

Drei MICHELIN Sterne und MICHELIN Young Chef Award gehen ins Zillertal

Am 18. März 2026 wurden wieder die begehrten MICHELIN Sterne in Österreich vergeben: Die Zillertaler Restaurants Guat'z Essen in Stumm, die Genießerstube im Alpenhof in Tux und der Neueinsteiger Bergfried – Chef's Table – ebenfalls aus Tux – wurden mit je einem der renommierten MICHELIN Sterne ausgezeichnet. Zusätzlich erhielt Sebastian Stock, Chefkoch im Restaurant Bergfried – Chef's Table, den MICHELIN Young Chef Award und Guat'z Essen darf erneut den grünen MICHELIN Stern für besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit entgegennehmen. Die Auszeichnungen belegen einmal mehr die außergewöhnliche kulinarische Qualität des Zillertals.



Guat'z Essen produziert auf rund 1.400 Quadratmetern etwa 80 % der verwendeten Produkte selbst und kreiert daraus exquisite Gerichte © Kirchgasser Photography

Die Spitzenrestaurants und ihre Teams, angeführt von **Peter Fankhauser (Guat'z Essen)**, **Maximilian Stock (Genießerstube im Alpenhof)** und **Sebastian Stock (Bergfried – Chef's Table)**, verbinden regionale, alpine Tradition mit modernen, innovativen Küchenkonzepten. Die Genießerstube im Alpenhof überzeugte den Restaurantführer mit „klar strukturierten und aromareichen Gerichten“. "Der Stern bestätigt unser kontinuierliches Streben nach herausragender Kulinarik, Präzision und Gastfreundschaft. Wir möchten unseren Gästen, Partnern und dem ganzen Team von Herzen danken. Ihr Engagement, ihre Kreativität und ihre Hingabe haben diesen Erfolg möglich gemacht. Unsere Philosophie bleibt unverändert:

nachhaltige Produktauswahl, saisonale Kreationen und der Mut, Tradition mit Innovation zu verbinden", so **Maximilian Stock**, Küchenchef in der Genießerstube im Alpenhof.

Das kulinarische Erlebnis im Familienbetrieb Bergfried sowie die Arbeit von Küchenchef Sebastian Stock wird vom MICHELIN Guide wie folgt beschrieben: „In der offenen Küche – das Geschehen hier ist ein echtes Erlebnis für die Gäste – kreiert er ein 9-Gänge-Überraschungsmenü, das mit klarem modernem Stil und hochwertigen Produkten überzeugt. Jedes Gericht steckt voller Kraft und Geschmack – da sieht und schmeckt man förmlich seine Leidenschaft fürs Kochen. Diese Passion und sein bemerkenswertes Können in noch jungen Jahren haben ihm einen Stern und zudem den Young Chef Award eingebracht.“

Grüner Stern – Nachhaltigkeit zählt

Der MICHELIN Guide würdigt jedoch nicht nur herausragenden Geschmack, sondern auch nachhaltiges Handeln – so produziert Guat'z Essen auf rund 1.400 Quadratmetern etwa 80 % der verwendeten Produkte selbst. „Wir sind überaus stolz und glücklich, dass der MICHELIN Guide anerkennt, was wir machen – das ist eine enorme Wertschätzung für mein Konzept ‚From Permaculture to Table‘. Mich freut es umso mehr, dass uns aufgrund des Guide Michelin zahlreiche Gäste übers letzte Jahr besucht haben. Das ist eine wunderschöne Anerkennung für unser Tun“, so **Peter Fankhauser**, Küchenchef bei Guat'z Essen.

Ronald Felder, Geschäftsführer Zillertal Tourismus: „Die MICHELIN Sterne sind nicht nur bezeichnend für das herausragende Niveau unserer regionalen Restaurants, sondern stellen auch einen großen Gewinn für unsere Gäste und das Zillertal dar. MICHELIN Sterne haben eine unglaubliche Strahlkraft und sind eine wertvolle Erweiterung unseres touristischen Angebots.“

Die ausgezeichneten Betriebe im Überblick:

Ein MICHELIN Stern:

- Guat'z Essen in Stumm
- Genießerstube im Alpenhof in Tux
- Bergfried Chef's Table in Tux

Grüner MICHELIN Stern für Nachhaltigkeit:

- Guat'z Essen in Stumm

MICHELIN Young Chef Award

- Sebastian Stock, Küchenchef im Restaurant Bergfried – Chef's Table

Über das Zillertal

Tal der Dreitausender, des ewigen Eises, der kulinarischen Höhepunkte und der Musik. Perfekt präparierte Pisten, traumhafte Langlaufloipen und Rodelbahnen im Winter, hunderte Kilometer Wanderwege und Bikestrecken sowie erfrischende Freibäder und idyllische Bergseen mit kristallklarem Wasser im Sommer – umgeben von einzigartigen Bergpanoramen: Das erlebst du nur hier. Vom Hochfeiler, dem mit 3.509m höchsten Berg des Zillertals, zieht sich das Zillertal über 47 km am Ziller entlang talauswärts. Die berühmte Zillertaler Gastfreundschaft der mehr als 35.000 Einwohner können Sie in den 25 Gemeinden des Zillertals selbst erleben. Sommer wie Winter stehen Wohlbefinden, Regionalität und Genuss an oberster Stelle. Egal ob einzigartige Bergerlebnisse oder einfach nur die Natur genießen, Möglichkeiten gibt es im aktivsten und musikalischsten Tal der Welt wie Nadeln im Zirbenwald. Dazu kommt höchster Genuss: von regionaler Kulinarik, echter Zillertaler Hausmannskost bis hin zu exquisiten Gourmet-Menüs. Willkommen im Zillertal – das fühlst du nur hier.

Die Zillertal Tourismus GmbH in Schlitters wurde im Jahr 2005 zur internationalen Vermarktung des Zillertals gegründet. Zu den Hauptaufgaben zählt die Marketing- bzw. Maßnahmenplanung auf definierten internationalen Märkten sowie die Image- und Themenstrategie des Tales im Einklang mit den lokalen Tourismusverbänden und Infrastrukturtägern. Weiters ist die Zillertal Tourismus GmbH verantwortlich für die gemeinsame Entwicklung und Steuerung der E-Commerce-Plattform „myZillertal“. Die Plattform ermöglicht die Buchung touristischer Erlebnisse und gilt als Vorreiter für digitale Tourismuslösungen im gesamten Alpenraum. Ein weiterer Schwerpunkt der Zillertal Tourismus GmbH liegt in der nachhaltigen Entwicklung und Förderung der Region für zukünftige Generationen. Gemeinsam mit den Tourismusverbänden Fügen-Kaltenbach, Zell-Gerlos, Mayrhofen-Hippach und Tux-Finkenberg sowie den örtlichen Bergbahnen informiert die Zillertal Tourismus GmbH seine Gäste über die breite Palette an ganzjährigen Angeboten und Produkten sowohl im Tal als auch am Berg. Mit knapp 7,7 Mio. Nächtigungen im Tourismuszah 24/25 und über 1,6 Mio. Gästeankünften zählt das Zillertal zu den größten Tourismusdestinationen im gesamten DACH-Raum.

Pressekontakt:

Dominik Steinlechner

Zillertal Tourismus GmbH

Gewerbegebiet Nord 1

A-6262 Schlitters

t: +43 5288 87 187

m: +43 664 500 33 02

www.zillertal.at

presse@zillertal.at

Presseagentur:

Martina Wierer

ProMedia Kommunikation GmbH

Brunecker Straße 1

A-6020 Innsbruck

t: +43 512 214004 – 23

m: +43 664 520 83 73

www.newsroom.pr

martina.wierer@pro.media

Pressetexte und Bildmaterial zur redaktionellen Verwendung unter: prese.zillertal.at

Weitere Informationen unter www.zillertal.at

Immer aktuell informiert auf unseren Social Media Accounts:



[LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [Pinterest](#) | [TikTok](#) | [YouTube](#)