



PRESSEINFORMATION

April 2024

Erstmals zwei Michelin-Sterne für maltesische Küche

Guide Michelin würdigt kulinarische Extravaganz des ION Harbour in Valletta

Valletta / München – 17. April 2024. Der renommierte Guide Michelin hat erstmals zwei Sterne einem maltesischen Restaurant zuerkannt, dem ION Harbour in Valletta unter der kreativen Leitung von Chefkoch Simon Rogan. Diese Auszeichnung markiert einen Meilenstein für die maltesische Gastronomie und unterstreicht die wachsende internationale Wertschätzung für die Qualität und Raffinesse der lokalen Küche. Darüber hinaus wurde auch das Rosami Restaurant mit Blick auf die Spinola-Bucht mit einem Michelin-Stern geehrt. Alle zuvor ausgezeichneten Einrichtungen behalten ihren Ein-Stern-Status für ein weiteres Jahr.



(1) Das ION Harbour mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet (2) Fine Dining auf Malta (3) Malts lokale, mediterrane Produkte © VisitMalta

In die fünfte Ausgabe des Guide Michelin Malta hält erstmals ein Zwei-Sterne-Restaurant Einzug: das ION Harbour in Valletta darf sich für seine kulinarischen Kreationen mit den begehrten Michelin-Sternen schmücken. Den ersten Stern verdiente sich zudem das Rosami Restaurant. Die beiden Neuprämierten führen eine illustre Auswahl an lukullischen Höhepunkten im Inselstaat an, die Feinschmeckern aus aller Welt gerecht wird. Während das ION Harbour für seine nachhaltige „Farm-to-table“-Mentalität bekannt ist, zeichnet sich das elegante Rosami Restaurant durch seine modernen Gerichte mit internationalem Geschmack aus. In der Rubrik BIB Gourmand wurde das Restaurant AYU – gegenüber der Insel Manoel gelegen – zum ersten Mal aufgenommen. Darüber hinaus empfiehlt der Guide Michelin fünf neue Restaurants: Terroir H'Attard, One80 in Valletta, Kaiseki Valletta in Malta

sowie Level Nine by Oliver Glowing in Mġarr Harbour und Al Sale in Xagħra, beide in Gozo gelegen. Damit erhöht sich die Gesamtzahl der ausgezeichneten Restaurants im Guide auf 40.

Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin, erklärt: „Unsere anonymen Inspektoren haben die lokale kulinarische Szene erkundet, die sich kontinuierlich weiterentwickelt, sowohl in Bezug auf die Anzahl der Restaurants als auch auf die Qualität der zubereiteten Speisen und der verwendeten Produkte. Darüber hinaus haben sie festgestellt, dass sich der kulinarische Geist Maltas verändert und immer dynamischer und innovativer wird. Die Küchenchefs richten ihren Fokus nun verstärkt auf die lokale Gastronomie, indem sie die Landwirtschaft der Insel in den Mittelpunkt stellen und somit einen nachhaltigeren Ansatz in der maltesischen Küche etablieren. In unmittelbarer Nähe der Restaurants entstehen kleine Gemüsegärten, um den Köchen die Verwendung lokaler mediterraner Produkte zu ermöglichen“.

Carlo Micallef, CEO der Malta Tourism Authority (MTA), äußert sich zu den Auszeichnungen: „Wir freuen uns außerordentlich über die Bekanntgabe des Guide Michelin. Die Auszeichnungen unterstreichen unser Engagement für gastronomische Exzellenz und Vielfalt. Sie betonen nicht nur Maltas Status als ansprechendes Gourmet-Reiseziel, sondern verdeutlichen auch das beeindruckende Talent und die Innovation in unserer Restaurantszene. Mit jedem Michelin-Stern laden wir die Welt ein, die reichen Aromen und die lebendige Kultur Maltas zu entdecken.“ In diesem Zusammenhang bekräftigt Maltas Tourismusminister Clayton Bartolo die Bedeutung kontinuierlicher Investitionen im Tourismussektor, um die hohen Standards aufrechtzuerhalten.

Der Guide Michelin ist für seine anspruchsvolle Bewertung kulinarischer Höchstleistungen bekannt. Seine Tradition reicht bis ins späte 19. Jahrhundert zurück und setzt seit über 120 Jahren Maßstäbe in der internationalen Gastronomie. Er zeichnet handverlesene Leistungsträger der Luxusreisebranche weltweit aus. Restaurants erhalten hierbei einen bis drei Michelin-Sterne auf der Grundlage von fünf Schlüsselkriterien: Qualität der Zutaten, Beherrschung von Aromen und Kochtechniken, kulinarische Identität des Küchenchefs, Harmonie der Aromen und Beständigkeit bei jedem Besuch.

ÜBER MALTA

Sonne rund ums Jahr, kristallklares Wasser, vibrierende Kultur und eine faszinierende Vergangenheit – es gibt viel zu erleben auf dem Archipel im Mittelmeer, das aus den drei Inseln Malta, Gozo und Comino besteht. Die Hauptstadt Valletta auf Malta ist das kulturelle Zentrum. Maltas kleinere Schwesterinsel Gozo ist ländlicher geprägt mit Fischfang, Landwirtschaft und Handwerk. Comino ist unbevölkert. Zu den fesselnden Sehenswürdigkeiten gehören das weltberühmte Hypogäum (UNESCO), prähistorische Tempel, stattliche Barockpaläste und Renaissance-Kathedralen. Die Landschaft ist mit Megalithen, mittelalterlichen Mauern und sagenhaften Höhlen überzogen. Die ältesten bekannten menschlichen Anlagen der Welt präsentieren sich dem Besucher in einem riesigen Freilichtmuseum. Die verschiedenen Nationalitäten von Maltas Besatzern haben zu einer faszinierenden Verschmelzung der Stile und Traditionen geführt. Außerhalb der Orte verbinden Wanderwege Natur und Geschichte. Wassersportler schätzen die türkisfarbenen Buchten und historischen Unterwasserschätze. Kontakt bei Veröffentlichung: Fremdenverkehrsamt Malta, Schillerstr. 30-40, 60313 Frankfurt am Main, Telefon +49 69 24 75 03 130, E-Mail: info@urlaubmalta.com; www.visitmalta.com, www.malta.reise

BILDMATERIAL & DSCLAIMER & KONTAKT

Eine Fotogalerie zu Malta finden Sie **hier**. Weitere Bilder und Medieninformationen stehen in unserem Media-Content-Room **hier** zur Verfügung. Bitte beachten Sie das Copyright im Dateinamen / in den Bildeigenschaften.

Aus Gründen des Leseflusses verzichten wir auf das Gendern. Wenn wir über Gäste, Naturliebhaber, Teammitglieder etc. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen. Inklusion ist für uns selbstverständlich.

Kontakt für Rückfragen der Medien:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Verena Graf

Bavariaring 38 / Luisenstraße 7

D-80336 München / 63263 Neu-Isenburg

Tel.: +49 1604364921

E-Mail: <mailto:vgraf@lieb-management.de>

Internet: www.lieb-management.de

