|  |
| --- |
| Datum |
| 2015-02-26 |

Tre Michelin-stjärnor till Sveriges nya matstad

**Det bubblar och sjuder i matstaden Malmö. Hela 18 nya krogöppningar är på väg under 2015. Nomas ex-chefssommelier öppnar naturvinbar på Engelbrektsgatan. Marcus Samuelssons nya koncept intar nybyggda Malmö Live. Och nu har hela tre Malmörestauranger även uppmärksammats av livsnjutarnas ultimata kvalitetsstämpel – Michelin Guiden. Håller Malmö på att bli en foodie-destination?**

Spänningen var stor inför lanseringen av Guide Michelins nya fristående guide till de nordiska länderna, Guide Michelin Nordic Cities 2015. Tidigare har endast Stockholm och Göteborg uppfyllt det storlekskrav som avgjort om en stad kunde få med restauranger i guiden eller ej. Men hur skulle landets tredje största stad stå sig i konkurrensen? Rätt väl, visar det sig. Vollmer-brödernas flaggskeppsrestaurang Vollmers har inte överraskande tilldelats en stjärna i den nya guiden, liksom Bloom in the park och Ambiance à Vindåkra i utkanten av Malmö. Bastard och Sture kan dessutom stoltsera med titeln Bib Gourmand, som är snäppet precis under en stjärna. Danska Århus är den enda nya stad utöver Malmö som har lagts till i den prestigefyllda guiden.

Och de tre stolta stjärnrestaurangerna är i gott sällskap. Malmö har de senaste åren blivit hemstad för allt fler spännande mat-initiativ och restauranger, ofta oväntade och lite udda. Saltimporten Canteen lockar lokala lunchande så väl som internationella matjournalister till Hullkajen. På Möllevången imponerar Lyran med sitt meny-lösa fokus på råvarorna. Sydsvenskan rapporterade nyligen om hela 18 kommande restaurangöppningar i Malmö under 2015. Bland annat kommer New York kändisen Marcus Samuelsson kasta stjärnglans över den nya koncerthus- och kongressanläggningen Malmö Live, som öppnar i maj, med två restauranger.

Även på dryckesfronten händer det mycket i Malmö. Pontus Elofsson är en av eldsjälarna bakom den nya vinbaren Bord 13 som öppnar nu i dagarna på Engelbrektsgatan. Han har tidigare varit chefsommelier på Noma och ett flertal andra Michelin restauranger, och är en av naturvin-trendens varmaste förtalare.

”Naturvin smakar helt enkelt bättre! Dessutom är det sundare både för kroppen och planeten eftersom druvorna normalt är ekologiska eller biodynamiska. Köpenhamn är en av de städer i världen där naturvin står starkast. Nu är tiden inne även för Skåne och det känns helt rätt att vi öppnar Bord 13 här i Malmö.”

På Malmö Turism ser man stadens växande status på mat- och dryckesområdet som en nyckelfaktor i utvecklingen mot en mer attraktiv destination. Närheten till Köpenhamn och Copenhagen Airport är en stor fördel, liksom det växande matintresset och medvetenheten bland konsumenterna.

Johan Hermansson, Turistdirektör i Malmö Stad, säger:

”Vi ser i stigande grad att mat inte bara är en del av resan, utan kan vara själva reseanledningen. Med tre stjärnrestauranger i Guide Michelin sätter vi Malmö på fine-dining kartan, och det hjälper oss oerhört mycket i vårt arbete med att marknadsföra Malmö och Skåne mot internationella besökare. Vi kommer tillsammans med Tourism in Skåne att arbeta aktivt med foodie turism i våra kampanjer mot bland annat Danmark och Storbritannien under 2015.”

**För ytterligare information, kontakta:**

Eva Eilstrup, Pressansvarig Malmö Turism

0708- 22 41 00

eva.eilstrup@malmo.se