PRESSEMITTEILUNG

Aktualisierter MICHELIN Guide: Tschechien gehört zu den Destinationen mit Spitzengastronomie

(Prag, 20. November 2026)

Die neue landesweite Auswahl von Restaurants aus dem ganzen Land bestätigt: Tschechien gehört zu Recht zur kulinarischen Weltkarte. Der MICHELIN Guide hat in diesem Jahr insgesamt 109 Betriebe aus dem ganzen Land aufgenommen. 13 Restaurants wurden mit MICHELIN-Sternen ausgezeichnet und erhielten zusammen 14 Sterne. Vier Restaurants gehören erstmals dazu. Weitere 27 Restaurants erhielten die Auszeichnung Bib Gourmand, davon 11 zum ersten Mal. Die im Guide aufgeführten Restaurants erhalten ihre Plaketten am 14. Dezember bei einer feierlichen Veranstaltung in der Prager Pragovka. Destinationspartner ist die Tschechische Zentrale für Tourismus – CzechTourism; offizieller Partner ist makro ČR.

Tschechien als Destination für Spitzengastronomie

Der MICHELIN Guide für Tschechien umfasst Betriebe aus dem ganzen Land – von Spitzenrestaurants mit raffinierter Küche über moderne Bistros bis hin zu Lokalen, die auf Tradition, regionale Zutaten und ehrliche Küche setzen. Er präsentiert eine vielfältige Szene, die in den vergangenen Jahren zunehmend selbstbewusst auftritt und immer höhere Maßstäbe setzt.

„Hinter jedem gastronomischen Erlebnis steht eine ganze Wertschöpfungskette tschechischer Unternehmen – von Anbau-, Zucht- und Lebensmittelproduzenten bis hin zu den Restaurants. Der Erfolg eines Glieds kann die anderen stärken und der gesamten Branche zugutekommen. Gerade die Vernetzung dieser Unternehmen zeigt, welche wichtige Rolle Zusammenarbeit in der tschechischen Wirtschaft spielt. Der MICHELIN Guide trägt dazu bei, tschechische Restaurants sichtbarer zu machen. Dank ihnen können Gäste auch lokale Produkte und deren Hersteller entdecken. Für kleinere Lieferanten kann die Zusammenarbeit mit einem solchen Restaurant eine wichtige Referenz sein, die ihnen hilft, weitere Abnehmer zu gewinnen“, sagt Rudolf Klepáček, Generaldirektor von CzechBusiness.

„Die Zusammenarbeit mit dem MICHELIN Guide spielt eine entscheidende Rolle beim Aufbau des Images Tschechiens als Destination, die neben historischen Sehenswürdigkeiten, Naturschönheiten und einem breiten Angebot an Möglichkeiten für aktive Erholung auch durch Spitzengastronomie überzeugt. MICHELIN ist die globale Sprache der Gastronomie, und seine Präsenz in Tschechien bedeutet, dass unsere Küche der Welt etwas zu sagen hat. Es ist eine Chance, die Kreativität tschechischer Spitzenköche, ihren Umgang mit regionalen Zutaten und ihren einzigartigen Zugang zu traditionellen Rezepten zu zeigen. Das vergangene Jahr hat gezeigt, dass der landesweite MICHELIN Guide auch über die Grenzen hinaus eine außergewöhnliche Reichweite hat. Er hat Tschechien deutlicher auf die kulinarische Weltkarte gebracht und seine Position unter den Destinationen mit Spitzengastronomie gestärkt. Dieses Potenzial nutzen wir auch in unserer Arbeit voll aus und gratulieren allen ausgezeichneten Betrieben“, ergänzt Tereza Hofmanová von der Tschechischen Zentrale für Tourismus – CzechTourism.

Der MICHELIN Guide für Tschechien auf einen Blick

Die aktuelle Auswahl des MICHELIN Guide für Tschechien umfasst 109 Restaurants. 40 davon erhielten einen Stern oder die Auszeichnung Bib Gourmand. Die Auswahl berücksichtigt Betriebe aus dem ganzen Land und bestätigt damit die steigende Qualität der tschechischen Gastronomie auch außerhalb der Hauptstadt.

- 1 Restaurant mit zwei MICHELIN-Sternen
- 12 Restaurants mit einem MICHELIN-Stern (davon 4 neu)
- 27 Restaurants mit Bib Gourmand (davon 11 neu)
- 69 weitere empfohlene Restaurants
- 4 MICHELIN-Sonderauszeichnungen für herausragende Leistungen

Makro – Partner der tschechischen Gastronomie

Auf europäischer Ebene ist die METRO AG ein wichtiger Projektpartner und arbeitet in zahlreichen Ländern mit dem MICHELIN Guide zusammen. In Tschechien knüpft makro ČR an diese Partnerschaft an.

„Der MICHELIN Guide ist so etwas wie die Champions League der Gastronomie. Die Ergebnisse tschechischer Restaurants bestätigen, dass wir im internationalen Wettbewerb unseren Platz haben. Wie im Spitzensport gibt es auch hier keine Abkürzungen. Entscheidend sind nicht die Ausgangsbedingungen, sondern Talent, Mut und tägliche harte Arbeit, durch die Gästen außergewöhnliche Erlebnisse geboten werden können. Allen Ausgezeichneten gratuliere ich herzlich: jenen, die ihre Auszeichnung verteidigt haben, zur täglichen Leistung, außergewöhnliche Qualität zu halten, und den neu ausgezeichneten Betrieben zu Mut und Talent, sich unter den Besten durchzusetzen. Besonders freut mich auch, dass wir Spitzengastronomie an immer mehr Orten in ganz Tschechien finden. Der MICHELIN Guide zeigt, wie weit es die tschechische Gastronomie bringen kann. Unsere Aufgabe bei makro ist es, sie mit hochwertigen Zutaten zu versorgen, Erfahrungen zu teilen und sie zu weiterem Wachstum zu inspirieren“, erklärt Jiří Nehasil, Generaldirektor von makro ČR.

Die feierliche Übergabe der MICHELIN-Guide-Plaketten (MICHELIN Guide Restaurant Plaques Presentation Event) findet am 14. Dezember 2026 in der Prager Pragovka statt. Der Abend ist den ausgezeichneten Restaurants und ihren Teams gewidmet. Neben der feierlichen Plakettenübergabe bietet er Gelegenheit zum Austausch zwischen Persönlichkeiten der tschechischen Gastronomie und zur gemeinsamen Feier ihrer Erfolge.

Gastronomie als Anziehungspunkt des Tourismus

Für gutes Essen reisen Menschen um die ganze Welt. Tschechien bietet ihnen eine vielfältige Szene, die traditionelle Geschmacksrichtungen mit Einflüssen aus den Nachbarländern und internationalen Trends verbindet. Hochwertige Restaurants ziehen kaufkräftige Gäste in Städte und Regionen und motivieren sie zu Übernachtungen. Die Besucher geben dann auch Geld für Unterkunft, Verkehr, Kultur, Sehenswürdigkeiten und lokale Produkte aus. Sie entdecken weitere Orte, die sie sonst vielleicht nicht besucht hätten, und unterstützen regionale Unternehmen. Gastronomie trägt damit zur Entwicklung des Tourismus im ganzen Land bei. Gemeinsame Vermarktung hilft Restaurants außerhalb Prags, Gäste in entfernten Märkten zu erreichen, die sie allein nur schwer erschließen könnten. Der MICHELIN Guide zeigt, welchen Beitrag die fachliche Arbeit von CzechTourism, die Zusammenarbeit mit Partnern und die systematische Förderung des Tourismus leisten können.

CzechTourism befragte Restaurants unmittelbar nach Veröffentlichung der ersten landesweiten Auswahl und erneut etwa sechs Monate später zu deren Auswirkungen. Die Erhebung erfasste rund die Hälfte der Betriebe; die Ergebnisse haben daher orientierenden Charakter. Die Vertreter der Restaurants gaben an, dass die Aufnahme in den Guide die Besucherzahlen, Reservierungen oder das Interesse der Gäste positiv beeinflusst habe. Am häufigsten nannten sie einen Anstieg der Besucherzahlen um 10 bis 15 Prozent, in einzelnen Fällen sogar um 30 Prozent und mehr.

„Aus wirtschaftlicher Sicht betrachte ich die Zusammenarbeit Tschechiens mit dem MICHELIN Guide als Investition in die weitere positive Entwicklung der Gastronomie und des Tourismus in Tschechien. Die internationale Anerkennung erhöht die Sichtbarkeit der tschechischen Gastronomie und kann Besucher dazu motivieren, unser Land auch über seine Restaurants kennenzulernen. Ich schätze, dass CzechTourism die Partnerschaft durch gezielte Vermarktung ergänzt und auch die Erfahrungen der Betriebe selbst auswertet. Die Verbindung internationaler Präsentation mit der Bewertung der Auswirkungen trägt dazu bei, die Aufmerksamkeit für die tschechische Gastronomie in einen langfristigen wirtschaftlichen Nutzen für den Tourismus umzuwandeln“, fasst Jan Hán von der Fakultät für Betriebswirtschaft der Wirtschaftsuniversität Prag zusammen.

Partnerschaft mit dem MICHELIN Guide

Die dreijährige Zusammenarbeit Tschechiens mit dem MICHELIN Guide begann 2025. Die Inspektoren erstellen jedes Jahr eine digitale Auswahl der besten tschechischen Restaurants; der MICHELIN Guide verwaltet und aktualisiert den tschechischen Bereich auf seiner Website. Die Partnerschaft umfasst außerdem die Erstellung von Artikeln, bezahlte Social-Media-Kampagnen und ein Werbevideo, das die tschechische Gastronomie vorstellt. Der Gesamtwert der dreijährigen Zusammenarbeit beträgt 1.361.250 Euro.

CzechTourism hat den operativen Teil des Projekts übernommen, die Partnerschaft mit dem MICHELIN Guide vereinbart und sorgt für die Bewerbung des Guides im In- und Ausland. Dank der Zusammenarbeit gehört Tschechien nun zu den kulinarischen Destinationen, die definitiv einen Besuch wert sind.

MICHELIN Guide: ein Zeichen für Qualität, Leidenschaft und Authentizität

Anonyme Inspektoren bewerten Restaurants nach strengen internationalen Kriterien. Sie vergeben MICHELIN-Sterne – einen, zwei oder drei – sowie die renommierte Auszeichnung Bib Gourmand an Restaurants, die ausgezeichnete Küche zu einem angemessenen Preis anbieten. Der MICHELIN Guide aktualisiert jedes Jahr seine Auswahl empfehlenswerter Restaurants und hilft Gästen dabei, hochwertige Küche im ganzen Land zu entdecken.

Der erste tschechische MICHELIN Guide

Die erste landesweite Auswahl, die der MICHELIN Guide im Dezember des Vorjahres veröffentlichte, trug dazu bei, die tschechische Gastronomie im vergangenen Jahr bei ausländischen Gästen bekannter zu machen und ihre Aufmerksamkeit auch auf Restaurants in den Regionen zu lenken. In die Auswahl wurden 79 Restaurants aufgenommen. Dreißig davon erhielten folgende Auszeichnungen:

- Zwei MICHELIN-Sterne – 1 Restaurant
- Ein MICHELIN-Stern – 8 Restaurants
- Bib Gourmand – 18 Restaurants
- MICHELIN Green Star – 4 Restaurants
- 52 weitere von MICHELIN empfohlene Restaurants

VOLLSTÄNDIGE LISTE DER AUSGEZEICHNETEN BETRIEBE 2026

Restaurants mit zwei MICHELIN-Sternen

Papilio – Vysoký Újezd

Restaurants mit einem MICHELIN-Stern

- TARO – Prag (neu)
- ZLATÁ PRAHA – Prag (neu)
- REASON – Prag (neu)
- SALABKA – Prag (neu)
- LEVITATE – Prag
- ESSENS – Hlohovec
- Entrée – Olomouc
- La Villa – Zlín
- La Degustation Bohême Bourgeoise – Prag
- Casa De Carli – Prag
- Štangl – Prag
- Field – Prag

Restaurants mit der Auszeichnung Bib Gourmand

- Brno – ATELIER bar & bistro
- Brno – Soyshi (neu)
- Brno – Valoria

- Budyně nad Ohří – Dvůr Perlová voda
- Čeladná – MIURA
- Havlíčkův Brod – Zámek Kvasetice (neu)
- Havraníky – APRI (neu)
- Hlohovec – Chateau Petit (neu)
- Hradec Králové – Šatlava
- Litomyšl – Bohém
- Mikulov – Ryzlink (neu)
- Olomouc – Long Story Short Eatery & Bakery
- Plzeň – Štipec
- Prag – Alma
- Prag – Biskup (neu)
- Prag – Dejvická 34 by Tomáš Černý
- Prag – Na Kopci
- Prag – PHO 100 (neu)
- Prag – SKÔ (neu)
- Prag – Šnycl (neu)
- Prag – Sugo Pasta Bar (neu)
- Prag – The Eatery
- Prag – U Kalendů
- Prag – U Matěje
- Tábor – Goldie
- Třeboň – Šupina a Šupinka
- Třeboň – Vratislavský dům (neu)

KONTAKT FÜR MEDIEN

Kateřina Beránková
berankova@czechtourism.gov.cz
+420 724 209 037
Tschechische Zentrale für Tourismus – CzechTourism, Štěpánská 567/15, 120 00 Prag 2