisonalen, modernen Menüs.

**Neue Restaurants im Guide**

Neben dem bereits ausgezeichneten Restaurant Soo wurden vier weitere Betriebe neu in den Führer aufgenommen: Rado in Haapsalu, Art Priori in Tallinn, Alexander auf der Insel Muhu und Barbarea in Tallinn.

“Die MICHELIN-Bewertungen wirken sich positiv auf das Image der Destination Estland aus. Zwar ist die Gastronomie nach wie vor nicht das Hauptkriterium, um Estland als Reiseziel zu wählen - doch ist es immer die estnische Küche, welche von unseren Gästen am

meisten gelobt wird. MICHELIN präsentiert unseren Besuchern Estland als kulinarisches Reiseziel“, sagt Rainer Aavik, Leiter des estnischen Fremdenverkehrsamtes.

Diese Auszeichnungen verdeutlichen nicht nur die Vielfalt und Qualität der estnischen Gastronomieszene, sondern auch die wachsende globale Präsenz der estnischen Kulinarik.

Mehr Informationen: [www.visitestonia.com](http://www.visitestonia.com)

Bilder inklusive Copyrights können Sie [hier](https://we.tl/t-V0aElbpLUF) herunterladen.

**Für weitere Informationen:**

# Gere Gretz & Ramona Bergmann, Medienstelle Visit Estonia

c/o Gretz Communications AG

Zähringerstrasse 16, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 70

[info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch) - [www.visitestonia.com](http://www.visitestonia.com)