

## Guide MICHELIN: Ein Meilenstein für Österreichs Gastronomie und Landwirtschaft

Der Guide MICHELIN fördert die österreichische Landwirtschaft, stärkt regionale Produkte und verbindet Gastronomie mit Qualität.



*Juan Amadors (li.) „AMADOR“ und Heinz und Birgit Reitbauers „STEIRERECK am Stadtpark“ erhielten vom GUIDE MICHELIN die heiß begehrten 3 Sterne.  
© Kirchgasser / Steirereck*

Der **Guide MICHELIN** hat seine Anerkennungen für die besten gastronomischen Leistungen in Österreich vergeben und beleuchtet dabei gleichzeitig die hervorragende Qualität der heimischen Lebensmittelproduktion. In einer feierlichen Zeremonie wurden insgesamt 82 MICHELIN-Sterne, 33 Grüne Sterne und 43 Bib-Gourmand-Auszeichnungen vergeben. Diese Ehrungen sind nicht nur eine Würdigung für die Spitzenküche des Landes, sondern auch ein bedeutender Impuls für die

gesamte Lebensmittelkette.

**Hannes Royer**, Bio-Bergbauer und Gründer von „**Land schafft Leben**“, betont die wichtige Rolle des Guides für den heimischen Tourismus und die Gastronomie. Er sagt: *„Mit der Rückkehr des Guide MICHELIN nach Österreich ist der Österreich Werbung, den Landestourismusorganisationen und der Branchenvertretung der Wirtschaftskammer ein wirklich gewaltiger Meilenstein gelungen - allen voran Astrid Steharnig-Staudinger mit Michael Feiertag und Leo Bauernberger. Denn der Guide MICHELIN zeichnet nicht nur herausragendes gastronomisches Handwerk aus, sondern verweist auch auf erstklassige regionale Zutaten.“*

Diese Auszeichnungen spiegeln die Qualität der heimischen Lebensmittelproduktion wider. Royer merkt an: *„Unsere Bäuerinnen und Bauern haben zwar keine Sterne verliehen bekommen, sind aber stille Heldinnen und Helden hinter den kulinarischen Meisterwerken. Immerhin sind sie es, die die hochwertigen Lebensmittel dafür herstellen. Die zahlreichen Auszeichnungen zeigen, dass Österreich eine exzellente Lebensmittelproduktion hat. Und dass der Qualitätsweg der absolut richtige ist. Gestern wurden nur die Besten der Besten ausgezeichnet - doch die Spitze wird ihr Qualitätsverständnis langfristig auch in die Breite tragen.“*

## **Die Symbiose von Landwirtschaft und Gastronomie**

Ein zentrales Element für den Tourismus in Österreich ist die beeindruckende Landschaft, die - in ihrer Vielfalt und Schönheit - auch der heimischen Gastronomie zugutekommt. Maria Fanninger, Gründerin von „Land schafft Leben“, erläutert: *„Der Guide MICHELIN ist ein Signal für die gesamte Lebensmittelkette in Österreich. Es liegt an uns allen, diese Gelegenheit zu nutzen, um die Synergien zwischen Gastronomie und Landwirtschaft zu stärken und gemeinsam die kulinarische Identität unseres Landes auf der internationalen Bühne zu präsentieren. Auch*

unser eigener Blick auf die heimische Kulinarik und damit auch auf die Lebensmittelproduktion wird sich dadurch zum Positiven verändern.“

Fanninger sieht die Rückkehr des MICHELIN-Führers als einen Antrieb für die gesamte Branche: *„Es ist die Chance, den einzigartigen Geschmack Österreichs auf die Teller zu bringen. Und eine Geschichte zu erzählen, die direkt vom Bauernhof in die Küche führt. So wird Regionalität nicht nur erlebbar, sondern auch ein starker Wirtschaftsfaktor für unsere ländlichen Regionen.“*

Diese Diskussion um die Qualität der heimischen Produkte und die Stärkung des regionalen Fleischerhandwerks ist von zentraler Bedeutung, da hier die Wertschöpfung im Land bleibt und das Tierwohl sichergestellt ist. Der MICHELIN-Guide bietet eine Plattform, um die Brücke zwischen Gastronomie und Landwirtschaft zu schlagen, was positive Impulse für die gesamte Branche setzt.

Die jüngsten Auszeichnungen durch den Guide MICHELIN sind mehr als nur ein Loblied auf die Kochkunst. Sie ermutigen alle Akteure innerhalb der Lebensmittelkette, die regionale Qualität zu fördern und zu verstehen, wie wichtig ihre Rolle im größeren Rahmen der heimischen Wirtschaft ist. Österreichs Lebensmittelproduzenten können durch solche Auszeichnungen sichtbarer werden, was letztendlich auch den Konsumenten zu Gute kommt, die auf der Suche nach hochwertigen, regionalen Produkten sind.

Auszeichnungen	Anzahl
MICHELIN-Sterne	82
Grüne Sterne	33
Bib-Gourmand	43

Die Vergabe dieser wichtigen Auszeichnungen ist ein weiterer Schritt in Richtung einer erfolgreicherer Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft, die nicht nur

die Kulinarik in Österreich fördert, sondern auch ein starkes Zeichen für die Qualität und Exzellenz der heimischen Lebensmittelproduktion setzt.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**