



PRESSEINFORMATION

September 2024

Ontarios Schlüssel zum Übernachtungs- und Kulinarikglück

Michelin Guide zeichnet acht Hotels und mehrere Restaurants in der kanadischen Provinz aus

München, 19. September 2024: Seit April 2024 erweitert das Michelin Key-Ranking die renommierten Michelin-Sterne der Restaurantbranche um eine Auszeichnung für die Hotellerie. Die begehrten Schlüssel werden an Hotels vergeben, die ihren Gästen ein einzigartiges Übernachtungserlebnis auf höchstem Niveau bieten. Am 12. September 2024 wurden die ersten Preisträger bekannt gegeben: Acht Hotels in der kanadischen Provinz Ontario dürfen sich nun über die jährlich verliehene Auszeichnung freuen – sieben davon in Toronto, eines in Picton in Prince Edward County. Darüber hinaus hat Michelin am 18. September vier weitere Restaurants ausgezeichnet, wodurch sich die Zahl der Sternerestaurants in der Region auf insgesamt 15 erhöht und das kulinarische Renommee Ontarios weiter gestärkt wird.



v.l.n.r. 1. © Shangri-La Group; © Bisha Hotel Toronto, © Ace Hotel Toronto (c) William Jess Laird

Toronto und Picton: Vorreiter der Hotel-Exzellenz in Ontario

Das Four Seasons Hotel Toronto at Yorkville und The Hazelton Hotel Toronto erhielten jeweils zwei Michelin Keys, während die Häuser 1 Hotel Toronto, Ace Hotel Toronto, Bisha Hotel Toronto, Park Hyatt Toronto, Shangri-La Hotel Toronto und The Royal Hotel in Picton mit je einem Key prämiert wurden. Mit Ausnahme des historischen The Royal Hotel in Picton, erbaut 1881, und des Park Hyatt Toronto, das 1936 als Park Plaza Hotel eröffnete, sind die Michelin-Key-Hotels in Ontario moderne Projekte aus den 2010er und 2020er Jahren. Das jüngste unter ihnen, das Ace Hotel, eröffnete 2022.

Die höchste Auszeichnung sind drei Keys, was für herausragende Leistungen im Gastgewerbe steht und an nur zwei Häuser in ganz Kanada verliehen wurde. Zwei Keys kennzeichnen einen außergewöhnlichen Aufenthalt mit erstklassigem Service und Design und ein Key steht für einen sehr besonderen Aufenthalt mit hohem Komfort und Charakter. Die Bewertung erfolgt durch anonyme Tester des Michelin Guide, die die Hotels nach fünf Kriterien bewerten: Lokalkolorit, Design, Charakter, Service und Preis-Leistung. Die

Hotels können auch Michelin-Sterne-Restaurants beherbergen, die Auszeichnungen werden jedoch unabhängig davon vergeben. Weitere Informationen unter [Michelin Guide](#).

Neue Michelin-Sterne und Auszeichnungen für Ontarios Gastronomie

Zusätzlich zur herausragenden Hotellerie glänzt Ontario auch mit seiner exzellenten Gastronomie. Der Michelin Guide veröffentlichte im Herbst 2022 den ersten Guide für Toronto und machte die Hauptstadt Ontarios damit zum ersten kanadischen Reiseziel mit einem eigenen Gourmetführer. Am 18. September 2024 kam nun ein neues Sternerestaurant hinzu, das DaNico. Erstmals wurden auch Restaurants außerhalb der Metropole prämiert: Das Hexagon in Oakville, das Restaurant Pearl Morissette in Niagara und das The Pine in Creemore.

Neben den neuen Sternerestaurants erhielten vier weitere Betriebe die begehrte Bib-Gourmand-Auszeichnung, die für exzellente Küche zu erschwinglichen Preisen steht. Zudem wurden 15 weitere Restaurants empfohlen und ein Lokal erhielt den Michelin Green Star für nachhaltige Gastronomie.

Der Michelin Guide Toronto & Region umfasst nun insgesamt 100 Restaurants. Fünfzehn davon wurden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, wobei das Sushi Masaki Saito als einziges gleich zwei Sterne trägt. Zwei Restaurants wurden für ihre nachhaltigen Praktiken mit einem Grünen Stern gewürdigt. In der Kategorie Bib Gourmand sind 23 Restaurants vertreten, darunter die Neuzugänge Berkeley North in Hamilton, Guru Lukshmi in Mississauga sowie Conejo Negro und Rasa in Toronto.

Die Auszeichnungen rücken die aufstrebende Food-Szene in Ontario ins internationale Rampenlicht. Sie zeigen deutlich, wie stark die Gastronomie, besonders in Toronto, von der kulturellen Vielfalt geprägt ist, die die Region so einzigartig macht. Im Guide finden sich Vertreter von fast 30 verschiedenen Länderküchen – darunter asiatische, afrikanische, karibische, europäische und mediterrane Einflüsse sowie Spezialitäten aus dem Nahen und Mittleren Osten. Weitere Informationen unter [Michelin Restaurants](#).

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#) oder in unserer [Bilddatenbank](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

Über Ontario

Ontario ist die Provinz der Vielfalt – vom Unterhaltungs- und Kulturangebot in der Metropole Toronto und Hauptstadt Ottawa über die imposanten Wassermassen der Niagarafälle, dem reichen Erbe der Ureinwohner bis hin zu den 100+ Provinz- und Nationalparks, deren landschaftliche Schönheit und einheimische Tierwelt jeden Outdoorliebhaber nachhaltig beeindruckt. Ontario ist nach Québec die zweitgrößte und mit 14,2 Millionen Einwohnern die bevölkerungsreichste Provinz Kanadas und sie ist wirtschaftlicher Motor des ganzen Landes. Das Staatsgebiet erstreckt sich über 1.730 Kilometer von der Hudson Bay im Norden bis zum Ufer des Lake Erie (auf der Höhe von Rom). Weitere Informationen zu Destination Ontario unter www.destinationontario.com/de.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Maria Kirchner
Bavariaring 38; D-80336 München
Tel.: +49 (0) 175 925 8345
E-Mail: maria@lieb-management.de
Internet: www.lieb-management.de



Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

Sollten Sie zu diesem Kunden, diesem Thema oder generell keine Presseinformationen mehr von uns erhalten wollen, geben Sie uns bitte Rückmeldung unter info@lieb-management.de. Wir danken Ihnen für die Information und unterstützen Sie gerne mit für Sie relevanten Themen.