



PRESSEMITTEILUNG

Guide MICHELIN zeichnet 6 Restaurants in Hangzhou aus

Frankfurt am Main, 14. Juni 2023 – Der weltbekannte Hotel- und Reiseführer Guide MICHELIN hat dieses Jahr zum ersten Mal Restaurantbewertungen für Hangzhou veröffentlicht, die Hauptstadt der chinesischen Provinz Zhejiang. Von den insgesamt 51 aufgeführten Restaurants sind sechs Betriebe aufgrund ihrer herausragenden Küche mit einem MICHELIN- Stern ausgezeichnet worden. Zwölf weitere erhielten wegen ihres exzellenten Preis-Leistungsverhältnisses den Bib Gourmand.

Die Inspektoren des Guide MICHELIN besuchten die Restaurants mehrfach anonym und entschieden sich dazu, sechs Restaurants der Stadt einen MICHELIN-Stern zu verleihen. Zu den sechs Betrieben zählt unter anderem das *Ambré Ciel*, in welchem Chefkoch Alan Yu Mittags- und Abendmenüs nach französischer Tradition zubereitet und um subtile chinesische Akzente ergänzt. Das elegante *Guiyu*, welches in einem Osmanthuswald liegt, setzt den Schwerpunkt in seiner Speisekarte dagegen auf traditionelle Klassiker der Zhejiang Provinz.

Der Bib Gourmand Award steht seit 1997 für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des Guide MICHELIN. Insgesamt zwölf Restaurants in Hangzhou erhielten diese Auszeichnung für ihr großartiges Essen zu günstigen Preisen - basierend auf einem Standard-Drei-Gänge-Menü ohne Getränke für maximal 300 RMB pro Gast. Der Großteil der aufgeführten Betriebe bietet Hangzhou-Küche und traditionell hausgemachte Gerichte wie Nudeln an. Neben dem Bib Gourmand wurden auch zwei Special Awards vergeben, die besonders talentierte Restaurantfachleute für ihr Engagement und ihre Begeisterung für Kulinarik würdigen. So konnte der Sommelier Award an Skylar Ye vom Restaurant Wild Yeast vergeben werden. Seine einzigartige und präzise ausgewählte Weinkarte spiegelt sein tiefes Verständnis der Gerichte wider, was ihm ermöglicht, Weine perfekt zu kombinieren und kulinarisch außergewöhnliche Erlebnisse zu kreieren. Der Service Award dagegen fördert qualifizierte Fachleute, die den Restaurantbesuch durch zuvorkommenden Service für die Gäste zu einem Wohlfühlerlebnis macht. In Hangzhou ging die Auszeichnung an Mengping Li, Chefkellnerin des mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants Guiyu. Mit Diskretion und Engagement sorgt sie mit ihrer strahlenden Persönlichkeit dafür, dass jeder Kunde garantiert wiederkommen möchte.

In der heutigen Küche der ehemaligen Kaiserstadt Hangzhou können Touristen die Verschmelzung von Tradition und Moderne erleben. Die Inspektoren des Guide MICHELIN bestätigten dies am 30. Mai durch ihr Urteil. Sie seien „tief beeindruckt von der Lebendigkeit und dem Potenzial der kulinarischen Szene Hangzhous und dem saisonalen Ansatz ihrer Köche bei der Zusammenstellung und Präsentation von Gerichten“, so Gwendal Poullennec, internationaler Direktor des Guide MICHELIN. In den letzten Jahren haben Qualität und Quantität der Restaurants in Hangzhou immer weiter zugenommen. Dabei repräsentiert die Hauptstadt Zhejiang den lokalen kulinarischen Stil der Provinz in bunter Vielfalt, wobei alle Geschmäcker angesprochen werden.

Besuchen Sie auch unser WeChat-Profil:

Zur Weiterbildung steht der Reisebranche auch 2023 das zweistufige „China Reise Experte“ [E-Learning-Programm](#) und die „[Nihao China](#)“-Podcastreihe zur Verfügung.

CNTOFRA | 云游美丽中国



长按 识别二维码 加关注

Pressekontakt:

one billion voices
Clio Sterkel
Hanauer Landstraße 136
60314 Frankfurt am Main
Tel: 069 – 256 28 88 25
E-Mail: c.sterkel@onebillionvoices.de
Internet: www.onebillionvoices.de

Fremdenverkehrsamt der VR China:

Fremdenverkehrsamt der VR China
Ilkenhansstraße 6
60433 Frankfurt am Main
Tel: 069 - 52 01 35
Fax: 069 - 52 84 90
E-Mail: info@china-tourism.de
Internet: www.china-tourism.de