



Medienmitteilung

Türkiye: Eintrag im MICHELIN-Führer 2024

Bern/Istanbul. 09.11.2023. Die kulinarischen Szenen von İzmir und Bodrum sind im MICHELIN-Führer 2024 exzellent repräsentiert, ebenso wie İstanbul.

- Insgesamt werden 111 Restaurants empfohlen, davon 15 in İzmir und 19 in Bodrum
- 2 Restaurants in Bodrum und 3 Restaurants in İzmir werden mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet; 2 neue Lokale werden auch in İstanbul geehrt
- 4 neue engagierte Restaurants erhalten den MICHELIN Green Star
- Ein neuer MICHELIN Award wird verliehen: der MICHELIN Sommelier Award

Michelin ist erfreut, die neue Auswahl an Restaurants im MICHELIN-Führer für İstanbul, İzmir und Bodrum vorstellen zu können. Die Michelin-Inspektoren empfehlen insgesamt 111 Lokale, darunter erstmalig 15 in İzmir und 19 in Bodrum. Unter ihnen werden 3 Restaurants in İzmir und 2 in Bodrum mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet, während 8 Restaurants einen Bib Gourmand erhalten (2 in Bodrum und 6 in İzmir). In İstanbul wurden 25 Restaurants neu aufgenommen oder befördert, darunter 2 Restaurants, die mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurden, und 8, die den Bib Gourmand erhielten. Damit steigt die Gesamtzahl der empfohlenen Restaurants in İstanbul auf 77.

Gwendal Poullennec, der Internationale Direktor des MICHELIN-Führers, erklärt: "Auch in diesem Jahr waren unsere Inspektoren von der kulinarischen Szene in İstanbul beeindruckt. Als kosmopolitische Stadt mit vielschichtigem Charakter bietet İstanbul ein bemerkenswert reichhaltiges gastronomisches Panorama, das von klassischen türkischen Tavernen über trendige, internationale Lokale bis hin zu modernen, zwanglosen Restaurants reicht. Diese zweite Auswahl, mit 24 neuen Restaurants, darunter zwei neue mit einem MICHELIN-Stern, die über die ganze Stadt verteilt sind, veranschaulicht auch einen Anstieg der gastronomischen Standards, der von einer Generation mutiger Köche vorangetrieben wird, die stolz auf ihre Traditionen sind."

"Die Unterschiede zwischen İzmir und Bodrum haben unsere Teams besonders geschätzt, da beide Städte auf bemerkenswerte Weise in die Familie des MICHELIN-Führers aufgenommen wurden. Die lokale Verwurzelung, die Treue zum Terroir und die engen Beziehungen zu den lokalen Erzeugern sind gemeinsame Merkmale vieler der empfohlenen Restaurants in und um İzmir. Dieses Engagement wird durch die Auszeichnung von nicht weniger als 3 Restaurants in der Region mit dem Grünen Stern von MICHELIN belegt. Bodrum hingegen bietet eine interessante gastronomische Komplementarität: An der Küste florieren gehobene und internationale Lokale, während im Stadtzentrum kleine, unabhängige Restaurants zu finden sind, die besonders malerisch und erschwinglich sind", so Gwendal Poullennec weiter.

Sieben Restaurants sind neu mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet

Erstmals wurden drei Restaurants in İzmir mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. **OD Urla**, unter der Leitung von Küchenchef Osman Sezener, zeichnet sich durch seine authentische und tief verwurzelte Küche aus. In diesem familiengeführten Betrieb, umgeben von Weinbergen und Olivenhainen, präsentiert der Küchenchef und sein Team die besten lokalen Zutaten. Die Hälfte



davon wird direkt vor Ort angebaut, während der Rest bei Erzeugern und Handwerkern in der näheren Umgebung eingekauft wird. Die Gerichte sind einfach, natürlich und teilweise rustikal, aber immer perfekt zubereitet. Besonders erwähnenswert sind die auf dem offenen Holzfeuer des Restaurants gegrillten Speisen.

Im **Teruar Urla** kreiert Chefkoch Osman Serdaroğlu mit seinem Team eine mediterran inspirierte Küche mit italienischen Nuancen, die die Vielfalt der lokalen Produkte in den Vordergrund stellt. Von Saltimbocca vom Lamm bis zu gebratenen Zucchini mit frischem Ziegenkäse und getrocknetem Joghurt sind die Gerichte minimalistisch, aber überraschend reich an Geschmack. Die Weinkarte ist ebenso beeindruckend und würdigt die verschiedenen Terroirs von Türkiye.

Ozan und Seray Kumbasar haben mit dem **Vino Locale** ein einzigartiges Ziel geschaffen. Das enthusiastische Paar hat nur ein Ziel vor Augen: seine Gäste sollen die Vorzüge ihrer Region entdecken. Chefkoch Ozan Kumbasar bezieht mit besonderer Sorgfalt nur die besten Produkte aus der Region und aktualisiert die Speisekarte alle sechs Wochen mit einer sinnlichen und raffinierten Küche, die eng an den Jahreszeiten orientiert ist. Im Speisesaal führt Seray Kumbasar die Feinschmecker durch eine bemerkenswerte Auswahl an regionalen Weinen, und auch ihr Getränkewagen nach dem Essen ist aussergewöhnlich.

In Bodrum sind zwei Restaurants mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. "**Kitchen**", unter der Leitung von Küchenchef Osman Sezener, bietet moderne türkische Küche mit köstlichen internationalen Akzenten. Die einfachen, grosszügigen und geschmacksintensiven Gerichte betonen regionale und frische Produkte, wie beispielsweise der über heissen Kohlen gegrillte Oktopus, verfeinert mit einer Salsa verde aus Gartenkräutern.

Nach einem idyllischen Spaziergang entlang der Küstenstrassen erwartet die Liebhaber der modernen ägäischen Küche im **Maçakızı**, das sich im gleichnamigen Hotel befindet und vom MICHELIN-Führer empfohlen wird, eine kulinarische Entdeckungsreise. Küchenchef Aret Sahakyan präsentiert kreative Gerichte, die mit den kulinarischen Traditionen der Region spielen. Die erstklassige Weinkarte bietet eine Auswahl von türkischen und europäischen Weinen bis hin zu einem beeindruckenden Champagnerkeller.

Schliesslich wurden 2 Restaurants in Istanbul mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet. Im **Arkestra** präsentiert Küchenchef Cenk Debensason, ein gebürtiger Istanbuler mit internationalem Hintergrund, sein umfangreiches Fachwissen und kulinarisches Können. Seine Küche ist eine Fusion verschiedener Horizonte, mit Optionen, die von mariniertem Thunfisch-Sashimi mit Sushi-Reis-Eis und Ingwer-Ponzu-Vinaigrette bis hin zu perfekt zubereiteter Entenbrust mit Apicius-Sauce reichen.

Im **Sankai by Nagaya** serviert Küchenchef Yoshizumi Nagaya zwei herausragende Omakase-Gerichte. Das erste präsentiert wunderschön zubereitetes Sushi, das der Sushi-Meisterkoch Hiroko Shibata nach Möglichkeit mit lokalem Fisch zubereitet. Das zweite widmet sich der Kaiseki-Küche, die hier und da mit einigen europäischen Akzenten verfeinert wird, wie zum Beispiel Kalbsbäckchen, die 48 Stunden lang bei niedriger Temperatur gegart und mit Bohnen, Ponzu-Mayonnaise und pulverisiertem Essig serviert werden.



Die Zahl der Ein-Stern-Restaurants in Istanbul steigt mit diesen beiden neuen MICHELIN-Sternen auf sechs, wobei **Araka**, **Nicole**, **Mikla** und **Neolokal** ihre Auszeichnungen auch in diesem Jahr bestätigen. **Turk Fatih Tutak**, ein Vorreiter der lokalen kulinarischen Szene, behält weiterhin seine zwei MICHELIN-Sterne für seine "aussergewöhnliche Küche, die einen besonderen Umweg wert ist".

Der MICHELIN-Führer zeichnet vier neue umweltbewusste Restaurants mit den begehrten Green Stars aus

Der MICHELIN-Führer 2024 führt auch vier neue MICHELIN Green Star-Restaurants auf: drei in İzmir und eines in Istanbul. Der MICHELIN Green Star ehrt Restaurants, die eine Vorreiterrolle in Bezug auf Umweltverantwortung spielen, und ist auch ein verlässlicher Indikator für authentische, inspirierende Küchen. **OD Urla**, **Vino Locale** und **Hiç Lokanta** in İzmir werden ausgezeichnet, während auch das **Circle by Vertical** in Istanbul neu anerkannt wird. Da **Neolokal** seinen MICHELIN Green Star behält, erhöht sich die Gesamtzahl der umweltbewussten Restaurants in der Auswahl von 2024 auf fünf.

16 neue Bib Gourmand Restaurants

In der Auswahl des MICHELIN Guide werden 16 Restaurants neu mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet: 2 in Bodrum, 6 in İzmir und 8 in Istanbul (wobei eines befördert wurde).

Insbesondere schätzten die Inspektoren in Bodrum die Geselligkeit und Grosszügigkeit der Mezze in der charmanten **İki Sandal**-Taverne. Ebenfalls genossen sie die gegrillten Fleischgerichte im **Otantik Ocakbaşı**.

İzmir ist weithin bekannt für seine traditionelle türkische Küche. Mezze, geschmortes Fleisch, Gemüsesuppen und sirupgetränkter Baklava konkurrieren um Geschmack bei **Adil Müftüoğlu**, **Ayşe Boşnak Börekçisi**, **Beğendik Abi** und **Tavacı Recep Usta**. In der Altstadt bietet **Hiç Lokanta**, das auch mit dem MICHELIN Green Star für seine nachhaltigen Initiativen ausgezeichnet wurde, eine modernere, pflanzenbasierte Küche. **LA Mahzen**, das sich im Lucien Arkas-Weingut befindet, zelebriert die feinsten lokalen Weine und bietet herzhaft, erstklassige mediterrane Küche.

In Istanbul präsentieren die 8 neuen Bib Gourmand-Restaurants ein vielseitigeres kulinarisches Panorama. Hier findet man italienische Aromen bei **Aida - vino e cucina** und **Fauna**, japanische Köstlichkeiten bei **Inari Omakase Kuruçeşme** sowie mediterrane Geschmacksrichtungen im **The Red Balloon**. Die türkische Küche, sowohl modern als auch traditionell, ist ebenfalls vertreten, mit **Circle by Vertical**, **Efendy**, **Tavacı Recep Usta Bostancı** und **Foxy Nişantaşı**.

All diese neuen Restaurants ergänzen die bereits bestehende Auswahl, und alle zehn Istanbul-Restaurants, die bereits in der Ausgabe 2023 des MICHELIN-Führers mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet waren, behalten weiterhin ihre Auszeichnung. Insgesamt gibt es nun also 18 Bib Gourmand-Restaurants in der grössten Stadt von Türkiye.

36 neue Restaurants zur Auswahl hinzugefügt.

Neben den Restaurants, die mit einem oder mehreren MICHELIN-Sternen oder dem Bib Gourmand ausgezeichnet wurden, empfehlen die Inspektoren auch 36 neue Restaurants, die sich durch die Qualität ihrer Küche auszeichnen. Davon befinden sich 6 in İzmir, 15 in Bodrum und 15 in Istanbul.



Die Bandbreite dieser neuen Restaurants ist beeindruckend: von den anatolischen Spezialitäten im **Lokanta Göktürk** im Istanbul Stadtteil Eyüpsultan über die vielfältigen Mezze im **Bağarası** in Bodrum bis zum exzellenten Fleisch im **Kasap Fuat** in İzmir. Liebhaber der asiatischen Küche sollten die japanischen Spezialitäten von **Akira Back İstanbul** oder **Zuma Bodrum** probieren, ebenso wie die kantonesischen Aromen von **Hakkasan İstanbul**. Wer die italienische Küche bevorzugt, wird sich im **Isola Manzara** (Bodrum) oder im **Ristorante Pizzeria Venedik** (İzmir) wohlfühlen. **Eleos Yeşilköy** (İstanbul), **SOTA ALAÇATI** (İzmir) und **Sait** (Bodrum) bieten zudem aussergewöhnliche Fisch- und Meeresfruchtgerichte.

Durch die Aufnahme dieser 15 neuen Empfehlungen in Istanbul zu den 37, die auch in diesem Jahr weiterhin empfohlen werden, beläuft sich die Gesamtzahl der renommierten Restaurants in der Stadt nun auf 52.

3 MICHELIN Special Awards

Um die exzellente Expertise zu würdigen und verschiedene Berufe im Restaurantsektor zu betonen, haben die Inspektoren beschlossen, drei talentierte Fachleute zu ehren, die dazu beitragen, unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu gestalten..

Für **Seray Kumbasar** vom mit dem Green Star und einem MICHELIN Stern ausgezeichneten Restaurant **Vino Locale** in İzmir bedeutet die Verleihung des MICHELIN Sommelier Award eine besondere Auszeichnung.

Das **Tuğra** Restaurant in Istanbul und sein Serviceteam unter der Leitung von Ismail Kahveci wurden mit dem MICHELIN Service Award ausgezeichnet, gesponsert von Mastercard, für ihre herausragende Gastfreundschaft.

Wenn man alles zusammenfasst, wird der MICHELIN Young Chef Award, der vielversprechende junge Talente auszeichnet, an **Ulaş Durmaz** vom Bib Gourmand-Restaurant **The Red Balloon** in Istanbul verliehen.

Der MICHELIN Guide für Istanbul, Izmir, Bodrum auf einen Blick: 111 empfohlene Restaurants (77 in Istanbul, 15 in Izmir, 19 in Bodrum), darunter:

- 1 Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen (Istanbul)
- 11 Restaurants mit einem MICHELIN-Stern (6 in Istanbul, 3 in Izmir, 2 in Bodrum)
- 26 Bib Gourmand-Restaurants (18 in Istanbul, 6 in Izmir, 2 in Bodrum)
- 73 ausgewählte Restaurants (52 in Istanbul, 6 in Izmir und 15 in Bodrum)
- 5 MICHELIN Green Star-Restaurants (2 in Istanbul, 3 in Izmir)

Die umfassende Auswahl des MICHELIN Guide für Istanbul, Izmir, Bodrum ist kostenlos auf der Website und der App des MICHELIN Guides verfügbar. Die Restaurantauswahl wird durch die Hotelauswahl des MICHELIN Guides ergänzt, die die einzigartigsten und aufregendsten Übernachtungsmöglichkeiten in Türkiye und weltweit hervorhebt.



Jedes Hotel im Guide wird aufgrund seines aussergewöhnlichen Stils, Services und Charakters ausgewählt, mit Optionen für jedes Budget, und eine direkte Buchung ist über die Website und die App des MICHELIN Guides möglich.

Der MICHELIN Guide setzt nicht nur Massstäbe in der Gastronomie, sondern auch einen neuen Standard für Hotels. Besuchen Sie die Website des MICHELIN Guides oder laden Sie die kostenlose App für iOS und Android herunter, um jedes Restaurant in der Auswahl zu entdecken und ein unvergessliches Hotel zu buchen.

Sie können Fotos von der Preisverleihung des MICHELIN Guide Istanbul, Izmir, Bodrum 2023 sowie das vollständige Pressekit betrachten, indem Sie den unten stehenden QR-Code scannen.



[Bilder Download](#)

Bilder © Go Türkiye

Social Media

Website: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/tuerkeitourismusCH

Instagram: www.instagram.com/tuerkeitourismus/

Twitter: twitter.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTurkiye/videos

Für weitere Informationen (Medien):

Laura Fabbris und Gere Gretz, Medienstelle Türkiye Tourismus (Schweiz),
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,

Tel. 031 300 30 70, email: info@gretzcom.ch

Internet: goturkiye.com/



Über Türkiye: Türkiye verfügt über alles, was perfekte Traumferien ausmacht: Sonne, azurblaues Wasser, schöne Strände, kleine, verträumte Buchten und Lagunen, schneebedeckte Viertausender, schattige Bergwälder, bezaubernde Natur, quirlige Städte, fantastische Golfplätze und mit dem Tempel der Artemis in Ephesus und dem Grabmal von König Mausolos II. in Halikarnassos zwei antike Weltwunder. Das Land erstreckt sich über zwei Kontinente und birgt viele kulturelle, historische und landschaftliche Schätze. Von den berühmten Felsformationen im Kappadokien-Gebiet über die lykische Küste bis hin zur Metropole Istanbul, bietet Türkiye für jeden etwas. Das grosse Beherbergungsangebot umfasst Hotelbetriebe aller Kategorien, freundliche Menschen leben eine von Herzen kommende Gastfreundschaft, in welcher eine hervorragende Küche zelebriert wird. Türkiye bietet damit eine gelungene Mischung aus breit gefächerten Freizeit-, Sport- und Kulturangeboten.