



Bildunterschrift: Das Ifen Hotel gilt als Top-Gourmet-Adresse im Kleinwalsertal. @ DSR Hotel Holding

PRESSEMITTEILUNG

Guide Michelin zurück in Österreich

Kilian Stuba im A-ROSA Ifen Hotel Kleinwalsertal bestätigt Michelin-Stern / Bib Gourmand für Restaurant "Carnozet"

Kleinwalsertal, 22. Januar 2025 – Für das A-ROSA Ifen Hotel Kleinwalsertal beginnt das neue Jahr mit einem kulinarischen Paukenschlag: Der Guide Michelin Österreich würdigte das Restaurant "Kilian Stuba" unter der Führung des gastronomischen Leiters Sascha Kemmerer und des Küchenchefs Hans-Jörg Frick erneut mit einem der begehrten Sterne. Es ist das erste Mal seit 2009, dass der Restaurantführer wieder eine nationale Ausgabe in Österreich veröffentlicht. Das Restaurant "Carnozet" erhielt einen Bib Gourmand für ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und qualitativ hochwertige Küche. Einen Tag zuvor bestätigte der Gault&Millau Deutschland 2025 die Top-Bewertung der Österreich-Ausgabe und verlieh der Kilian Stuba vier Hauben. Zudem gab es für die Weinkarte den Grand Selection Award 2025 mit vier Trauben in der Best International Selection.

Das Ifen Hotel gilt als Top-Gourmet-Adresse im Kleinwalsertal. Seit der Neueröffnung 2010 verantwortet Sascha Kemmerer hier die kulinarischen Erlebnisse des Gourmetrestaurants „Kilian Stuba“, des Walser Spezialitätenrestaurants „Carnozet“ sowie des Restaurants „Theo’s“ – seit 2019 gemeinsam mit Küchenchef Hans-Jörg Frick. Bereits seit 2012 schmückt die Sterneauszeichnung des Guide Michelin Deutschland

ungebrochen die Gourmetküche von Kemmerer und seinem Team, die eng mit der Region verbunden und zugleich durch internationale Einflüsse geprägt ist. Höchste Produktqualität sowie filigrane, kreative Modernität treffen auf elegante Klassik und prägen seine ganz eigene Stilistik.

Kemmerer und Frick zeigen sich begeistert über die Bestätigung ihrer Arbeit: „Jede Auszeichnung, sei es das Lob unserer Gäste oder eine renommierte gastronomische Ehrung, ist für uns etwas ganz Besonderes. Dass wir in diesem Jahr erneut mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet wurden, erfüllt uns mit großer Freude und Stolz.“ Der Guide Michelin Österreich lobt die Doppelspitze: „In ihren kreativen Gerichten überzeugen sie mit exzellentem Handwerk, gekonnt eingesetzten Kontrasten und stimmig kombinierten Aromen. Bei der Produktwahl bezieht man die Region mit ein, schaut aber auch über die Grenzen des Kleinwalsertals hinaus.“

Das Restaurant Carnozet des Ifen Hotels, bekannt für seine authentische österreichische Wirtshausküche, erhielt bei der gestrigen Verleihung in Salzburg erneut einen Bib Gourmand. Dieser steht für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis des Guide Michelin. Ausgezeichnet werden frisch und sorgfältig zubereitete Gerichte, und das ganz unabhängig vom Küchenstil.

Hoteldirektor Ralph Hosbein: „Endlich würdigt der Guide Michelin nach langen Jahren wieder die Kulinarik Österreichs mit einer eigenen Ausgabe. Dass wir dabei unseren Stern und den Bib Gourmand bestätigen konnten, nachdem wir seit 2012 in der deutschen Ausgabe vertreten waren, ist eine außergewöhnliche Leistung unseres Küchenteams unter der Leitung von Sascha Kemmerer und Hans-Jörg Frick.“

Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich

Die bisher letzte österreichische Ausgabe des Guide Michelin erschien 2009. In diesem Jahr schlug der Restaurantführer eine neue Seite seiner Geschichte in der Alpenrepublik auf. Mit dem Hangar-7 wählten die Organisatoren einen eindrucksvollen Ort, um die österreichische Gastronomie zu zelebrieren sowie eine ambitionierte Vision von Kulinarik und Lebenskunst zu vermitteln.

Weitere Auszeichnungen

Ende November hatte bereits der Guide Gault&Millau die Kulinarik im Ifen Hotel Kleinwalsertal prämiert. Mit beeindruckenden vier Hauben und einer Steigerung von 18 auf 18,5 Punkte in der aktuellen Österreich-Ausgabe des Restaurantführers wurde das herausragende Vorjahresergebnis übertroffen. Das Restaurant Carnozet konnte seine Leistung ebenfalls steigern und wurde mit zwei Hauben und 14 Punkten ausgezeichnet – eine Verbesserung gegenüber den 13,5 Punkten des Vorjahres. Auch der Gault&Millau Deutschland 2025 bestätigte die Top-Bewertung der Österreich-Ausgabe und verlieh der Kilian Stuba vier Hauben. Zudem gab es für die Weinkarte den Grand Selection Award 2025 mit vier Trauben in der Best International Selection.

Auch die Falstaff Gourmet Gabeln sind eine renommierte Auszeichnung, die die Qualität und Exzellenz der Restaurants des Ifen Hotel Kleinwalsertal würdigen. Die Mitglieder des Falstaff Gourmet Clubs verliehen ihre begehrten Gabeln, wobei das Restaurant "Kilian Stuba" aktuell mit stolzen 95 von 100 Punkten und somit vier Gabeln in der Spitzenkategorie glänzte. Ebenfalls ausgezeichnet wurde das "Carnozet" mit 90 Punkten und drei Gabeln, was eine bemerkenswerte Steigerung in der Anerkennung seiner regionalen Küche bedeutet.



Bildunterschrift: Seit der Neueröffnung 2010 verantwortet Sascha Kemmerer zusammen mit Küchenchef Hans-Jörg Frick die kulinarischen Erlebnisse im A-ROSA Ifen Hotel Kleinwalsertal. @ DSR Hotel Holding

A-ROSA Hotels

Die A-ROSA Resorts bieten ihren Gästen exklusiven Urlaub in exponierter Lage und mit erstklassigen Angeboten rund um SPA, Kulinarik und Sport. Der Grundstein für die Marke wurde 2004 in Brandenburg gelegt, heute sind es acht Resorts in Travemünde, Kitzbühel, Kleinwalsertal, Heringsdorf, Kühlungsborn auf Sylt, Rügen und Usedom. Unter der neuen Submarke A-ROSA Collection hat A-ROSA zuletzt das Hotel Ceres am Meer in Binz und das A-ROSA Collection Thurner's Alpenhof in Zürs eröffnet.

Pressekontakt:

Michaela Störr

Telefon: +49 40 300322-135

E-Mail: m.stoerr@dssr-hotelholding.de