

Magasan jegyzi a szakma

KISKUNHALAS A kiskunhalasi Rézmozsár éttermet 2023-ban is Michelin-ajánlással tüntette ki a Michelin Guide zsűrije. Az ajánlás is a csúcs-kategóriás konyhaművészet bizonyítéka. ▶ 4

Élmezőnyben a kiskunhalasi étterem

KISKUNHALAS Megőrizték Michelin-csillagjaikat és minősítéseiket a magyar éttermek, sőt újak is csatlakoztak a tavaly elismerést szerzők közé. A Michelin Guide új magyarországi kiadásában továbbra is két 2 Michelin-csillagos és hét 1 Michelin-csillagos étterem található, míg a tavalyinál tizennégyel több, összesen ötvenkilenc étterem kapott Michelin-ajánlást. A kiskunhalasi Rézmozsár éttermet 2023-ban is Michelin-ajánlással tüntette ki a Michelin Guide zsűrije.

Tizennégy új magyar étterem kapott idén Michelin-ajánlást, valamint nőtt a Bib Gourmand minősítést kiérdemlő, valamint a Zöld csillagos éttermek száma is. Országszerte 75 étterem szerepel már a Michelin Guide francia étteremkalauz új magyarországi kiadásában, így az eddigi két kétcsillagos, valamint a hét egycsillagos étterem mellett összesen 59 étterem büszkélkedhet Michelin-ajánlással – közölte a Magyar Turisztikai Ügynökség. A kiskunhalasi Rézmozsár idén is bekerült a Michelin ajánlott éttermek közt.

A nagyszámú minősítés eredményeként Magyarország Közép-Európa egyik meghatározó gasztronómiai központjává vált, megelőzve Csehországot, Lengyelországot, Horvátországot és Szlovéniát is. A csillagok és ajánlások a csúcskategóriás konyhaművészet és a minőségi magyar vendéglátás bizonyítékai. Az újabb elismerések azt mutatják, hogy nagy fejlődésen ment keresztül az elmúlt néhány évben a vidéki gasztronómia is, a fenntarthatóság is egyre fontosabb a turizmusban. **P. Á.**



A halasi Rézmozsár étterem