



Die steirischen Sieger beim Guide Michelin 2025 © ÖW | Florentin Haunold

Guide Michelin 2025: 12 Sterne für steirische Spitzenköche

Insgesamt 52 Auszeichnungen – ein großartiges Ergebnis für das kulinarische Grüne Herz

- **12 Sterne, 9 Bib Gourmands, 6 Grüne Sterne sowie 25 Ausgewählte Restaurants/gute Küche zeigen das Potenzial der Steiermark am internationalen Parkett (einige mehrfach)**
- **Mit dem Steirer und Botschafter mit Herz Heinz Reitbauer hat die Steiermark sogar einen 3-Sterne-Koch, wenn auch mit seinem Lokal in Wien (Bib Gourmand am Pogusch).**
- **Rückkehr des Guide MICHELIN nach 15 Jahren markiert lang ersehnten Höhepunkt für die österreichische Kulinarik-Branche und stellt für die Steiermark seit der letzten Bewertung 2009 eine große Steigerung und damit eine neue Chance auf Sichtbarkeit dar.**
- **Im Anschluss Post-Tour mit über 40 internationalen Kulinarik-Journalisten in die Bundesländer, 15 davon in die Steiermark aus AT, DE, BEL.**
- **7 Argumente für die Steiermark als einmalige Kulinarikdestination**

„Mit diesem Ergebnis ist die Steiermark im kulinarischen Sternenhimmel angekommen! Ich gratuliere allen ausgezeichneten Köchen, allen voran den 12 Sterneköchen, sehr herzlich zu dieser Bestätigung ihrer Arbeit und wünsche ihnen eine ebenso begeisterte Resonanz von Seiten der Gäste aus dem In- wie Ausland“, freut sich **Landeshauptmann Mario Kunasek** über diese Auszeichnungen.

„Was für ein bewegender Abend! Mit diesen insgesamt 52 Auszeichnungen und Nennungen erhält die Kulinarikdestination Steiermark eine großartige Würdigung ihrer Leistung. Mit dem Rückenwind des Guide Michelin, der *Bibel* unter den Kulinarikführern, wird das kulinarische Grüne Herz nun noch internationaler verortet und wirksam“, freut sich **Michael Feiertag, Geschäftsführer der STG/Steirischen Tourismus und Standortmarketing GmbH**, der neben Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler und ÖW-Geschäftsführerin Astrid Steharnig-Staudinger auf der Bühne gesprochen hat.

Als Sprecher der Landestourismusorganisationen 2024 bei der Österreich Werbung war er maßgeblich bei der Rückkehr des Guide Michelin involviert.

Bei der Guide-Michelin-Bewertung 2009 gab es vier 1-Sterne-Küchen, 2025 nun bereits zwölf – und mit dem Steirer Heinz Reitbauer sogar einen 3-Sterne-Koch in Wien, in der Steiermark gabs für seine Küche einen Stern. „Ich bin überzeugt davon, dass es bei der nächsten Guide Michelin Bewertung 2026 noch mehr werden. Gesichert sind die Bewertungen nach derzeitigem Stand für insgesamt drei Jahre und somit bis 2027“, so **Feiertag** weiter.

Sehr fröhlich-begeistert war der Jubel der Steirer, wenn ein weiterer Steirer ausgezeichnet worden ist: Gemeinsam sind wir ein Grünes Herz. ❤️

Die steirischen Gewinner: Neues Kapitel für heimische Kulinarik-Geschichte

Begeisterte Gäste im Hangar-7 in Salzburg erlebten gestern Abend, wie bei der Guide Michelin Ceremony Event (kulinarische) Geschichte für Österreich und das Grüne Herz geschrieben wurde: **2025 wurden zwölf 1-Sterne-Restaurants, neun Bib Gourmands, sechs Grüne Sterne, an steirische Spitzenköche und deren Küche** im Rahmen der Guide Michelin-Zeremonie, die von der Österreich Werbung und den neun Landestourismusorganisationen mitgestaltet wurde, verliehen. Darüber hinaus wurden auch noch **27 Ausgewählte Restaurants** genannt. Insgesamt würden für Österreich 82 Michelin-Sterne, 33 Grüne Sterne und 43 Bib Gourmands verliehen. Natürlich ist ein Guide-Michelin-Abend kulinarisch ein Erlebnis: Live Cooking Stations zeigten die Vielfalt der neun Bundesländer, die Steiermark war durch **Manuel Liepert von Lieper's Café Dinner Rooms aus Leutschach** aufs Beste vertreten. Er wurde zudem vor Ort auch gleich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Armin Tement kredenzt feinste Tropfen vom Weingut Tement.
-> [Hier](#) **Manuel Liepert über die Bedeutung des Guide Michelin für einen Koch und für das Grüne Herz.**

Ein weiterer gebürtiger Steirer, Konstantin Filippou, wurde für sein Lokal in Wien mit 2 Sternen ausgezeichnet.

Seit 1926 vergibt der Guide MICHELIN Sterne für exzellente Küche. Es sind genau diese Sterne, die ihn auf der ganzen Welt berühmt und ihn zur kulinarischen Instanz gemacht haben. Ein, zwei oder drei MICHELIN Sterne: Die Auszeichnung ist seit fast 100 Jahren Maßstab für die Anerkennung der Besten.

Die Definitionen für die MICHELIN Sterne lauten:

1 Stern: Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!

2 Sterne: Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!

3 Sterne: Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!

Zwölf 1 MICHELIN Stern für die Steiermark (Reihenfolge nach Auflistung des Guide Michelin)

- **Thaller Restaurant, St. Veit am Vogau**
- **Harald Irka am Pfarrhof, St. Andrä i. Sausal**
- **Sattlerhof, Gamlitz**
- **Die Weinbank, Ehrenhausen**
- **ZeitRAUM, St. Kathrein a. Offenegg**
- **Geschwister Rauch, Bad Gleichenberg**

- Geiger Alm, Altaussee
- Saziani, Straden
- Wörgötter Fine Dining, Ligist
- Schlosskeller Gourmetstube, Leibnitz
- Lieperts, Leutschach
- Artis, Graz

Neun Bib Gourmands der Steiermark (Reihenfolge nach Auflistung des Guide Michelin)

Diese werden für eine Küche mit ausgewogenem Preis-Leistungs-Verhältnis verliehen.

- Lilli Wirtshaus, Fehring
- Wörgötter Wirtshaus, Ligist
- Schlosskeller Wirtshaus, Leibnitz
- Mohrenwirt, Graz
- Malerwinkel, Fehring
- Thaller Gasthaus, Vogau
- Wirtshaus Krainer, Langenwang
- Wirtshaus Steirereck am Pogusch
- Krispels Genuss theater, Straden

Sechs Grüne Sterne der Steiermark (Reihenfolge nach Auflistung des Guide Michelin)

Grüne Sterne werden für umwelt- und ressourcenschonende Restaurants verliehen.

- Thaller Restaurant, St. Veit am Vogau
- Restaurant Krainer, Langenwang
- Lurgbauer, Mariazell
- ZeitRAUM, St. Kathrein am Offenegg
- Thaller Gasthaus, St. Veit am Vogau
- Wirtshaus Steirereck am Pogusch

25 Ausgewählte Restaurants – gute Küche (Reihenfolge nach Auflistung des Guide Michelin)

- Restaurant Scheucher, Graz
- Wirtshaus Kogel 3, Leibnitz
- Lilli & Jojo, Gamlitz
- Stefan Haas Fine Dine, Altaussee
- Sattlerhof – Wirtshaus, Gamlitz
- Broadmoar, St. Joseph
- Kuperdachl – Wirtshaus, Premstätten
- Restaurant Krainer, Langenwang
- Johanns Living, Bruck a.d. Mur
- Lurgbauer, Mariazell
- Lilli Fine Dining, Fehring

- **Steakboutique, Graz**
- **Terra, Stainz**
- **Gasthaus Haberl, Ilz**
- **Die Weinbank – Wirtshaus, Ehrenhausen**
- **echt JAN AIGNER, Gleisdorf**
- **Steirerschlossl, Zeltweg**
- **Schloss Farrach, Zeltweg**
- **Geschwister Rauch – Wirtshaus, Bad Gleichenberg**
- **Stammtisch am Paulustor, Graz**
- **Schmidhofer im Palais, Graz**
- **Der Luis, Anger**
- **Starcke Haus, Graz**
- **Restaurant Schlossberg, Graz**
- **Kehlberghof, Graz**

➔ **Hier alle Sieger mit Kurzbiografien und Betrieben – für Ihre Reservierungen** 😊
steiermark.com/guidemichelin

♥ **Die STG gratuliert allen Ausgezeichneten aus ganzem Herzen.** ♥

7 Argumente für die Steiermark als Kulinarik-Destination

Neben den neuen Sternen sorgen diese sieben Argumente seit Jahren für den Ruf der Steiermark als kulinarische Schatzkammer Europas:

- ➔ Fruchtbarkeit des Bodens zwischen Weinbergen und Almen – selbst im Dachstein-Gletscher läuft ein Experiment für einen „Klima Kohl“
- ➔ Vielzahl an Möglichkeiten zum Genuss: von der Sternen-, & Hauben-, & Gasthausküche bis zu Buschenschank und Hütte, in Manufakturen, Mühlen, Vinotheken und an Wein- & Apfelstraßen und bei Festen und Festivals
- ➔ Der kulinarische Kern der Steiermark: Kürbis(-kernöl), Wein und Apfel
- ➔ Die Köstlichkeiten innovativer Geister: Von Josef Zotter und seiner Schoko, von Alois Gölles und dem Essig, von Katrin Strohmaier und ihrem Miss Rósy-Wermut, von den Köstlichkeiten Evelyn Wilds im Reich der Pralinen oder Bettina Haberls Eingelegtem, von Vulcano-Schinken bis Steirerhuhn, Jahrgangspils bis Gin, von Käse bis Honig etc. etc.
- ➔ Die Landschaften des Genusses: unverwechselbar die Weinberge mit Klapotetz, das Blütenmeer an der Apfelstraße, Almen und Berge mit Kühen und Schafen
- ➔ Ob Wandern oder Radfahren, Skifahren oder Langlaufen – der Genuss ist das Ziel.
- ➔ Die Gastgeber: die Spitzenköchinnen und -köche, Winzerinnen und Winzer, Chocolatiers und Käsemacher UND 1,2 Mio. Steirerinnen und Steirer als begeisterte Genießer.

Guide Michelin-Post-Tour für 15 Journalisten aus DE, BEL, AT

Um den internationalen Medien, die an der MICHELIN Guide Ceremony Österreich teilnehmen, die Vielfalt der österreichischen Kulinarik-Landschaft bestmöglich zu präsentieren, organisiert die Österreich Werbung gemeinsam mit den neun Landestourismusorganisationen kulinarische Post-Touren über 40 Journalisten. In der **Steiermark** werden dazu **15 Journalisten aus Deutschland, Belgien und Österreich** unter dem Titel „Heartland Harvests & Delights“ unterwegs sein. Die Stationen: Steirisches Kürbiskernöl in der **Berghofer Mühle**, Mittagessen im Lili Fehring, Genuss tour durch die **Manufaktur Gölles**. zum Abschluss gibt **Heinz Reitbauer** Einblicke in seine Landwirtschaft am Pogusch mit Abendessen in der **Schankkuchl**.

Zur Geschichte des Guide Michelin in Österreich und die Ausgabe 2025

Der Guide MICHELIN kehrt 2025 mit seiner Restaurantauswahl zurück nach Österreich – nach 15 Jahren der Abwesenheit. Die ersten nationalen Ausgaben des Guide MICHELIN Österreich erschienen von 2005 bis zuletzt 2009.

Die neue Auswahl des Guide MICHELIN für Österreich ist soeben erschienen. Der Guide MICHELIN Österreich 2025 wird online auf der Website des Guide MICHELIN und in der App verfügbar sein. Diese ist kostenlos für iOS und Android erhältlich.

Über den Guide Michelin

Als der Guide MICHELIN im Jahre 1900 zum ersten Mal erschien, sollte er die ersten Autoreisenden zum Reisen mit kulinarischen Zielen ermuntern. Damit macht es sich der Guide MICHELIN seit 125 Jahren zur Aufgabe, Feinschmeckern und Reisenden die besten Hotel- und Restaurantempfehlungen zu geben und die inspirierende Arbeit talentierter Köchinnen und Köche in aller Welt hervorzuheben. Der Restaurantführer ist berühmt für seine historische Methodik und für seine Teams an Inspektorinnen und Inspektoren, die ebenso fachkundig wie neugierig und aufgeschlossen sind mit klarem Fokus auf Qualität.

Diese Qualität und Verlässlichkeit wird sich auch bei der nationalen Restaurantauswahl für Österreich widerspiegeln. Sie berücksichtigt auch die Besonderheiten der Region: Dazu zählt beispielsweise, dass Restaurants in manchen Regionen nur im Winter geöffnet haben.

Allein in Europa empfiehlt der Guide MICHELIN aktuell rund 30.000 Adressen in über 12.000 Orten. Die Liste der Länder, in denen der Guide MICHELIN präsent ist, umfasst mittlerweile mehr als 30 Nationen auf vier Kontinenten. Von 1900 bis 2017 wurden weltweit über 30 Millionen Exemplare verkauft. Damit ist der Guide MICHELIN die kulinarische Instanz weltweit.

Weitere Informationen

Für Presserückfragen: Steiermark Tourismus- & Standortmarketing

Ute Hödl, T +43-316-4003-221, ute.hoedl@steiermark.com; steiermark.com/presse

- ➔ Infos zu allen ausgezeichneten steirischen Spitzenköchen: steiermark.com/guidemichelin
- ➔ Hier zur Presseaussendung und zu Pressebildern der Steirer: www.steiermark.com/de/Presse-Medien/Presstexte/Guide-Michelin-2025-12-Sterne-fuer-steirische-Spitzenkoeche_pr_59495258

→ [Hier](#) weitere Kulinarikbilder hier aus dem Steiemark-Bildarchiv.

Für Presse-Rückfragen: Österreich Werbung

Tanja Gruber, Unternehmenssprecherin, T +43 1 588 66-285; tanja.gruber@austria.info

-> Fotogalerie: to.austria.info/guidemichelin

Für Presse-Rückfragen: Guide Michelin

Alexandra Beck-Berge, Head of Public Relations Michelin Europe North

T [+49 \(0\)152 23 88 24 62](tel:+49015223882462); alexandra.beck-berge@michelin.com

-> news.michelin.de

Graz, Mi., 22. Jänner 2025