



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

Guide Michelin Malta 2023: Sechs Sterne, vier Bib Gourmands und viele Gastrotipps

Valletta / Frankfurt am Main, 22. Mai 2023. Maltas Gastronomieszene hat erneut einen Grund zum Feiern – und mit ihr alle Reisenden, die eine Vorliebe für authentische Landesküche haben, denn diese ist auf Malta buchstäblich ausgezeichnet: Der jüngst erschienene Guide Michelin für Malta hebt zum vierten Mal in Folge herausragende Restaurants der Insel, die Vielfalt der Kochrichtungen und das reiche kulinarische Erbe des Inseltrios um Malta, Gozo und Comino hervor. Alle fünf Restaurants im Lande der Ritter, die im vergangenen Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden, konnten diesen mit dem Kochlöffel verteidigen.

Die fünf Restaurants **Under Grain**, **Noni** und **ION – The Harbour** in der Hauptstadt Valletta, das **De Mondion** in Mdina sowie das **Bahia** in Balzan, konnten sich über die erneute Auszeichnung mit dem Michelin-Stern freuen.

Neu in der besternten Riege ist das **Fernandö Gastrotheque** in Sliema, welches sich durch seine außergewöhnlichen Food & Wine-Kombinationen auszeichnet. Allen gemeinsam ist die Leidenschaft für die genuin maltesische Küche. Diese erlebt derzeit eine Renaissance. Sechs Michelin-Sterne, vier Bib Gourmands und 35 empfohlene Restaurants weisen den Mittelmeerarchipel zu einem spannenden Reiseziel für Feinschmecker und alle jene aus, die ihr Reiseziel gern über den Gaumen erkunden.

„Bibendum“ – kurz: Der Bib Gourmand

Mit dem Bib Gourmand zeichnet der Guide Michelin Schlemmeroasen aus, die sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis hervortun. Hier dürfen sich vier Restaurants über diese Auszeichnung freuen: Das **Grain Street** in Valletta, das **Terrone** in Birgu, das **Rubino** in Valletta und das **Commando** in Mellieħa. Unabhängig vom jeweiligen Stil der Küche stehen Frische und Qualität zu fairen Preisen im Vordergrund.

Kulinarikdestination Malta – Qualitätstourismus für Genießer

In den letzten Jahren hat sich Malta als gastronomisches Reiseziel etabliert. Das Besondere der maltesischen Küche ist die Fusion unterschiedlicher Stile und Aromen als historisches Erbe der zahlreichen Kulturen, die den Mittelmeerarchipel in 7.000 Jahren Geschichte einst besiedelten. Die **Malta Tourism Authority** setzt sich für eine lokale, nachhaltige Gastronomie ein, die sich im Rahmen einer modernen und lebendigen Restaurantszene an traditionellen Methoden orientiert. Der Guide Michelin für Malta würdigt dieses Engagement erneut in seiner vierten Ausgabe.

Gwendal Poullennec, Internationaler Leiter des Guide Michelin, erläutert: „Wir sind sehr stolz darauf, in unserer vierten Ausgabe für Malta ein neues Restaurant in unserer großen Sterne-Familie begrüßen zu dürfen. Die maltesische Küche entwickelt sich



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

gerade in eine unglaublich spannende Richtung. Mediterran inspiriert, überrascht und erfreut sie Gourmets mit überraschenden Fusionen und beweist einmal mehr ihre herausragende Position in den kulinarischen Kreuzungen der Mittelmeerregion. Malta mit seinen historischen Highlights, den UNESCO-Weltkulturerbestätten und nicht zuletzt mit seiner phantasievollen und farbenfrohen Küche bietet alles, was sich Besucher wünschen können.“

Clayton Bartolo, Minister für Tourismus und Verbraucherschutz, betont die Relevanz einer ausgezeichneten lebendigen Gastronomieszene für das touristische Produkt: „Die ständig steigende Zahl der Individualtouristen eröffnet unserer Gastronomie eine Fülle von Chancen. Dank der Ausdauer und Hingabe unseres lokalen Gastgewerbes erleben wir, wie kontinuierlich mehr Restaurants den Michelin-Stern-Status erhalten. Der gastronomische Bereich spielt eine entscheidende Rolle in der Vision der Regierung, Malta zu einem Exzellenzzentrum für Tourismus im Mittelmeerraum zu machen. Unsere Tourismusstrategie bis 2030 legt hier ganz besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Qualität, Authentizität und dem Bild von Malta als unverwechselbarer Destination. Daher müssen wir kreativ an einem gastronomischen Konzept arbeiten, das die kulinarischen Spitzenleistungen Maltas deutlich hervorhebt.“

Carlo Micallef, CEO der *Malta Tourism Authority*, ergänzt: „Heute sehen wir durch das Erscheinen des Guide Michelin die Resultate des unermüdlichen Einsatzes, den unsere Gastronomen für die weitere Stärkung der Tourismusbranche leisten. Wir von der *Malta Tourism Authority* arbeiten mit vielen Partnern zusammen, um ein gemeinsames Ziel zu erreichen: den Tourismus an der Spitze der maltesischen Wirtschaft zu halten. Im Namen der *Malta Tourism Authority* danke ich vor allem den Mitarbeitern in der Gastronomie, den Investoren, dem Tourismusministerium und nicht zuletzt den Mitarbeitern der MTA, die sich gemeinsam für den Erfolg des Tourismus engagieren.“

Alle Restaurants auf Malta, die der Guide Michelin 2023 empfiehlt, finden sich unter: <https://guide.michelin.com/en/mt/restaurants> oder auf der App (frei für IOS und Android)

Hinweis für Redaktionen:

Bilder zu den Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants stehen [hier](#) zur Verfügung (Copyright bitte wie im Dateinamen hinterlegt angeben). Bilder zu Malta als Reiseziel gibt es [hier](#) (Copyright bitte wie im Dateinamen hinterlegt angeben). Weiteres honorarfreies Bildmaterial unter www.viewingmalta.com

Kontakt bei Veröffentlichung:

Fremdenverkehrsamt Malta
Schillerstraße 30-40
60313 Frankfurt/Main
Tel. 069 2 47 50 31 30
E-Mail: info@urlaubmalta.com



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

www.malta.reise

www.visitmalta.com

www.visitgozo.com/die-insel-fur-inspiration/

www.mein-malta-urlaub.de

www.facebook.com/visitmaltade

www.instagram.com/visitmaltade