



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

Guide Michelin Malta 2021: Mit *Bahia* und *ION* zwei neue Sterne am Michelin-Himmel

- **Zwei neue Sterne – Malta erstmals mit fünf Michelin-besternten Gourmetrestaurants**
- **Drei Bib Gourmand-Prädikate**
- **Fünf Neuentdeckungen: Michelin-Teller für Restaurants im ganzen Land**

Valletta / Frankfurt am Main, 14. April 2021. Maltas landestypische Kulinarik befindet sich auf einem Höhenflug: Am 9. April erschien die zweite Auflage des renommierten Restaurantführers Guide Michelin für Malta. Zeitgleich wurden zwei weitere Restaurants der einheimischen Gastronomieszene mit dem begehrten Stern ausgezeichnet: Das Fine-Dining-Restaurant ***Bahia*** in den verwinkelten Gassen von Lija sowie das Rooftop-Restaurant ***ION – The Harbour*** des luxuriösen Hotel *Iniala Harbour House* in der Hauptstadt Valletta dürfen sich ab sofort mit der Auszeichnung schmücken. Mit den beiden Neuzugängen in der Micheline-besternten Gastronomie-Elite des Landes verfügt Malta 2021 über nunmehr fünf Restaurants mit Michelin-Stern. Allen gemeinsam ist die Leidenschaft für die genuin maltesische Küche. Diese erfährt derzeit eine Renaissance und macht den Mittelmeerarchipel zu einer Destination für Feinschmecker und Reisende, die das Land gern über den Gaumen erkunden.

Zwei neue Sterne in Malta

Bahia mit Executive Chef Tyrone Mizzi ist ein charmantes Bistro in Lija, einem kleinen Dorf rund zehn Kilometer westlich der Hauptstadt Valletta. Es entlehnt seinen Namen der regionaltypischen Navelorange *Bahia*, auf deren Anbau man in der Region besonders stolz ist. Executive Chef Tyrone Mizzi experimentiert gern mit den hochwertigen regionalen Zutaten, die ihm das Land je nach Saison bietet. Die wohldurchdacht komponierten Gerichte kommen einfach daher und überraschen mit einander ergänzenden Kombinationen und wunderbarer Geschmackstiefe.
<http://bahia.com.mt/>

ION – The Harbour wurde innerhalb von nur sechs Monaten nach Öffnung nun mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Das Rooftop-Restaurant mit Terrasse bietet nicht nur einen großartigen Panoramablick auf den Grand Harbour unterhalb der Hauptstadt, sondern vor allem raffinierte mediterran inspirierte Küche auf klassischer Basis mit modernen Akzenten. Executive Chef Andrew Borg hat eine Karte zusammengestellt, die die besten saisonalen Produkte der örtlichen Bauern und Fischer zur Geltung bringt: Seine Gerichte sind eine Freude für alle Sinne.
<https://iontheharbour.com/>



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

Weiterhin Michelin-besternt: die Restaurants De Mondion, Noni und Under Grain

Neben dem *Bahia* und zum *ION* wurden auch in diesem Jahr wieder die drei ausgezeichneten Restaurants des vorherigen Jahrs mit einem Michelin-Stern geehrt: **De Mondion** unter der kulinarischen Leitung von Kevin Bonello in Mdina, **Noni** mit Chef de Cuisine Jonathan „Noni“ Brincat und das Fine-Dining-Restaurant **Under Grain** unter Executive Chef Victor Borg wurden erneut für die herausragende Qualität und Kreativität ausgezeichnet, mit der maltesischen Küche eine Bühne geben.

Dreimal Bib Gourmand: Gute Speisen fürs Geld

Darüber hinaus vergibt der Guide Michelin drei Bib-Gourmand-Auszeichnungen nach Malta: Mit diesem Prädikat zeichnet der Restaurantführer Gastronomiebetriebe aus, die keinen Stern tragen, jedoch eine Ehrung für sorgfältig zubereitete Speisen zu einem besonders guten Preis-Leistungsverhältnis verdienen. Dieses Jahr wurden **Terrone** in Birgu, **Commando** in Mellieha und **Rubino** in Valletta zum wiederholten Male ausgezeichnet.

Fünf Michelin-Teller für neue Lokale im ganzen Land

Fünf Restaurants wurden 2021 mit dem Prädikat des Michelin-Tellers neu in den Guide Michelin aufgenommen. Das Tellersymbol kennzeichnet Restaurants, in denen Einkehrende „frische Zutaten, gekonnt zubereitet; einfach ein gutes Essen“ erwartet. Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor der Guides Michelin, erklärt dazu: „Das letzte Jahr hat die Hotellerie auf der ganzen Welt vor enorme Herausforderungen gestellt, und unser Herz gilt all jenen, die in diesen schwierigen Zeiten mit Schwierigkeiten konfrontiert sind. Unsere Inspektoren mussten sich wie die Restaurants selbst anpassen, aber wir waren sehr erfreut, dass sie Zeit auf den Inseln verbringen und zwei neue Michelin-Sterne und fünf neue Michelin-Teller finden konnten, die dem Reiseführer hinzugefügt werden konnten.“

Diese fünf mit einem Michelin-Teller ausgezeichneten Restaurants verteilen sich über die Hauptinsel Malta: **The Fork and Cork** in Rabat, das **Chophouse** und **Fernandö Gastrotheque**, beide in Sliema; **Zest** in St Julian's und **Mezzodi** in Valletta.

Guide Michelin Malta in zweiter Auflage

Einen Michelin-Stern zu bekommen gilt als eine der höchsten Errungenschaften, die ein Restaurant bekommen kann. Der neue **Guide Michelin Malta** hebt ein weiteres Mal herausragende Restaurants der Insel, die Vielfalt der Kochrichtungen und das reiche kulinarische Erbe des Inseltrios um Malta, Gozo und Comino hervor.



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

Hinweis für Redaktionen:

Bilder zum erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Bahia stehen unter <https://drive.google.com/drive/folders/1Ap5uflF1NJ2md3KuYNAIfp2hXfjF8xbx> zur Verfügung. Bitte geben Sie das Copyright wie hinterlegt an. Bilder zu Malta als Reiseziel gibt es unter bit.ly/MaltaAllg (Copyright bitte stets 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

www.malta.reise

www.visitmalta.com

www.visitgozo.com

www.mein-malta-urlaub.de

www.facebook.com/visitmaltade

www.instagram.com/visitmaltade