

Sterneregen für vier neue Restaurants

Schweden hat sich erneut als kulinarisches Mekka etabliert, da vier neue Restaurants im Michelin Guide Nordic Countries Sterne erhalten haben. Eines der prämierten Restaurants sticht besonders hervor, da es aus dem Stegreif zwei Sterne holte.

Schwedens kulinarische Landschaft zieht weiterhin weltweit Aufmerksamkeit auf sich, wie die neuesten Auszeichnungen des renommierten Michelin Guides beweisen. Bei der Verleihung des [MICHELIN Guide Nordic Countries 2024](#) am 27. Mai wurden vier schwedische Restaurants mit den begehrten Sternen ausgezeichnet.

In Stockholm erhielten die Restaurants [Celeste](#), [Dashi](#) und [Seafood Gastro](#) jeweils einen Stern, während der bereits früher mit Sternen belohnte Koch Daniel Berlin und sein Restaurant [VYN](#) in Simrishamn, Südschweden, nur sechs Monate nach der Eröffnung mit zwei Sternen geehrt wurden. Diese neu prämierten Lokale spiegeln die reiche Vielfalt der schwedischen Gastronomie wider, indem sie traditionelle Aromen mit modernen Techniken verbinden und die besten regionalen Zutaten präsentieren.

Gleichzeitig behält Björn Frantzéns Restaurant [Frantzén](#) in Stockholm seine drei Michelin-Sterne und ist damit das einzige in Schweden sowie eines von insgesamt sechs Restaurants in der nordischen Region, dass diese höchste Auszeichnung trägt.

Neues Zwei-Sterne-Restaurant

[VYN](#) – Simrishamn, Schweden

VYN hat das seltene und zweifellos beeindruckende Kunststück vollbracht, direkt mit zwei Michelin-Sternen in den Guide aufgenommen zu werden. Das neueste Restaurant von Chef-Eigentümer Daniel Berlin dient als Plattform für seine geniale Kochkunst. Mit zwei Sternen in seinem vorherigen, gleichnamigen Restaurant in Skåne Tranås markiert VYN Daniels triumphale Rückkehr an die Spitze der schwedischen Gastronomie.

Neue Ein-Sterne-Restaurants

[Celeste](#) – Stockholm

Eines der drei neuen Ein-Sterne-Restaurants in Stockholm ist Celeste, ein verstecktes Juwel im achten Stock des Batteriet-Gebäudes. Die präzise Küche der Köche Ludwig Tjörnemo und Michael Andersson sorgt dafür, dass die hochwertigen Zutaten die verdiente Behandlung erhalten. Die Großzügigkeit des Angebots überrascht immer wieder – das Menü mag festgelegt sein, aber es ist keine Seltenheit, dass zusätzliche Gänge oder Getränke serviert werden.

[Dashi](#) – Stockholm

Stockholms zweites japanisches Restaurant mit einem Michelin-Stern wird von den Chef-Eigentümern Harry Jordås und Nathan Turley betrieben. Obwohl keiner von beiden aus Japan stammt, haben sie eine außergewöhnliche Hommage an die japanische Küche geschaffen, die durch detaillierte Gerichte und ihre Leidenschaft für das Handwerk besticht.

[Seafood Gastro](#) – Stockholm

Für diejenigen, die Michelin-Sterne-Restaurants am luxuriösen Ende des Spektrums bevorzugen, ist Seafood Gastro die richtige Adresse. Unter der Leitung von Mathias Dahlgren – mit Staffan Naess und Jonas Hedenqvist in der Küche – strahlt der Raum formelle Eleganz aus und das Menü besticht durch unverkennbare Opulenz. Ob Kaviar, Kaisergranat oder Steinbutt – hier treffen Sie auf Premium-Zutaten von außergewöhnlicher Qualität, zubereitet mit starker Technik und gutem Verständnis für die Produkte.

Bestehende Michelin-Sterne-Restaurants in Schweden

Vor diesen Auszeichnungen hatten 18 Restaurants in Schweden Sterne im Guide Michelin.

Drei-Sterne-Restaurants in Schweden:

- [Frantzén](#), Stockholm

Zwei-Sterne-Restaurants in Schweden:

- [AIRA](#), Stockholm

- [Aloë](#), Stockholm

- [Vollmers](#), Malmö

- [VYN](#), Simrishamn – *Neu*

Ein-Sterne-Restaurants in Schweden:

- [28+](#), Göteborg

- [Adam / Albin](#), Stockholm

- [ÄNG](#), Tvååker

- [Celeste](#), Stockholm – *Neu*

- [Dashi](#), Stockholm – *Neu*

- [Ekstedt](#), Stockholm

- [Etoile](#), Stockholm

- [Knystaforsen](#), Rydöbruk

- [Koka](#), Göteborg

- [Nour](#), Stockholm

- [Operakällaren](#), Stockholm

- [PM & Vänner](#), Växjö

- [Project](#), Göteborg

- [Seafood Gastro](#), Stockholm – *Neu*

- [Signum](#), Mölnlycke

- [SK Mat & Människor](#), Göteborg

- [Sushi Sho](#), Stockholm

Food Trends und weitere neue Restaurants in Schweden

Zusätzlich zu den Michelin-prämierten Genusstempeln eröffnet 2024 eine Vielzahl aufregender neuer Restaurants in ganz Schweden. Diese neuen Lokale bereichern die lebendige Gastronomieszene des Landes mit frischen Perspektiven, einzigartigen Konzepten und kreativen Gerichten – von innovativen Fine-Dining-Erlebnissen bis hin zu gemütlichen Restaurants.

Ein führender Trend in der Kulinarik ist blaue Nahrungsmittel aus dem Meer, oft auch als [Blue Food](#) oder Seafood bezeichnet. Zu den bekanntesten gehören Muscheln, Austern, Tang und Algen. Weniger geläufig, aber ebenfalls dazu zählend, sind Seegurken, Schwimmkrabben, Leuchtgarnelen und Seescheiden. Lebensmittel aus dem Meer sind äußerst nachhaltig und deutlich klimafreundlicher als rotes Fleisch, vorausgesetzt, sie werden umweltschonend gewonnen. Schalentiere tragen zur Reinigung der Meere bei, da eine einzige Muschel bis zu fünf Liter Wasser pro Stunde filtern kann. Ökologische Aquakulturen

helfen, die Überdüngung in den Gewässern zu reduzieren. Zudem müssen für Seafood keine Futtermittel produziert werden. Meereslebensmittel sind darüber hinaus äußerst gesund. Sie enthalten wenig Fett und sind reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Es überrascht daher nicht, dass sie in den Restaurants an der Westküste immer häufiger serviert werden.

Da überrascht es wenig, dass ausgerechnet in Göteborg, der Hauptstadt der Westküste, in diesem Jahr besonders viele neue Restaurants, Bars und Cafés eröffnet werden – viele mit einem Fokus auf lokale Zutaten und Produkte. Wen wundert es da noch, dass die für ihren Humor bekannten Göteborger dem Thema sogar eine eigene Kirche gewidmet haben? Eine Übersicht aller Neu- und Wiedereröffnungen gibt es hier: <https://news.cision.com/de/visit-sweden/r/frische-brisen-und-kostliche-bissen-in-goteborg.c3963894>


Pressebilder: <https://imagebank.sweden.se/my-selections/2b5cp9sbh0>

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt.
<https://corporate.visitsweden.com>

Willkommen in Schweden.

Additional assets available online:  [Photos \(2\)](#)

<https://press.visitsweden.com/2024-05-31-Sterneregen-fur-vier-neue-Restaurants>