





MMGY Lieb

PRESSEINFORMATION

Drei neue Sterne, ein Bundesstaat

Der MICHELIN Guide Texas 2026 zeigt die kulinarische Vielfalt des Lone Star State Texas

Austin/München – 16. Oktober 2026. Wer an Texas denkt, hat Rauchschwaden über dem Smoker und saftiges Brisket im Kopf. Der neue MICHELIN Guide Texas 2026 beweist, dass der Lone Star State kulinarisch noch deutlich mehr zu bieten hat. Mit Goldee's Bar-B•Q in Fort Worth, Fabrik und Kappo Kappo in Austin wurden drei Restaurants erstmals mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet. Hinzu kommen zahlreiche Bib-Gourmand-Adressen, die für gutes Essen zu fairen Preisen stehen. Für Reisende ergibt das eine Genussroute von der Hauptstadt Austin bis in die Metropolen Houston und Dallas.







(c) Travel Texas

Drei neue Sterne: drei Gründe für eine Reise nach Texas

Mit Goldee's Bar-B•Q, Fabrik und Kappo Kappo hat der MICHELIN Guide drei Restaurants erstmals mit einem Stern ausgezeichnet. Sie stehen für sehr unterschiedliche Seiten der texanischen Küche. In Fort Worth wird Barbecue bei Goldee's Bar-B•Q zur Pilgerreise, denn das Brisket gart über lokalem Post-Oak-Holz, einem Eichenholz, das typisch für die texanische Barbecue-Tradition ist. Die Wartezeit gehört für viele Gäste fest zum Erlebnis. Wer hier essen möchte, plant Zeit großzügig ein. Dass ein Barbecue-Lokal mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet wird, zeigt, welchen Stellenwert das Handwerk der Pitmaster in Texas hat. In Austin zeigt Fabrik, dass Texas auch ohne Fleisch begeistern kann. Die rein pflanzliche Küche arbeitet mit Zutaten von Farmen aus der Region. Ebenfalls in Austin, im Austin Proper Hotel, liegt das Kappo Kappo. Die Küche verbindet französische und japanische Einflüsse.

Von Austin nach Fort Worth: Texas' Genussroute

Wer die neuen Sternerestaurants besuchen möchte, startet am besten in Austin. Die texanische Hauptstadt, die als "Live Music Capital of the World" bekannt ist, ist auch kulinarisch stark aufgestellt: Mit Barley Swine, Craft Omakase, Hestia, InterStellar BBQ, LeRoy and Lewis Barbecue, Fabrik und Kappo Kappo stehen gleich sieben Adressen in der Stadt auf der Sterneliste. Das Spektrum reicht von Barbecue über Omakase – ein vom Küchenchef frei zusammengestelltes Menü – bis zu veganer Küche. Rund drei Autostunden nördlich wartet Fort Worth mit Goldee's Bar-B•Q und einem ganz anderen Gesicht von Texas: Hier gehören Cowboy-Kultur und die Stockyards zum Stadtbild. Wer beide Städte verbindet, erlebt auf einer Route die Bandbreite des Lone Star State, von der urbanen Kreativszene bis zum Western-Flair. Darüber hinaus listet der MICHELIN Guide Texas weitere kulinarische Ziele im ganzen Bundesstaat: in Houston sind das beispielsweise die Restaurants Musaafer, Le Jardinier Houston und Tatemó, und in Dallas das Tatsu Dallas sowie das Mamani.

Bib Gourmand: Genuss ohne großes Budget

Neben den Sternen würdigt der MICHELIN Guide mit dem Bib Gourmand Restaurants, die gute Küche zu einem fairen Preis servieren. Gleich sechs Restaurants in Texas sind in diesem Jahr neu auf der Liste zu finden: Bar Buena, Kitchen Rumors, Xolo, Murray’s Pizza & Wine und Khói Barbecue in Houston sowie Resident Taqueria in Dallas Für Individualreisende und Roadtripper sind diese Adressen eine verlässliche Orientierung.

- Barbecue: Micklethwait Craft Meats und Parish Barbecue in Austin, Pinkerton's Barbecue und The Pit Room in Houston, Rosemeyer Bar-B-Q in Spring sowie Tejas Chocolate + Barbecue in Tomball
- Tacos und Tex-Mex: Nixta Taqueria und Veracruz Fonda & Bar in Austin, Papalo Taqueria in Houston und Resident Taqueria in Dallas
- Vietnamesisch: Một Hai Ba und Ngon Vietnamese Kitchen in Dallas, Nam Giao in Houston

Handwerk mit Gesicht: Die Menschen hinter den Tellern

Hinter den Auszeichnungen stehen Menschen mit ganz eigenen Geschichten. Bei Fabrik in Austin führt Chefköchin Je Wallerstein das Restaurant gemeinsam mit ihrem Mann Silas im Stadtteil Tarrytown. Sie arbeiten mit einem breiten Netzwerk texanischer Farmen. Kappo Kappo im Austin Proper Hotel leiten die Zwillingsbrüder Haru und Gohei. Sie wurden als Kinder japanischer Eltern in Paris geboren und sammelten auf der ganzen Welt Erfahrung, die sie am Tresen mit ihren Gästen teilen. Hinter Goldee's Bar-B•Q steht ein junges, kreatives Team, das Barbecue-Fans weit über Fort Worth hinaus anzieht.

Auch die MICHELIN Special Awards würdigen Menschen, die Texas' Gastronomie prägen: Jessica Cano vom Restaurant Sushi Horiuchi in Houston erhielt den MICHELIN Sommelier Award. Stefan Davis von Barley Swine in Austin wurde mit dem MICHELIN Outstanding Service Award ausgezeichnet und Jacques Varon darf sich gemeinsam mit Max Lappe vom Restaurant Baso in Houston über den MICHELIN Young Chef / Culinary Professional Award freuen. Mit dem MICHELIN Exceptional Cocktails Award kommt auch die Bar-Kultur nicht zu kurz. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an Angel Bautista vom Restaurant Xolo in Houston.

Weitere Informationen zu Texas auf www.traveltexas.com sowie auf www.facebook.com/TravelTexasDe.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu dieser Meldung ist hier verfügbar (Copyright, wie angegeben).

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

ÜBER TRAVEL TEXAS

Wilder Westen, Cowboys und grenzenloser Pioniergeist – Texas steckt voller Legenden. Doch der „Lone Star State“ ist weit mehr als ein Mythos: Er reicht von den sonnigen Sandstränden am Golf von Mexiko über die imposanten Täler des Rio Grande, die rauen Wüstenlandschaften Westtexas’ und die geheimnisvollen Sumpfgebiete im Osten bis zu den endlosen Prärien und modernen Metropolen wie Austin, Dallas, Houston und San Antonio. Texas verbindet Ursprünglichkeit mit Moderne, Abenteuer mit Kultur und Tradition mit Innovation. Besucherinnen und Besucher erwarten hier authentische Erlebnisse: mit Live-Musik, kulinarischen Highlights, spannenden Outdoor-Abenteuern und einer lebendigen Kunst- und Kulturszene. Ob für Familien, Abenteurer oder Genießer – der „Lone Star State“ bietet für jede Entdeckungslust das passende Erlebnis. Willkommen in Texas – wo Legende und Realität auf faszinierende Weise verschmelzen.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Ornella Auggenthaler/Judith Massong/Annika Walther
Lilli-Palmer-Str. 2
D-80636 München
Tel.: +49 151 26642172 / +49 1512 69 51 581
E-Mail: oauggenthaler@lieb-management.de / jmassong@lieb-management.de / awalther@lieb-management.de
Internet: www.lieb-management.de