



Lexikon des MICHELIN-Führers



B
N
Y R K
W A
O
K W F
M
N Y R
Q R
W
S

Dieses **Lexikon** erklärt die wichtigsten Begriffe rund um den **MICHELIN-Führer** und illustriert die **Geschichte** und **Grundsätze** des Hotel- und Gastronomieführers.

A

ANONYMITÄT

Die Inspektoren des MICHELIN-Führers testen regelmäßig und anonym Hotels und Restaurants. Dabei treten sie wie ganz normale Kunden auf: Sie reservieren ihren Tisch oder ihr Zimmer, bestellen, essen, übernachten und bezahlen ihre Rechnung genau wie jeder andere Gast auch. Diese Anonymität macht den Erfolg des MICHELIN-Führers aus. Bei den offiziellen Besuchen geben sich die Inspektoren zu erkennen, nachdem sie ihre Rechnung beglichen haben, und holen ergänzende Auskünfte zu den Häusern ein.

AUSGABEN

Zurzeit umfasst die Reihe der MICHELIN-Führer 27 Titel. Sie decken 23 Länder auf drei Kontinenten ab und listen weltweit mehr als 45.000 Adressen.

27 Bände des Guide MICHELIN:

France, Paris, Bonnes petites tables France, Escapades en chambres d'hôtes, Italia, España & Portugal, Portugal, Buenas mesas a menos de 35€, Belgique/België & Luxembourg, Nederland/Netherlands, Bib Gourmand Benelux, Deutschland, Suisse Schweiz Svizzera, Great Britain & Ireland, London, Eating Out in Pubs, Main Cities of Europe, New York, San Francisco, Bay Area & Wine Country, Chicago, Hong Kong & Macau (chinesisch und englisch), Tokyo Yokohama Kamakura Shonan (japanisch und englisch), Kyoto Osaka Kobe Nara (japanisch und englisch), Bonnes petites tables Tokyo (japanisch).

23 Länder:

Belgien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Japan, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Schweden, Schweiz, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, USA, Volksrepublik China.

Die Restaurantempfehlungen der europäischen und amerikanischen Ausgaben sind online und als iPhone-App verfügbar (siehe auch „Digital“).

AUSWAHL

Der MICHELIN-Führer bietet eine Auswahl der besten Hotels und Restaurants in allen Komfort- und Preiskategorien. Diese Auswahl wird von hauptberuflich und anonym arbeitenden Inspektoren getroffen. Den Tests liegen weltweit dieselben klar definierten und objektiven Kriterien zugrunde.



AUSZEICHNUNGEN

Die im MICHELIN-Führer gelisteten Häuser sind nach Komfort (siehe „Komfortkategorien“) und Qualität klassifiziert. Die Komfortkategorien sind an den Haus- und Besteck-Symbolen erkennbar. Das Haus weist den Leser auf den Komfort eines Hotels hin, das Besteck-Symbol steht für den Komfort eines Restaurants. Über die Qualität des Essens geben der „Stern“ und das „Bib Gourmand“-Symbol Aufschluss. Die Klassifizierung der Auszeichnungen nach Komfort und Qualität lässt Raum für unterschiedlichste Kombinationen. So kann ein einfach eingerichtetes Restaurant für die Qualität seines Essens mit zwei Sternen ausgezeichnet sein.

B

BIB GOURMAND

Das 1997 eingeführte Prädikat weist auf Restaurants hin, die sich durch eine sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen auszeichnen (in Deutschland bis 35 Euro für eine dreigängige Mahlzeit). Der „Bib Gourmand“ wird durch das Piktogramm  symbolisiert. Namensgeber ist das bekannte Michelin Männchen „Bibendum“, kurz „Bib“. Der Zeichner O'Galop brachte 1898 das beliebte Markenzeichen nach einer Idee der Gebrüder André und Edouard Michelin erstmals zu Papier.



D

DIGITAL

2001 ging die Website ViaMichelin.fr mit Reiseinformationen aus den „Grünen MICHELIN-Reiseführern“ sowie Hotel- und Restaurantempfehlungen der roten MICHELIN-Führer ans Netz. Seit 2009 stehen iPhone-Applikationen mit den Restaurantempfehlungen der europäischen und amerikanischen MICHELIN-Führer zur Verfügung. Dank der nutzerfreundlichen Suche können iPhone-User leicht ein passendes Restaurant in der Umgebung finden, die Beschreibungen sowie die Lage aller empfohlenen Häuser abrufen und den Weg dorthin erfragen. Darüber hinaus können sie Kommentare zu den Restaurants abgeben und Bemerkungen anderer User lesen. Gedruckte und digitale Version des MICHELIN-Führers ergänzen sich sinnvoll: Die Print-Ausgabe ist einfach zu handhaben und praktisch für unterwegs. Die digitale Version eignet sich mit unterschiedlichen Suchfunktionen besonders für die Reiseplanung.



GESCHICHTE

1900: André und Edouard Michelin geben den ersten MICHELIN-Führer heraus. Die Brüder sind überzeugt, dass der Erfolg des Automobils entscheidend davon abhängt, wie schnell die Fahrer Benzinedepots, Batterieladestationen und Reifenhändler finden. Sie publizieren den ersten MICHELIN-Führer, der die Automobilisten kostenlos mit nützlichen Informationen versorgt. In der Folge erscheinen auch zu anderen europäischen Ländern MICHELIN-Führer

1904: MICHELIN-Führer Belgien

1908: MICHELIN-Führer Schweiz

1910: MICHELIN-Führer Spanien, MICHELIN-Führer Deutschland

1911: MICHELIN-Führer Großbritannien & Irland

1920: Der MICHELIN-Führer wird kostenpflichtig

1926: Michelin vergibt die ersten Sterne

1937: MICHELIN-Führer Paris

1956: MICHELIN-Führer Italien

1964: Neustart für den MICHELIN-Führer Deutschland

1997: Die Auszeichnung „Bib Gourmand“ wird in Frankreich eingeführt

2000: Der MICHELIN-Führer führt Kurzbeschreibungen der empfohlenen Häuser ein

2001: Der MICHELIN-Führer steht auf der Website ViaMichelin zur Verfügung

2005: Mit dem MICHELIN-Führer „New York City“ kommt die erste transatlantische Ausgabe heraus

2007: Der MICHELIN-Führer expandiert mit der Ausgabe „Tokyo“ nach Asien, im selben Jahr kommt der Restaurantführer „Bonnes petites tables“ für Frankreich in den Handel

2008: 100. Geburtstag des Guide MICHELIN Schweiz/Suisse

2009: 100. Ausgabe des MICHELIN-Führers Frankreich; erste iPhone-App; erste Ausgaben „Bib Gourmand Benelux“ und „Buenas mesas a menos de 35€“, Premiere für den MICHELIN-Führer „Hong Kong & Macau“

2010: Der MICHELIN-Führer „Kyoto & Osaka“ erscheint

2011: Mit dem MICHELIN-Führer „Chicago“ gibt es einen neuen Titel zu den Vereinigten Staaten. Die Ausgabe „Kyoto & Osaka“ wird um die Stadt Kobe erweitert und die Ausgabe „Tokyo“ um die Metropolen Yokohama und Kamakura. Der erste Band „Bonnes petites tables Tokyo“ erscheint

2012: Der Radius japanischer MICHELIN-Führer wird vergrößert und es werden neue Städte aufgenommen: Nara in die Ausgabe „Kyoto Osaka Kobe“ und Shonan in den Titel „Tokyo Yokohama Kamakura“. Darüber hinaus erscheint der erste MICHELIN-Führer zur Insel „Hokkaido“



GRUNDSÄTZE

Mit jeder Ausgabe des MICHELIN-Führers verpflichtet sich Michelin von Neuem zur Einhaltung der fünf Grundsätze, die dieser Reihe von Anfang an zugrunde liegen: anonymer Besuch der Inspektoren, Unabhängigkeit, Objektivität der Auswahl, jährliche Aktualisierung und einheitliche Auswahlkriterien.

INSPEKTOR

Ob Mann oder Frau, jung oder nicht mehr ganz jung, blond, dunkelhaarig, dünner oder rundlicher: Michelin Inspektoren sind Gäste wie alle anderen auch – Feinschmecker und leidenschaftliche Esser. Sie arbeiten fest angestellt bei Michelin und sind ausgebildete Fachleute aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe mit mindestens fünf bis zehn Jahren Berufserfahrung. Sie sind verpflichtet, anonym die besten Hotels und Restaurants aller Komfort- und Preiskategorien auszuwählen. Ein Inspektor legt jährlich etwa 30.000 Kilometer zurück, speist in ungefähr 250 Restaurants und übernachtet in mehr als 160 Hotels. Er zahlt alle Übernachtungen, Speisen und Getränke selbst. Nach jeder Mahlzeit, jeder Übernachtung und jedem Besuch verfasst der Inspektor Berichte, die als Grundlage dafür dienen, ob das jeweilige Haus in den MICHELIN-Führer aufgenommen wird oder sogar eine Auszeichnung erhält.



INTERNATIONAL

Während sich der MICHELIN-Führer in Europa schnell verbreitete, erschien die erste amerikanische Ausgabe 2005. Dem „MICHELIN Guide New York City“ folgte 2006 der „MICHELIN Guide San Francisco, Bay Area & Wine Country“. Im September 2007 kam der „MICHELIN Guide Tokyo“ heraus, von dem innerhalb von 24 Stunden 120.000 Exemplare verkauft wurden. Mit dem Band „Hong Kong & Macau“ erschien 2008 der erste MICHELIN-Führer zu einem chinesischen Ziel.

K

KOMFORTKATEGORIEN

Der MICHELIN-Führer empfiehlt die besten Adressen in allen Komfort- und Preiskategorien. Die ausgewählten Hotels sind nach Komfort gestaffelt und mit bis zu fünf Häusern klassifiziert, die Restaurants mit bis zu fünf Bestecken. Ein (schwarzes) Besteck bzw. Haus steht für „Standard-Komfort“, fünf Bestecke bzw. Häuser weisen auf „großen Luxus und Tradition“ hin. In Rot gehaltene Symbole signalisieren ein Haus in schöner, ruhiger Lage und weisen den Leser auf eine besonders angenehme Atmosphäre, eine nicht alltägliche Einrichtung und außergewöhnlich guten Service hin.



KRITERIEN

Michelin hat fünf Kriterien für die Vergabe von Sternen definiert: die Qualität und Frische der Produkte, die fachgerechte Zubereitung und der Geschmack des Essens, die persönliche Note der Küche, das Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die immer gleichbleibende Qualität. Für die Sternevergabe zählt nur die Qualität des servierten Essens. Das Dekor des Gastraums, der Service, die Anzahl der Kellner oder Einparkpersonal fließen nicht in die Wertung ein. Um einen Stern zu erhalten, muss weder Kaviar noch Gänseleber serviert werden. Was zählt, sind einzig und allein die Qualität der Produkte und ihre Zubereitung.

STERNE

Michelin vergab 1926 erstmals Sterne. In den Folgejahren verfeinerte der Reise-Verlag die Bewertung und verlieh 1931 erstmals zwei und drei Sterne, zunächst in der französischen Provinz und ab 1933 auch in Paris. Die Sterne begründeten den Ruf des MICHELIN-Führers und stehen heute überall als Synonym für eine hervorragende Küche.

☼☼☼: Eine der besten Küchen: eine Reise wert. Man isst hier immer sehr gut, oft auch exzellent.

☼☼: Eine hervorragende Küche: verdient einen Umweg.

☼: Ein sehr gutes Restaurant in seiner Kategorie.

Für die Sternevergabe zählt nur die Qualität des servierten Essens. Dies bedeutet, dass für diese Auszeichnung nur die Küchenleistung und die Qualität der verwendeten Produkte zählen. Den Sternen liegen fünf Kriterien zugrunde (siehe „Kriterien“). Die Sterne-Restaurants machen rund zehn Prozent der im MICHELIN-Führer empfohlenen Häuser aus. Wenn ein Restaurant mit einem oder mehreren Sternen empfohlen wird, gehört es zu den besten im Land und zu den besten weltweit.



STERNE-VERGABE

Die Sterne werden nach gemeinsamer Beratung von den Michelin Inspektoren, dem Chefredakteur der jeweiligen Länderausgabe und dem Direktor aller MICHELIN-Führer vergeben. Ein Stern würdigt die Leistung eines ganzen Teams und nicht eines einzelnen Küchenchefs. Für die Vergabe zählt allein das, was auf den Teller kommt, unabhängig vom Ruf des Chefs oder des Hauses. Auch die Beständigkeit der Küchenleistung spielt hierbei eine entscheidende Rolle. Die Michelin Inspektoren testen ein Restaurant deshalb mehrmals, bevor es einen Stern bekommt. Die Sterne selbst sind verlegerische Symbole, die dem Leser einen Hinweis auf die zu erwartende Qualität eines Hauses geben. Sie gehören nicht dem Restaurant oder Küchenchef. Dieser kann die Auszeichnung deshalb auch nicht „zurückgeben“. Die Sterne werden, wie alle anderen Auszeichnungen, jedes Jahr neu überprüft und vergeben.

TRENDS

Der MICHELIN-Führer beschreibt keine künftigen kulinarischen Trends. Er verfolgt lediglich aktuelle Entwicklungen. Hierzu zählen die wachsende Anzahl junger Chefköche verschiedener Nationalitäten, das zunehmende Interesse an traditionellen Rezepten mit regionalen Zutaten, aber auch an der Ethno-Küche, ebenso wie die große Beliebtheit von Restaurants mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis, auf die der „Bib Gourmand“ hinweist.

UNABHÄNGIGKEIT

Die Auswahl der Hotels und Restaurants erfolgt völlig unabhängig und ist einzig am Nutzen für die Leser orientiert. Die Entscheidung, welche Häuser in der Auswahl des MICHELIN-Führers empfohlen werden, treffen Inspektoren und Chefredakteur gemeinsam. Die Michelin Inspektoren testen die Hotels und Restaurants anonym, um deren Leistungsniveau zu beurteilen. Sie bezahlen alle in Anspruch genommenen Leistungen.

UPDATES

Alle praktischen Hinweise, Klassifizierungen und Auszeichnungen werden jedes Jahr überprüft und aktualisiert, um den Lesern zuverlässige und aktuelle Informationen zu bieten.

VERGNÜGEN

Der MICHELIN-Führer will seine Leser umfassend informieren, damit jede Reise, jede Hotelübernachtung und jeder Restaurantbesuch zu einem Vergnügen werden.



PRESSEKONTAKT

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA
Öffentlichkeitsarbeit
Susanna Knapp
Michelinstraße 4
76185 Karlsruhe
Telefon: +49 (0) 721/ 530-18 50
E-Mail: susanna.knapp@de.michelin.com

