

## Mäktiga Michelin har fått upp ögonen för Slovenien

För första gången någonsin kommer Slovenien att inkluderas i Michelinguiden. Landet har under flera år utmärkt sig som ett spännande, gastronomiskt land med flera stora kocktalanger. Sloveniens gastronomiska stolthet och tradition har nu äntligen uppmärksammats av Michelin.



Slovenien har under flera år uppmärksammats för sina många kocktalanger, inte minst den självupplärda kocken Ana Roš. Under 2018 utnämndes Roš till världens bästa kvinnliga kock för sina meriter på restaurangen Hiša Franko. För några dagar sedan blev hon dessutom utnämnd till en officiell ambassadör för gastronomisk turism av United Nations World Tourism Organisation (UNWTO). Dessutom har Michelinguiden öppnat upp ögonen för Slovenien – och under nästa år kommer landet vara representerat i guiden för första gången.

Exakt vem som kommer belönas med stjärnor eller andra utmärkelser är fortfarande okänt, med Ana Roš and Hiša Franko kommer med stor sannolikhet att vara toppkandidater. Restaurangen framhövs under 2019 som en av världens bästa restauranger i den tongivande tidningen Restaurant Magazine. En annan toppkandidat som lyfts av tidningen som en av världens bästa restauranger är JB, som ligger i huvudstaden Ljubljana. Namnet kommer från ägaren Janez Bratovž, vars mat inspireras av traditionella slovenska rätter kombinerat med det klassiska, franska köket.

- Slovenien är en väldigt intressant destination för matälskare och gastronomer. Vi är väldigt glada att presentera de bästa slovenska restaurangerna och talangerna för en global publik i mars 2020. Slovenien är en unik destination som har många råvaror av hög kvalité som tas fram på ett hållbart sätt. Dessa omvandlas av väldigt talangfulla kockar till kreativa och unika kreationer som positionerar Slovenien som en destination man inte får missa, berättar Romain Perrier, sälj- och marknadschef för Michelin, om beslutet att inkludera Slovenien i Michelinguiden.

Ana Roš har, tillsammans med flera andra kockar, bidragit till ett ökat intresse för den gastronomiska kreativiteten på den slovenska landsbygden. I södra Slovenien har Tomaž Kavčič med restaurangen Pri Lojzetu etablerat sig som en av Sloveniens bästa restauranger och i Radovljica ger kocken Uroša Štefelina traditionella rätter från regionen Gorenjska nytt liv. Andrej Kuhar, som är den enda slovenen som idag har en Michelinstjärna, har slagit sig ner i den lilla staden Velenje.

### Del av en långsiktig strategi

Det är inte bara de slovenska kockarna som jobbar hårt. Departementet för teknologi och ekonomisk utveckling har tillsammans med den Slovenska Turistbyrån under flera år arbetat med att positionera Slovenien som ett gastronomiskt resmål – vilket nu gett ett positivt

resultat. Nyligen utsågs Slovenien till Europas gastronomiska region 2021 och tillsammans med sitt inkluderande i Michelinguiden stärks denna position ytterligare.

- Timingen för detta är helt perfekt. Gastronomi är ett av nyckelområdena i Sloveniens strategi för hållbar tillväxt inom turism, säger Eva Štravs Podlogar som ombud för Departementet för teknologi och ekonomisk utveckling.

Hon backas upp av Maja Pak, direktör för Sloveniens turistbyrå:

- Jag är extremt glad över att Slovenien har blivit erkänd gastronomisk toppdestination. Michelinstjärnor fungerar som en motivation för kockar, och stödjer vår ambition om att Slovenien ska bli en destination med exklusiva upplevelser för kräsna gäster.

---

## MER INFORMATION

---

### Slovenian Tourist Board

Dimičeva 13, SI-1000 Ljubljana, Slovenia

Phone no.: +386 (0)1 589 85 12, fax: 00386 (0)1 5898 560

Aleksandra Lipej, Global Public Relations, [press@slovenia.info](mailto:press@slovenia.info)

[www.slovenia.info/press](http://www.slovenia.info/press)

### Target Tourism, Press Office

Pia Klitten Sørensen

Tel.: +45 8680 1025, Mobil: +45 2452 1025

E-mail: [pia@target-tourism.dk](mailto:pia@target-tourism.dk)

Follow us:



### Om Slovenien:

Slovenien bildades 1991 men alpregionen har en lång och händelserik historia genom sitt läge i mitten av Europas hjärta. Känt som det lilla gröna landet med en otrolig vacker och mångsidig natur – vackert belägen mellan bergstopparna och Adriatiska havet. Slovenien är en dold pärla som måste upplevas! Landet omges av vackra gamla slott, vingårdar, bergsslutningar i naturparkenr och dropstengrottor. Sloveninen har dessutom en rik mat- och vinkultur. Årligen hålls en mängd festivaler med fokus på lokala viner, mat och aktiviteter. Landet har 24 gastonomiska regioner och 14 vinkvarter och ett brett utbud av kurorter, spa-, vandrings- och skidorter. Slovenerna är mycket inbjudande och måna om att ge sina gäster en autentisk upplevelse. Inte minst, är Slovenien känt för sin huvudstad Ljubljana – känd som "Europas miljöhuvudstad 2016". Centrum är stängt för trafik, det är fullt av caféer, restauranger och romantiska grönområden, lounge vid flodbanken och den berömda Triple Bridge. Den korta sträckan från Sverige och den rimliga prisnivån har gjort Slovenien till ett säkert och populärt resmål för både familjesemestrar, weekendsm camping och akiva semestrar – året runt.

<https://www.slovenia.info/en>