

PRESSEINFORMATION

Karlsruhe, 6. November 2014

Der Guide MICHELIN – Mythen und Wahrheit

Elf Irrtümer über Sterne, Tester und Köche

Der Guide MICHELIN gilt weltweit als Maßstab unter den Hotel- und Gastronomieführern. Um das rote Buch, besonders aber um die Sterne, mit denen die Michelin Tester die besten Restaurants auszeichnen, ranken sich jede Menge Gerüchte, Irrtümer und Halbwahrheiten. Etwa, dass ein Gasthaus seine Sterne zurückgeben kann. Die neue Ausgabe des Guide MICHELIN Deutschland bietet die Gelegenheit, um mit einigen dieser Legenden aufzuräumen.

Mythos 1: Nur Luxus-Restaurants erhalten einen Stern

Stimmt nicht. Formvollendete Oberkellner, gestärkte Tischdecken oder poliertes Silberbesteck fließen nicht in die Sterne-Vergabe ein. Auch Hummer, Kaviar oder japanisches Kobe-Rind sind keine Voraussetzung, und die Weinkarte braucht kein enzyklopädisches Format. Was zählt, ist ausschließlich eine überdurchschnittlich gute Küchenleistung, egal ob mit regionalen Produkten oder den genannten Luxusprodukten gearbeitet wird.

Die Kriterien, nach denen die Michelin Tester urteilen, ob und wie viele Sterne ein Restaurant erhält, sind die hohe Qualität und Frische der Zutaten, die persönliche Note und die Kreativität der Küche sowie die fachgerechte Zubereitung. Auch die Beständigkeit der Küchenleistung über die Dauer und die gesamte Karte hinweg sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis müssen stimmen.

Demzufolge finden sich auf der Liste der Sterne-Adressen Bistros, Landgasthäuser und trendige Gastrokonzepte ebenso wie Gourmet-Restaurants klassischen Zuschnitts. In Großbritannien hat der Guide MICHELIN schon wiederholt Pubs mit Sternen ausgezeichnet und in Hongkong gibt es ein Dim-Sum-Restaurant, das trotz Michelin Stern nur Preise wie ein Straßenimbiss nimmt und ganz einfachen Komfort bietet.

Für Ambiente, Servicequalität und Komfort gibt es im Guide MICHELIN eine eigene Kategorie, dargestellt durch das Symbol gekreuzter Bestecke. Die Wertung reicht von „Standard-Komfort“ (ein Besteck) bis hin zu „Großer Luxus und Komfort“ (fünf Bestecke). Sternen und Bestecken liegen völlig unabhängige Bewertungskriterien zugrunde. So kann ein Restaurant durchaus mit drei Sternen für seine herausragende Küche ausgezeichnet sein, aber lediglich ein Bestecksymbol für Ausstattung und Service haben.



Mythos 2: der Sternekoch

Mit den Kochshows hat sich der Begriff des „Sterne-Kochs“ in der Umgangssprache stark verbreitet, doch gibt es überhaupt so etwas wie „Sterne-Köche“? Klares Jein! Michelin zeichnet nicht einzelne Köche aus, sondern Restaurants, denn Kochen auf Sterne-Niveau ist ein Mannschaftssport. Dennoch spielt der Küchenchef als Kapitän der Mannschaft eine besondere Rolle. Wenn ein Küchenchef also von einer Sterne-Adresse in ein anderes Haus wechselt, kann er die Auszeichnung nicht mitnehmen. Ein Küchenchef ist also nur ein Sternekoch, solange er in einem Restaurant mit einem, zwei oder drei Michelin Sternen tätig ist.

Mythos 3: Sterne werden verliehen

Nein, die Vergabe der Sterne erfolgt nicht im Rahmen einer feierlichen Zeremonie, sondern in der Regel ganz formlos und unspektakulär mit der Veröffentlichung der jeweils neuesten Guide MICHELIN Ausgabe. Allenfalls erhalten neu ausgezeichnete oder in eine höhere Sterne-Kategorie hochgestufte Restaurants einen Anruf vom Chefredakteur des Guide MICHELIN. Eine Urkunde, Plakette oder ein sonstiges Dokument gibt es aber nicht. Dies hängt auch damit zusammen, dass hinter den Sternen kein Branchenverband und keine Behörde stehen, sondern die Auszeichnung lediglich die Bewertung der anonym arbeitenden Michelin Tester wiedergibt.

Mythos 4: die „Rückgabe“ von Sternen

Immer wieder kolportiert und immer wieder falsch: Ein Restaurant kann seine Sterne nicht zurückgeben. Da die Sterne ausschließlich als Empfehlung im Guide MICHELIN abgedruckt sind und nicht als offizielles Zertifikat oder Urkunde vorliegen, gibt es auch keine Rückgabemöglichkeit. Veröffentlicht ist veröffentlicht – und zwar so lange, bis eine neue Ausgabe auf den Markt kommt.

Wenn ein Restaurant schließt, erlischt der Stern, und sollte ein Restaurant sein Konzept verändern, wird es für die nächste Ausgabe erneut überprüft und neu bewertet.

Mythos 5: Sterne-Restaurants sind teuer

Keine Frage, Essen im Sterne-Restaurant kostet mehr als ein Besuch in der Pizzeria an der Ecke, in der Schnitzelschmiede oder beim Asia-Imbiss. Dafür bietet es ein einmaliges Genusserlebnis, ganz abgesehen von der Qualität der Speisen. Zum Preis von einmal Volltanken können sich die Gäste in der Sterne-Gastronomie ein Bild davon machen, wie sich Essen im Idealfall zubereiten lässt. Jeder, der Freude an gutem Essen hat, sollte sich diese Investition von Zeit zu Zeit gönnen. Mit Verschwendung hat dies nichts zu tun, denn die großartigen Momente, die sich beim Genuss einstellen, sind oft unvergesslich.



Zudem haben die Michelin Inspektoren in den letzten Jahren immer mehr Restaurants entdeckt, die auf Sterne-Niveau kochen und dabei alles andere als teuer sind.

Mythos 6: In Sterne-Restaurants geht es steif und formell zu

Über die Sterne-Gastronomie geistern die seltsamsten Gerüchte durch die Medien: von Oberkellnern, die den korrekten Umgang mit Messer und Gabel überwachen, von Chefs, die fürs Probieren vom Teller des Tischnachbarn blaue Briefe verteilen und, und, und. Davon kann keine Rede sein. Spitzengastronomie hat mit Genuss zu tun und seine Gäste zu maßregeln, ist hochgradig genussfeindlich. Auch im Top-Restaurant sollen sich die Gäste wohlfühlen und kein Hochamt voller Einschüchterungsrituale über sich ergehen lassen. Das wissen die selbst genussfreudig veranlagten Küchen- und Restaurantchefs am besten.

Im Übrigen gibt es nicht das Sterne-Restaurant per se. Jede Art von Gasthaus kann mit Michelin Sternen ausgezeichnet werden, sofern die Qualität der Küche stimmt. Dabei ist es völlig gleich, ob es sich um ein klassisches Restaurant mit viel Tradition oder um ein cooles Bistro handelt. Dieser Trend des sogenannten Casual Fine Dinings hält bereits seit einigen Jahren an und zeigt: Essen im Sterne-Restaurant ist alles andere als eine verkrampfte Angelegenheit.

Mythos 7: Sterne-Restaurants müssen französisch kochen

Ebenfalls nicht mehr als ein Gerücht. Die Michelin Inspektoren sind offen für alle Küchenstile. Ob klassisch, innovativ, ob regional, mediterran, asiatisch oder orientalisches geprägt – alle Stilrichtungen werden nach denselben Grundkriterien bewertet.

Mythos 8: Die Michelin Tester lassen sich gratis durchfüttern

Komplett falsch. Die Michelin Inspektoren, wie die Tester offiziell heißen, sind für Gastronomen Gäste wie jeder andere. Um ihre Unabhängigkeit zu wahren, zahlen sie alle Übernachtungen, Speisen und Getränke selbst. Sie sind fest angestellte Mitarbeiter und arbeiten anonym.

Mythos 9: Ein einziger Fehler kann den Stern kosten

Auf gar keinen Fall. Wenn es um die Sterne geht, fällen die Inspektoren ihr Urteil nie auf Basis eines einzigen Restaurantbesuchs, sondern erst nachdem sich mehrere Inspektoren oder der Chefredakteur einen Eindruck verschafft haben. Schließlich ist eines der Kernkriterien bei der Vergabe der Sterne die gleichbleibende Qualität – sowohl über die Zeit als auch über die komplette Speisekarte hinweg. Für Objektivität sorgt auch die Praxis bei der Vergabe und Aberkennung von Sternen. Solche für die betroffenen Gastronomen wegweisenden Entscheidungen treffen die Tester im Team gemeinsam mit dem Chefredakteur der jeweiligen Länderausgabe und dem Direktor aller Guides MICHELIN.



Mythos 10: Die Tester bewerten von Land zu Land unterschiedlich

Stimmt nicht. Die Leser des Guide MICHELIN können davon ausgehen, dass ein 1-Stern-Restaurant in München oder Berlin das gleiche Qualitätsniveau bietet wie ein Haus derselben Kategorie in London, Rom, Tokio oder New York. Dafür sorgen die überall gleichen, strengen Bewertungskriterien.

Außerdem gibt es zwischen den Ländern einen regen internationalen Austausch. So unternehmen zum Beispiel Inspektoren aus Deutschland regelmäßig Testtouren in verschiedenen Ländern Europas oder auch in Asien und Amerika. Ebenso kommen Tester aus dem Ausland nach Deutschland. Die Zusammenarbeit über die Grenzen hinweg gewährleistet einen einheitlichen Standard beim Guide MICHELIN.

Mythos 11: Der Guide MICHELIN empfiehlt nur Sterne-Restaurants

Ganz im Gegenteil. Die überwiegende Zahl der Restaurants sind Empfehlungen für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Nur ein Bruchteil der empfohlenen Häuser ist mit einem oder mehreren Michelin Sternen ausgezeichnet.

Über Michelin (www.michelin.de)

Der weltweit agierende Reifenhersteller Michelin beschäftigt 111.200 Mitarbeiter und besitzt Vertriebsorganisationen in über 170 Ländern. Angespornt von der Vision einer umweltverträglichen Mobilität entwickelt, produziert und verkauft das Unternehmen Reifen für nahezu alle Fahrzeugarten, wie Flugzeuge, Automobile, Fahrräder, Erdbewegungsmaschinen, Ackerschlepper, Lastkraftwagen und Motorräder. Produziert wird in 67 Werken in 17 Ländern auf fünf Kontinenten. Um seine anspruchsvollen Produkte und Technologien permanent weiterzuentwickeln, besitzt Michelin Versuchs- und Entwicklungszentren in Europa, den USA und Japan. Über das Kerngeschäft hinaus ist Michelin als Herausgeber von Reise-, Hotel- und Restaurantführern sowie Land- und Straßenkarten weltweit bekannt und bietet unter www.ViaMichelin.de eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited (MLL) ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativen Merchandising-Artikeln. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen. So ist Michelin aktuell zum Beispiel „Reifenhersteller Nummer 1“ beim Image Award 2013 der „Verkehrsrundschau“, „Beste Reifenmarke für Nutzfahrzeuge“ bei der Leserwahl der Fachmagazine „trans aktuell“, „Fernfahrer“ und „lastauto omnibus“, beste Reifenmarke des „Motor Klassik Award 2014“ und „Best Brand“ bei der Leserwahl der Motorrad-Fachzeitschrift „PS“ sowie „Beste Marke 2013“ bei der Leserwahl der Fachzeitschrift „sport auto“ in den Kategorien Sommerreifen und Rennreifen. Seiner gesellschaftlichen Verantwortung stellt sich das Unternehmen unter anderem, indem es seit 1998 regelmäßig die Michelin Challenge Bibendum veranstaltet: eines der weltweit größten Foren für nachhaltige Mobilität – dieses Jahr vom 11. bis 15. November in Chengdu, China.

Rückfragen bitte an:

Nina Grigoleit

Telefon +49 (0)721 530-1850

Download dieser Pressemeldung und des Bildmaterials unter:
www.michelin-presse.de

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,
Michelinstraße 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721 530-1555

