

# KNOKKE HEIST

## Medienmitteilung

### Knokke-Heist: Belgiens Kulinarik-Olymp

**Bern/Knokke-Heist, 06.11.2025.** Der renommierte französische Gourmet-Führer Gault & Millau 2026 zeichnet 40 Restaurants in dem Ferienort an der belgischen Nordseeküste aus. Damit erobert sich Knokke-Heist erneut den Spitzenplatz im nationalen Ranking.

Nicht nur etablierte Restaurants und Chefs wurden von den Gastronomie-Inspektoren mit Auszeichnungen bedacht. Der französische Gourmet-Führer hat auch zahlreiche Newcomer und aufsteigende Sterne am Gastro-Himmel von Knokke-Heist mit seinem prestigeträchtigen Lob bedacht. Insgesamt hoben die Tester fünf aufstrebende Koch-Talente und sechs neue Restaurants hervor und festigten damit den Ruf des Küstenortes als Belgiens Feinschmecker-Hochburg Nummer Eins. Im Verhältnis zur Einwohnerzahl hat Knokke-Heist im landesweiten Vergleich die höchste Dichte an Spitzenköchen und Qualitätsrestaurants.

#### **40 Nennungen, fünf Aufsteiger, sechs Newcomer**

In diesem Jahr haben die Inspektoren von Gault & Millau zahlreiche Restaurants in Knokke-Heist für ihre hervorragenden Leistungen ausgezeichnet. Zu den Aufsteigern zählen Caillou (15,5/20), Resto Jett (15/20), Bablut (13,5/20), Constantin (13/20) und DeLy's (12,2/20). Der Guide lobt ausserdem sechs Neuzugänge: Café de Paris, Eyecandy, Studio M.CCC, La Sapinière, Old Fisher und L'abbiocco. Letzteres erhält ausserdem das Gault&Millau H!P-Label, das für ein trendiges, umfassendes Speiseerlebnis steht, bei dem Atmosphäre und Konzept des Restaurants ebenso wichtig sind wie die Leistungen der Küche.

Zusammen mit etablierten Spitzenrestaurants wie Bartholomeus (18/20), Sel Gris (17/20) und Cuines 33 (17/20) zeigen diese Aufsteiger und Newcomer, dass Knokke-Heist nicht nur ein breites kulinarisches Spektrum bietet, sondern auch seinen Status als das ultimative gastronomische Zentrum Belgiens bestätigt.

#### **Herausragende Leistungen und innovative Konzepte**

Das französisch-belgische Restaurant Tablâvins wurde dieses Jahr erneut ausgezeichnet und erhielt den Titel „Beste Weinauswahl im Glas“. Dieses neue von Gault&Millau vergebene Prädikat würdigt die Qualität, Vielfalt und die fairen Preise der Weinkarte. Auch andere Lokale in Knokke-Heist, wie Calypso, Bar A Vina, Cinco Hijas, John Lee Burgers & Sushi, La Terrasse du Zoute, Pasta & Vino, Tatau und Zushi wurden im Rahmen des H!P-Programms erwähnt.

#### **Nirgends im Land so viele Spitzenrestaurants pro Einwohner**

# KNOKKE HEIST

Knokke-Heist kann sich nicht nur aufgrund der Vielzahl an Restaurants als kulinarische Hauptstadt Belgiens bezeichnen, sondern vor allem wegen der hohen Qualität. Im Verhältnis zur Einwohnerzahl weist die Küstenstadt die höchste Dichte an Spitzenrestaurants in ganz Belgien auf. Während andere Städte grösser sind, besticht Knokke-Heist durch die aussergewöhnliche Anzahl an exquisiten Restaurants auf engstem Raum. Von Sternerestaurants bis hin zu kreativen Newcomern: Die Küstenstadt bietet ein kulinarisches Angebot, das in Belgien seinesgleichen sucht.

## **Kochkunst in der DNA**

„Es ist fantastisch zu sehen, wie unsere lokale Gastronomiebranche weiterhin hervorragende Leistungen erbringt“, sagt Tourismusdezernent Bert De Brabandere. Die Auszeichnungen im Gault & Millau sind für ihn der Beweis „dass Qualität und Kreativität in unserer Gemeinde tief verwurzelt sind“.

Bilder inklusive Copyrights finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen: [www.myknokke-heist.be/de/gastronomie-de](http://www.myknokke-heist.be/de/gastronomie-de)

Weitere Informationen [www.myknokke-heist.be/de](http://www.myknokke-heist.be/de)

Facebook: [www.facebook.com/KnokkeHeist](https://www.facebook.com/KnokkeHeist)

Instagram: [www.instagram.com/myknokkeheist/](https://www.instagram.com/myknokkeheist/)

### **Für weitere Informationen (Medien):**

Laura Fabbris und Gere Gretz, Medienstelle Knokke-Heist  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,  
Tel. 031 300 30 70, email: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)  
Internet: [www.myknokke-heist.be/de](http://www.myknokke-heist.be/de)