



## **Landesrat Achleitner: Kulinarischer Sterneregen für Oberösterreich mit 16 Guide Michelin-Auszeichnungen**

**Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner: „Erstmals seit 2009 vergibt der Guide Michelin seine begehrten Sterne Bewertungen wieder für ganz Österreich. In Oberösterreich wurden 14 Restaurants mit insgesamt 11 Sternen, vier Betriebe mit Bib Gourmands und zwei Betriebe mit Grünen Sternen ausgezeichnet.“**

Mit der Präsentation der Österreich-Selektion gestern Abend im Hangar 7 in Salzburg hat der Guide Michelin seine Rückkehr nach Österreich gefeiert: *„Der Guide Michelin rückt Österreichs Kulinarik ins Rampenlicht und lenkt damit die internationale Aufmerksamkeit auch auf die besten und kreativsten Köchinnen und Köche Oberösterreichs. Die ausgezeichneten Betriebe leisten Großartiges und sind mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die weithin sichtbaren Aushängeschilder der oberösterreichischen Küche. Ich gratuliere den prämierten Betrieben und ihren Küchen- und Serviceteams zu dieser hervorragenden Leistung. Der neue Guide Michelin ist eine Auszeichnung und ein Zeichen der Wertschätzung für die ganze Branche und er unterstützt die Betriebe, hochqualifizierte und talentierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden und zu halten“*, betont Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

*„Zugleich ist Kulinarik ein Urlaubsmotiv, das immer mehr an Bedeutung gewinnt. Daher haben sich auch die Tourismus-Landesräte gemeinsam mit den Landestourismus-Organisationen und der Österreich-Werbung sowie dem Tourismus-Staatssekretariat für die Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich eingesetzt. Damit werden Österreich und auch Oberösterreich noch stärker in den Fokus von Genussreisenden gerückt“*, zeigt sich Achleitner überzeugt.

### **Die Michelin-Restaurants in Oberösterreich 2025**

14 Restaurants in Oberösterreich wurden mit den begehrten Sternen oder mit „BIB Gourmand“ ausgezeichnet.

## **Ausgezeichnete Sternerestaurants**

Mit 2 Sternen wurde Philip Rachinger im Restaurant Ois im Mühlthalhof in Neufelden ausgezeichnet

Neun Restaurants in Oberösterreich wurden vom Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet: Lukas Nagl im Bootshaus (Traunkirchen), Lukas Kapeller (Steyr), Lukas Kienbauer (Schärding), Klemens Gold im RAU – nature based cuisine (Großraming), Sebastian Leutgeb im Paula (St. Wolfgang), Marco Barth & Sebastian Rossbach im Rossbarth (Linz), Max Schellerer im Tanglberg (Vorchdorf), Philipp Lukas im Verdi (Linz), Elisabeth & Clemens Grabmer in der Waldschänke (Grieskirchen)

**BIB Gourmand Auszeichnungen:** unter diesem Titel werden Restaurants und Wirtshäuser vorgestellt, die durch exzellente Küche und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen:

4 Betriebe erhielten den „Bib Gourmand“: Das Bräu (Nußdorf am Attersee), Die Schmiede (Pfaffing), Göttfried (Linz), s'Paul (Traunkirchen)

2 Restaurants dürfen sich zusätzlich über den „Grünen Stern“ für besondere Nachhaltigkeit freuen: Bootshaus (Traunkirchen), RAU – nature based cuisine (Großraming)

Dass der international renommierte Guide Michelin erstmals seit 2009 wieder eine Auswahl für ganz Österreich präsentiert, geht auf eine gemeinsame Initiative der Landes-Tourismusorganisationen und der Österreich Werbung zurück. Seit Sommer 2024 waren die unabhängigen und anonymen Tester in den Bundesländern unterwegs, um die hohe Qualität der gesamten kulinarischen Bandbreite in Österreich unter die Lupe zu nehmen. *„Der Guide Michelin ist ein wichtiger Baustein im gemeinsamen Bestreben der Landes-Tourismusorganisationen und der Österreich Werbung, Österreichs Kulinarik international sichtbarer zu machen. Es freut uns ganz besonders, dass nun wieder Köchinnen und Köche in Oberösterreich mit den 'Oscars der Gastronomie' ausgezeichnet sind und in*

*einem stimmungsvollen Rahmen die kulinarischen Freundschaften und Qualitäten aus Oberösterreich gefeiert wurden“, betont Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus, und ergänzt: „Flankierend zum Guide Michelin setzen wir gemeinsam mit der Österreich Werbung Aktivitäten auf den internationalen Märkten, die Oberösterreichs Kulinarik präsent und sichtbar machen. Der Weg, den wir mit der Kulinarik-Strategie für Oberösterreich und der Botschaft ‚Hungrig auf echt‘ eingeschlagen haben, fügt sich perfekt in die gemeinsame Kulinarik-Positionierung ein, die Österreich als von Originalen geprägte Landschaft versteht. Darauf baut der Marketing-Mix auf, der unter anderem aus Veranstaltungsformaten, Magazinkooperationen und Online Marketing Maßnahmen besteht.“*

### **Sterne-Köche als Genuss-Botschafter aus Oberösterreich**

Für ihre kulinarischen Spitzenleistungen wurden auch weitere Oberöreicher gewürdigt, die in anderen Bundesländern wirken. So hat zum Beispiel Michael Bauböck aus Gurten im Steirerleck in Wien als einer von österreichweit nur zwei Küchenchefs 3 Sterne erkocht und wurde bei der gestrigen Award Ceremony erstmals mit der Höchstbewertung ausgezeichnet. Und Julian Stieger, Absolvent der Tourismusschule Bad Leonfelden, wurde als Küchenchef im Rote Wand Chef's Table in Lech am Arlberg nicht nur mit 2 Sternen, sondern auch mit dem Michelin Young Chef Award ausgezeichnet. *„Sie stehen stellvertretend für viele andere Köchinnen und Köche aus Oberösterreich, die als Genussbotschafterinnen und Genussbotschafter Oberösterreichs in anderen Bundesländern am Herd stehen und zur kulinarischen Spitze Österreichs gehören“*, unterstreicht Landesrat Achleitner.

#### **Rückfragen-Kontakt:**

**Michael Herb, MSc, Presse LR Achleitner**

**(+43 732) 77 20-15103, (+43 664) 600 72 15103, [michael.herb@ooe.gv.at](mailto:michael.herb@ooe.gv.at)**