



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

Guide Michelin Malta 2022: Fünf Sterne, vier Bib Gourmands und viele Neuentdeckungen

Valletta / Frankfurt am Main, 10. März 2022. 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 dritten 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***, neu angesiedelt in Balzan, konnten sich über die erneute Auszeichnung mit dem Michelin-Stern freuen. Allen gemeinsam ist die Leidenschaft für die genuin maltesische Küche. Diese erfährt derzeit eine Renaissance. Fünf Michelin-Sterne, vier Bib Gourmands und 21 empfohlene Restaurants weisen den Mittelmeerarchipel zu einem spannenden Reiseziel für Feinschmecker und alle jene aus, die ihr Reiseziel gern über den Gaumen erkunden.

Neue Bib Gourmands für Schlemmer

Mit dem Bib Gourmand zeichnet der Guide Michelin Schlemmeroasen aus, die sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis hervortun. Die Zahl der Bib Gourmands stieg auf nunmehr vier, neu ist dabei das Restaurant ***Grain Street*** in Valletta. Dieses gehört zum gleichen Haus wie das Michelin-besternte Restaurant ***UnderGrain*** und bietet Portionen zum Teilen an. Der renommierte Kulinarik-Guide empfiehlt auch in der dritten Ausgabe die drei letztjährig ausgezeichneten Restaurants und ehrt sie für ihre qualitativ hochwertige Landesküche zu moderaten Preisen: das ***Terrone*** in Birgu, das ***Rubino*** in Valletta und das ***Commando*** in Mellieħa.

Neuentdeckungen: Drei Empfehlungen des Guide Michelin

Neben dem ***Grain Street***-Restaurant heben die Michelin-Inspektoren drei weitere Restaurants als Neuentdeckungen für Genießer hervor: Das ***Marea*** in Kalkara ist ein zeitgemäß-modernes Restaurant, dessen Küche mediterrane mit japanischen Einflüssen kombiniert – „mediterrasiatische“ Küche, wie Executive Chef Ryan Vella seinen Stil mit einem Augenzwinkern nennt. Hier isst auch das Auge des Gastes mit, der auf der abgestuften Terrasse die grandiose Aussicht auf den Grand Harbour genießt. Das ***AKI*** in Valletta entlehnt seinen Namen dem japanischen Wort für Libelle, *akitsu*. Hier kultiviert man zeitgemäße japanische Küche mit der Eleganz, Raffinesse und Entschlossenheit der geflügelten Namensgeberin.



PRESSEMELDUNG

Im **Rebekah's** in Mellieħa kredenzt Chefkoch und Inhaber Andrew Vella mediterrane Küche, die von feiner Ländlichkeit geprägt ist. Dazu passt das Wohlfühlambiente des 200 Jahre alten, liebevoll restaurierten Landbauernhofs.

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 dritten Ausgabe.

Gwendal Poullennec, Internationaler Leiter des Guide Michelin, erläutert: „Alle 31 Restaurants, die wir unseren Lesern empfehlen, sind vielfältig und individuell und spiegeln das Beste wider, was das Inseltrio zu bieten hat. Einige sind traditionell, andere modern – und sie alle repräsentieren in ihrer Gesamtheit die beiden Seiten von Malta, die das Land zu einem attraktiven Reiseziel machen.“

Clayton Bartolo, Minister für Tourismus und Verbraucherschutz, betont die Relevanz einer ausgezeichneten lebendigen Gastronomiezone für das touristische Produkt: „Qualität muss das Gebot der Stunde sein. 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. Der Weg zu diesem Ziel ist ambitioniert aber gemeinsam können wir es schaffen.“

Gavin Gulia, Vorsitzender der *Malta Tourism Authority*, ergänzt: „Dies ist ein weiterer Schritt nach vorn in unserem Bestreben nach einem qualitativ hochwertigen Tourismusprodukt. Wir sind stolz darauf, dass Malta zum dritten Mal in Folge einen ihm gewidmeten Guide Michelin hat. Im Namen der *Malta Tourism Authority* möchte ich mich bei allen bedanken, die in der hiesigen Gastronomie tätig sind, dafür, dass sie unsere gastronomische Landschaft mitgestalten. Sie sticht heraus als eines der Dinge, auf die sich Reisende freuen, wenn sie unser Land erkunden.“

Alle Restaurants auf Malta, die der Guide Michelin empfiehlt, finden sich unter: <https://guide.michelin.com/en/mt/restaurants>



Malta
Gozo & Comino

PRESSEMELDUNG

Hinweis für Redaktionen:

Bilder zu jedem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants stehen unter <https://bit.ly/MaltaGuideMichelin2022> 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 honorarfrees 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