

Michelin Gids 2026 bekend: nieuwe sterren en jong talent in de schijnwerpers

Datum 6.10.2026
Subjekt Koninklijke Horeca Nederland - KHN
Kontakt <div><div><address><p> Koninklijke Horeca Nederland,
Vijzelmolenlaan 10-12, 3447
GX, Woerden</p></address></div><div><p>Bel ons0348 48 94
89</p><p>Mail onsinfo@khn.nl</p></div></div>
Region Nederlande
Kategorie Lebensmittelindustrie, Kultur und Tourismus, Sonstige Tätigkeiten

Op maandag 5 oktober werden zijn de nieuwe Michelinsterren en speciale awards voor de Nederlandse gastronomie bekendgemaakt in MECC Maastricht. Namens KHN waren voorzitter Ralf Benda en directeur Udo Delfgou aanwezig. Ralf reikte tijdens de ceremonie de Young Chef Award uit.

De Librije blijft enige driesterrenrestaurant van Nederland

Restaurant De Librije in Zwolle behoudt zijn drie Michelinsterren en blijft daarmee het enige restaurant in Nederland met drie sterren.

Azurite in Delft en Suis in Schin op Geul kregen direct twee Michelinsterren. Daarnaast werden zeven restaurants voor het eerst bekroond met één ster: Bij Sidney, Wild Atelier, Rozewied, Ambrozijn, Nassau, De Cuijt en Le Epifaan.

Young Chef Award voor Noëmie Haentjens en Ferdy van Rijswijk

Ook jong talent stond tijdens de uitreiking volop in de belangstelling. KHN-voorzitter Ralf Benda reikte de Young Chef Award uit aan Noëmie Haentjens en Ferdy van Rijswijk van restaurant Rozewied in Kortgene. De award is bedoeld voor jonge chefs die zich onderscheiden met hun talent en potentieel.

Voor Rozewied werd het daarmee een extra bijzondere dag: het restaurant ontving naast de Young Chef Award ook zijn eerste Michelinster.

Er waren meer bijzondere onderscheidingen. Matthijs Vrancken en Nouri Haj Romdhane van Brut172 ontvingen de Michelin Sommelier Award. Château Neercanne in Maastricht kreeg de Service Award voor uitmuntende gastvrijheid.

100 jaar Michelinsterren

De uitreiking had dit jaar een bijzonder jubileumkarakter: precies 100 jaar geleden werd de eerste Michelinster uitgereikt. Inmiddels behoren de sterren wereldwijd tot de bekendste onderscheidingen binnen de gastronomie.

Namens KHN feliciteren we alle bekroonde chefs, ondernemers en teams met deze erkenning van hun vakmanschap, gastvrijheid en inzet.

<https://khn.nl/nieuws/michelin-gids-2026-bekend-nieuwe-sterren-en-jong-talent-in-de-schijnwerpers>