**Pressemitteilung   uschi liebl pr**

**21. September 2023**

**Erstes Drei-Sterne-Restaurant in Slowenien**

**Kulinarischer Gipfelsturm: Slowenien erobert den Michelin-Himmel**

**Mit dem renommierten Restaurant Hiša Franko darf sich Slowenien ab sofort mit einem Drei-Sterne-Restaurant dekorieren. Außerdem konnte sich der Gourmettempel unter der Leitung der selfmade Chefköchin Ana Roš weiterhin den Michelin Green Star für seine nachhaltige Küche sichern. Daneben verlieh der Michelin Guide dem Restaurant Milka in Kranjska Gora erstmals zwei Sterne. Sieben weitere Adressen konnten ihre ersten Auszeichnungen ebenfalls halten.**

Feinschmecker sind schon längst auf Slowenien und seine Spitzenköche aufmerksam geworden. Das gastronomische Aushängeschild Hiša Franko unter Ana Roš finden Gourmets in der nordwestlich gelegenen Kleinstadt Kobarid nahe der italienischen Grenze vor. Im September 2023 erhielt sie erstmals den hochangesehenen dritten Stern vom Guide Michelin und darf sich als erste Adresse in Slowenien mit der international bekannten Auszeichnung schmücken. Ihr 17-Gänge-Menü zeichnet sich durch herausragende Gerichte mit originellen Farben, Aromen und Texturen aus. Außerdem hoben die Kritiker die kulinarische Philosophie der 50-jährigen Köchin und die konsequent nachhaltige Arbeitsweise hervor und würdigten das Restaurant dem grünen Michelin Green Star, den weltweit bisher nur 32 Restaurants haben. Hocherfreut über die Wertschätzung berichtete Ana Roš: „Es ist der Traum aller Mitglieder der Familie Hiša Franko, und er ist gerade wahr geworden. Ein junges Team, das Tag für Tag, Jahr für Jahr hart arbeitet. Aber am Ende des Tages ist für uns das Wichtigste, dass unsere Gäste glücklich sind. Das Restaurant liegt nicht um die Ecke und wir sind dankbar für jeden Einzelnen, der sich die Zeit nimmt, durch das Soča-Tal zu fahren, nur um unsere wunderbaren Kreationen zu genießen.“

Nur rund 70 Kilometer nördlicher in Kranjska Gora an den Grenzen zu Österreich und Italien gab es ebenfalls Grund zu feiern: Das Restaurant Milka unter der Führung des 34 Jahre alten Küchenchefs David Žefran erhielt das Upgrade auf den zweiten Michelin-Stern. „Das Restaurant bietet eine feine gastronomische Symbiose aus der Region und den Nachbarländern, die von Küchenchef David Žefran gekonnt interpretiert und zubereitet wird, wobei er die lokalen Zutaten voll ausschöpft. Das Ergebnis: ein lebendiger und origineller Stil, der nie langweilig wird. Die Köche selbst bringen ihre Gerichte in den Speisesaal“, so die Kritiker. Auch die beeindruckende Weinkarte kann sich sehen lassen. Gäste genießen nicht nur das erstklassige Degustationsmenü, sondern auch die herrliche Landschaft inmitten der Julischen Alpen und die direkte Seelage.

Sieben weitere Restaurants in Slowenien konnten ihren bestehenden Michelin-Stern halten. Dazu zählen die Betriebe Gostilna pri Lojzetu, Grič, Hiša Denk, Hiša Linhart, Strelec Restaurant, COB (Cooking Outside the Box) sowie das Restaurant Dam. Darüber hinaus dürfen sich insgesamt sieben Adressen über den grünen Michelin-Stern freuen, darunter erstmals das Restaurant Špacapanova hiša in der Karstregion. Die gedruckte Version des Michelin-Führers Slowenien 2023 wird Ende September verfügbar sein. Weitere Informationen zu den gelisteten Restaurants sind auf der offiziellen Michelin-Website sowie auf [Taste Slovenia](https://www.tasteslovenia.si/en/taste-slovenia/european-region-of-gastronomy-2021/slovenia-green-cuisine/) und [www.slovenia.info](https://www.slovenia.info/en) zu finden.

Mehr Informationen unter <https://www.slovenia.info>.

**Über Slowenien**

Mitten im Herzen Europas gelegen, bietet Slowenien eine beeindruckende Vielfalt an landschaftlichen und kulturellen Schätzen. Die vier geographischen Regionen – die Alpen, das Mittelmeer, der Karst und die Pannonische Tiefebene – verleihen dem kleinen Land mit gerade einmal zwei Millionen Einwohnern einen unvergleichlichen Boutique-Charakter. Gastfreundschaft sowie Essen und Trinken schreiben die Einheimischen groß, weshalb die slowenische Küche inzwischen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist. Als erstes Land der Welt wurde Slowenien nach den Kriterien der Non-Profit-Organisation Green Destinations als grünes Reiseziel anerkannt. Umweltfreundliche Unterkünfte, hochwertige Gastronomie-Erlebnisse und verantwortungsbewusste Tourismusangebote zeugen von dem Bestreben, einen sanften Tourismus zu fördern. Das nationale Programm Slovenia Green des Slowenischen Tourismusverbands ist ein zentrales Instrument zur Umsetzung dieser nachhaltigen Angebote. Vor einem Aufenthalt in Slowenien sollten Gäste einen Blick in das Unique Experiences-Programm werfen, das eine breite Palette an Aktivitäten bereithält, die die natürliche und kulturelle Vielfalt des Landes erlebbar machen. Weitere Informationen unter [www.slovenia.info/de](http://www.slovenia.info/de).

Pressekontakt Slowenisches Tourismusamt  
Rebeka Kumer Bizjak

Direktorin, Slowenisches Tourismusamt

Maximiliansplatz 12a, 80333 München

tel. +49 89 29 16 12 02

mail: [rebeka.kumerbizjak@slovenia.info](mailto:rebeka.kumerbizjak@slovenia.info), [slowenien.de@slovenia.info](mailto:slowenien.de@slovenia.info)

Ein Bild, das Text, ClipArt enthält.

Automatisch generierte BeschreibungPressekontakt uschi liebl pr  
Christin Neuwirt  
uschi liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19  
mail: [cn@liebl-pr.de](mailto:cn@liebl-pr.de)