

Aktuelle Ausgabe etabliert Tschechien als neue Genussdestination Europas  
**MICHELIN-Premiere in Tschechien**



Der Guide MICHELIN adelt erstmals Restaurants in allen Regionen Tschechiens und würdigt damit die gesamte Bandbreite der tschechischen Küche: traditionsbewusst und modern, regional verwurzelt und international anschlussfähig.

© AMBI CZ (li. & re), Restaurant Papilio (mi.)

**Tschechien schreibt kulinarische Geschichte: Mit der feierlichen MICHELIN-Gala am 11. Dezember 2025 in Marienbad hat der Gourmetführer erstmals landesweit Auszeichnungen vergeben – nicht mehr nur in der Landeshauptstadt Prag. Der neue Guide MICHELIN Tschechien 2025 beweist, was sich Feinschmecker schon lange zuflüstern: Zwischen Böhmen und Mähren ist eine eigenständige, selbstbewusste Spitzengastronomie herangewachsen, die internationale Maßstäbe setzt. Von einem Zwei-Sterne-Restaurant und acht Ein-Sterne-Häusern über 18 Bib-Gourmand-Restaurants bis hin zu vier Grünen Sternen spannt sich die neue lukullische Landkarte. [www.visitczechia.com](http://www.visitczechia.com)**

Neben ikonischen Fine-Dining-Adressen finden sich im neuen Guide MICHELIN Tschechien moderne Bistros ebenso wie Restaurants, die auf ehrliche Küche, regionale Produkte und handwerkliche Präzision setzen. Das Ergebnis ist ein vielstimmiges Porträt einer Gastronomieszene, die in den vergangenen Jahren an Profil, Mut und Selbstbewusstsein gewonnen hat. „Die Zusammenarbeit mit dem Guide MICHELIN schlägt ein neues Kapitel in Tschechiens Imagebildung als kulinarisches Reiseziel auf – ein Land, das neben historischen Sehenswürdigkeiten, Naturschönheiten und vielfältigen Aktivmöglichkeiten auch durch seine Spitzen-Gastronomie besticht“, so František Reismüller, Direktor der Tschechischen Zentrale für Tourismus – CzechTourism. „MICHELIN ist die globale Sprache der Gastronomie, und seine Präsenz in Tschechien zeigt, dass unsere Küche der Welt etwas zu sagen hat.“

**Der erste tschechische Guide MICHELIN im Überblick**

Insgesamt sind im neuen Guide MICHELIN Tschechien 79 Restaurants vertreten. Folgende neue Auszeichnung darf Tschechien feiern:

- 1 Restaurant mit zwei Sternen (neu)
- 8 Restaurants mit einem Stern (davon 6 neu)
- 18 Restaurants mit Bib Gourmand (davon 15 neu)
- 4 Restaurants mit Grünem MICHELIN-Stern (alle 4 neu)

**Hier geht's zur detaillierten Auflistung aller ausgezeichneten Restaurants:**

**[Czechia: The Full List of MICHELIN Starred Restaurants](#)**



Das Erlebnisrestaurant Papilio in Vysoký Újezd, nur 20 Minuten von Prag entfernt, hat allen Grund zum Feiern. Küchenchef Jan Knedla und sein Team wurden **2025** mit zwei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. © Restaurant Papilio

Erstmals wurde mit [Papilio](#) in Vysoký Újezd ein tschechisches Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet. Küchenchef Jan Knedla verbindet dort persönliche Erinnerungen, handwerkliche Raffinesse und konsequent regionale Produkte zu einer Küche, die internationale Anerkennung findet.

Zusätzlich wurden [18 Adressen](#) mit einem Bib Gourmand für ihr hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis geehrt, darunter 15 Neuzugänge. Bereits ausgezeichnete Prager Lokale wie [Dejvická 34](#), [Na Kopci](#) und [The Eatery](#) behaupteten ihren Bib Gourmand und bleiben weiterhin im Guide vertreten. Erstmals verleiht MICHELIN in Tschechien auch vier Grüne Sterne – sie zeichnet insbesondere eine nachhaltige und verantwortungsvolle Küchenphilosophie aus.

### **Von der Küche bis zum Kopfkissen: MICHELIN Keys für tschechische Hotellerie**

Nicht nur in der Kulinarik setzt Tschechien neue Maßstäbe, sondern auch in der Welt der Hotellerie: Mit dem [MICHELIN Key Award](#) wurde im Oktober 2025 ein neues Bewertungssystem eingeführt, das herausragende Hotels nach den gleichen hohen Kriterien ehrt, die für Michelin-Sterne in der Gastronomie gelten: Qualität, Persönlichkeit, Service und unvergessliche Aufenthalte – vom Design über Atmosphäre bis zur Authentizität der Erfahrung. In Tschechien wurden gleich mehrere Häuser bei dieser Premiere gekürt: In Prag erhielten unter anderem das BoHo Prague Hotel, The Julius Prague, Four Seasons Hotel Prague und das Mosaic House jeweils einen MICHELIN Key, während das Fairmont Golden Prague Hotel als einziges Haus im Land mit zwei MICHELIN Keys für einen außergewöhnlichen Aufenthalt geehrt wurde. Auch jenseits der Hauptstadt erhielten ausgewählte Häuser wie das Chateau Mcely in der Zentralböhmen, das Hotel Perk in Šumperk und Villa Julius & Emma in Karlovy Vary einen MICHELIN Key – ein weiterer Beleg dafür, dass Tschechien nicht nur kulinarisch, sondern in seiner gesamten Gastfreundschaft neue internationale Standards setzt.

**Über Tschechien.** Wer die goldene Mitte Europas erkundet, begegnet einem Land, das Geschichte und Moderne vereint: Städte wie Prag, Brünn oder Ostrava gelten mit ihren historischen Zentren und visionärer Architektur als Zeitzeugen – damals wie heute. Entlang der 817 Kilometer langen deutsch-tschechischen Grenze lässt die Natur beide Seiten eins werden. Während sich der dicht bewachsene Böhmerwald mit seinen Mooren bis ins Bayerische erstreckt, birgt die Sächsisch-Böhmische Schweiz Wanderwege zu bizarren Sandsteinformationen. Auch im Landesinneren zeigt Tschechien mit dem mystischen Riesengebirge, weniger bekannten Skiorten oder dem Naturschutzgebiet Pollauer

*Berge viele Facetten. Karlsbad, Marienbad und Franzensbad, als westböhmisches Bäderdreieck berühmt und ebenfalls UNESCO-Welterbe, zählen seit 2021 zu den „Great Spa Towns of Europe“. Die reiche Geschichte lässt sich anhand der Burgen- und Schlösserlandschaft nur erahnen, dazu zählen fast 2.000 Bauwerke wie die Prager Burg oder Schloss Český Krumlov. Doch Tschechiens Erbe lebt nicht nur in Mauern, sondern auch in Gläsern. So etwa in Pilsen, Wiege der Bierbrauerei oder in Brunn, Zentrum der mährischen Weintradition – mit jahrhundertealten Bräuchen, die bis heute gepflegt werden.*  
[www.visitczechia.com](http://www.visitczechia.com)