

## Guide MICHELIN İstanbul, İzmir, Muğla 2025: 32 Restaurants neu in der Auswahl

Frankfurt, der 10.12.2024 – Im Rahmen einer feierlichen Zeremonie im Four Seasons Hotel Bosphorus in İstanbul hat der MICHELIN Guide seine Restaurantauswahl 2025 für İstanbul, İzmir und Muğla vorgestellt. Dabei wurde die Ausgabe 2025 um 32 neue Restaurants erweitert, wodurch sich die Gesamtzahl der empfohlenen Lokale in Türkiye auf 132 erhöht: 77 in İstanbul, 24 in İzmir und 31 in Muğla. Unter den von den Inspektoren des Guide MICHELIN neu entdeckten Restaurants sind zwei auf Anhieb mit einem MICHELIN-Stern, acht mit einem Bib Gourmand und sechs mit einem MICHELIN Green Star für ihr Engagement im Bereich der Nachhaltigkeit ausgezeichnet worden. Ein weiteres, bereits im letzten Jahr empfohlenes Restaurant erhielt mit einem Bib Gourmand ein Upgrade. Darüber hinaus wurden drei Sonderpreise an talentierte Fachleute verliehen.

Gwendal Poullennec, internationaler Direktor des Guide MICHELIN, kommentierte die Auswahl wie folgt: „Auch in diesem Jahr waren unsere Inspektoren vom Reichtum und der Einzigartigkeit der türkischen kulinarischen Szene überzeugt. Mit der lokalen Handwerkskunst, den bemerkenswerten Initiativen, die die Konturen einer immer virtuoserer Gastronomie zeichnen, und der Kreativität, mit der lokale kulinarische Traditionen neu erfunden werden, entpuppen sich İstanbul, İzmir und Muğla als wahre gastronomische Mosaik.“ Poullennec weiter: „Darüber hinaus haben unsere Inspektionsteams bei der Erkundung neuer Gebiete in Muğla und İstanbul verborgene Schätze und einzigartige Lokale entdeckt, die lokale Feinschmecker und internationale Reisende gleichermaßen begeistern werden. Die Auswahl 2025 ist eine wahre Ode an die kulinarische Dynamik und Vielfalt, in der jede Region mit ihrer eigenen Persönlichkeit und Identität glänzt.“

### **Casa Lavanda und Narımor mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet**

Das Casa Lavanda liegt 40 Kilometer vom Stadtzentrum İstanbuls entfernt und ist eine Oase der Ruhe inmitten von 21.000 m<sup>2</sup> Gärten und Gemüsebeeten. Chefkoch Emre Şen, der die Küche des Familienbetriebs leitet, verbindet auf brillante Weise die klassischen Aromen des türkischen Repertoires mit mediterranen Einflüssen. Das Restaurant setzt sich besonders für die Förderung des lokalen Terroirs ein, hebt saisonale Produkte hervor und unterhält enge Beziehungen zu den umliegenden Gemeinden. So hat das Restaurant einen Stand auf dem von der Slow-Food-Bewegung organisierten Markt Terre de Sile, um die Überschüsse aus dem Gemüsegarten zu verkaufen. Casa Lavanda wurde außerdem mit dem MICHELIN Green Star ausgezeichnet.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt  
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: [tuerkiye@bz-comm.de](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)

In der Küche des Narımor in Izmir verbindet Küchenchef Atilla Heilbronn seine deutschen Wurzeln harmonisch mit dem kulinarischen Reichtum der Türkiye in einer raffinierten Interpretation der lokalen kulinarischen Traditionen. Mit nur fünf Tischen bietet das Narımor ein intimes, elegantes Erlebnis, bei dem jedes Detail zählt – nach Ansicht der Inspektoren des Reiseführers ein Muss.

Neben diesen beiden neuen Sternerestaurants waren die Inspektoren beeindruckt von der Beständigkeit der Restaurants, die in der Auswahl des Guide MICHELIN 2024 mit einem oder mehreren Sternen empfohlen wurden: So haben alle mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants der letzten Ausgabe ihre Auszeichnung in der Auswahl für 2025 beibehalten, sodass sich die Gesamtzahl der mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants in den drei Provinzen auf 13 erhöht. An der Spitze steht dabei das TURK FATİH TUTAK in İstanbul, das mit zwei MICHELIN-Sternen für seine „außergewöhnliche Küche, die einen Umweg wert ist“, empfohlen wird.

### **Sechs neue MICHELIN Green Stars für das bemerkenswerte Engagement wegweisender Restaurants**

Mit dem MICHELIN Green Star werden die Restaurants des Guide MICHELIN ausgezeichnet, die sich am stärksten für eine umweltbewusste Gastronomie engagieren. Der MICHELIN Green Star würdigt die Initiativen und Bemühungen von sechs neu empfohlenen Restaurants, von denen jedes auf seine Weise ein Vorbild für eine umweltfreundliche Gastronomie ist, in der die Förderung des Terroirs, der Schutz der natürlichen Ressourcen, die Bekämpfung der Abfallproduktion sowie die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern im Mittelpunkt stehen. In İstanbul wurden neben dem Casa Lavanda auch The BARN und Telezzüz für ihr Engagement ausgezeichnet, in der Provinz Muğla Mezra Yalıkavak (in Bodrum) und Agora Pansiyon (in Milas) sowie Asma Yapağı in İzmir.

Mit diesen neu ausgezeichneten Restaurants erhöht sich die Gesamtzahl der „Green Star“-Betriebe in der Auswahl 2025 auf zehn. Diese Auszeichnungen verdeutlichen das herausragende Engagement einer beeindruckenden Anzahl von Vorzeigegastronomen, wenn es darum geht, die ökologischen Standards einer Gastronomieszene anzuheben, die stolz auf ihre Wurzeln ist und eine tiefe Verbundenheit mit ihrer lokalen Umwelt aufweist.

### **Neun neue Bib Gourmand-Restaurants**

Der Bib Gourmand, der von lokalen Feinschmeckern und internationalen Reisenden besonders geschätzt wird, kennzeichnet Restaurants in der Auswahl, die innerhalb einer begrenzten Preisspanne absolut bemerkenswerte kulinarische Erfahrungen bieten. Die Inspektoren des Guide MICHELIN haben den Bib Gourmand an neun neue Restaurants verliehen: vier in İstanbul, zwei in der Provinz İzmir und drei in der Provinz Muğla.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt  
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: [tuerkiye@bz-comm.de](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)

Liebhaber der authentischen Küche sollten sich das Ali Ocakbaşı (İstanbul) oder Aslında Meyhane (Urla, İzmir) nicht entgehen lassen. Das Tatbak (İstanbul), das bisher nur von den Inspektoren ausgewählt und dieses Jahr in den Rang eines Bib Gourmand erhoben wurde, ist eine İstanbuler Institution und ein exzellenter Einstieg in einige der beliebtesten Spezialitäten der türkischen Küche. An der asiatischen Küste İstanbuls können Feinschmecker im Araf İstanbul zeitgenössische türkische Küche sowie hervorragende, über Kohle zubereitete Gerichte genießen. Gemeinschaft und Geselligkeit sind die Schlagworte im Nazende Cadde (İstanbul) und Beynel (Bodrum). Nicht zuletzt überzeugte die Inspektoren der romantische Charme des Asma Yaprağı, das ebenfalls mit dem Green Star ausgezeichnet wurde und sich in Alaçatı (İzmir) befindet. Noch rustikaler ist das Agora Pansiyon (ebenfalls ein Green Star), ein verstecktes Restaurant in dem ebenso versteckten Dorf Kapıkırı nördlich von Bodrum.

Mit diesen neuen Restaurants sowie denjenigen, die ihre Auszeichnung für ein weiteres Jahr behalten, steigt die Gesamtzahl der in der Auswahl für 2025 empfohlenen Bib Gourmand-Restaurants auf 27: 14 in İstanbul, acht in İzmir und fünf in Muğla.

## **22 Spitzenrestaurants in der Auswahl des Guide MICHELIN**

Neben den zwei neuen MICHELIN-Sternen und den neun neuen Bib Gourmand wurden die Inspektoren von den kulinarischen Vorschlägen von 22 weiteren Restaurants überzeugt, die dieses Jahr in die Auswahl aufgenommen wurden. Diese spiegeln die Besonderheiten der lokalen kulinarischen Szene wider und verdeutlichen die kontinuierliche Erkundung der Provinzen durch die Inspektoren des Guide MICHELIN. In İstanbul wurden sechs neue Restaurants ausgewählt (Çok Çok Pera, Lokanta by Divan, Herise İstanbul, Apartıman Yeniköy, BARN und Telezzüz), in İzmir haben die Inspektionsteams des Guide MICHELIN sechs neue Restaurants überzeugt, darunter Ortaya Alaçatım, Hus Şarapçılık und Kasap Fuat Çeşme, und in der Provinz Muğla, die die Inspektoren über Bodrum hinaus zu erkunden begonnen haben, wurden zehn neue Lokaltäten in die Auswahl aufgenommen, darunter Divia by Maksut Aşkar, Mori, Oi Filoi, Oro by Alfredo Russo und Kornel.

Insgesamt werden 91 Restaurants in den Provinzen İstanbul, İzmir und Muğla für ihr Qualitätsangebot empfohlen, was die florierende kulinarische Szene der Türkei verdeutlicht.

## **Drei Sonderpreise für talentierte Fachkräfte**

Mit seinen Sonderpreisen möchte der Guide MICHELIN die Talente in den Restaurants der Auswahl hervorheben, die dazu beitragen, Gästen unvergessliche, über die Küche hinausgehende gastronomische Erlebnisse zu bieten. Damit erneuert er sein Engagement, die verschiedenen Berufe in der Gastronomie und die Vielfalt der damit verbundenen Kompetenzen und des Know-hows darzustellen.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt  
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: [tuerkiye@bz-comm.de](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)

Der MICHELIN Sommelier Award 2025 geht an Yunus Öztürk vom Sternerestaurant OD Urla, der MICHELIN Service Award 2025 hingegen würdigt die hervorragende Zusammenarbeit des Serviceteams des MICHELIN-Sternerestaurants Nicole, während der MICHELIN Young Chef Award 2025, mit dem die bereits sehr gelungene und vielversprechende kulinarische Handschrift eines jungen Talents gewürdigt wird, an Serhat Dođramacı vom Green Star-Restaurant Mezra Yalıkavak in Bodrum geht.

Alle Restaurantempfehlungen des Guide MICHELIN İstanbul, İzmir, Muđla 2025 sind kostenlos auf dessen Website ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)) und mobilen Anwendungen zu finden. Auf diesen Plattformen können Reisende auch auf die Hotelpfehlungen des Guide MICHELIN zugreifen und ihre nächsten Aufenthalte buchen.

### **Der Guide MICHELIN Guide İstanbul, İzmir, Muđla 2025 auf einen Blick:**

- **1 Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen**
- **13 Restaurants mit einem MICHELIN-Stern (darunter zwei Neuzugänge)**
- **27 Bib Gourmand-Restaurants (darunter acht Neuzugänge und eine Aufwertung)**
- **91 empfohlene Restaurants (darunter 22 Neuzugänge)**
- **10 MICHELIN Green Star-Restaurants (darunter 6 Neuzugänge)**

### **Über Türkiye**

Türkiye, ein einzigartiges Reiseziel, liegt an vier Meeren und verbindet mit dem Bosphorus die Kontinente Asien und Europa. Das Land, das seit jeher ein Knotenpunkt kultureller Interaktion und Heimat unterschiedlicher Klimazonen ist, inspiriert die Besucher heute mit seiner Geschichte, Natur und Gastronomie, die die Vielfalt der Zivilisationen seit Jahrhunderten widerspiegelt. Mit dem Kulturreichtum hat Türkiye ein ausgeprägtes Verständnis für Kunst & Mode als Symbiose von Tradition und Moderne. Auch das äußerst dynamische Einkaufs- & Unterhaltungsleben zieht Besucher aus aller Welt an.

Mehr Informationen über Türkiye sind unter <https://www.goturkiye.com/> abrufbar.

### **Hinweise für Redaktionen**

#### **Links:**

GoTürkiye: [www.goturkiye.com](http://www.goturkiye.com)

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCtxMrki2fnCPG3GOX4kyINg>

X: [@GoTürkiye](https://twitter.com/GoTürkiye)

Facebook: <https://de-de.facebook.com/tuerkeifasziniert/>

Instagram: <https://www.instagram.com/goturkiye>

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt  
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: [tuerkiye@bz-comm.de](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)