

KNOKKE HEIST

Pressemitteilung

Berlin, 17. März 2026

Gault&Millau rückt Knokke-Heist ins Rampenlicht

Von der besten Brasserie über die beste Strandbar bis hin zum Gastgeber des Jahres: Die dritte Ausgabe des Gault&Millau-Guides *A Taste of Knokke-Heist* unterstreicht den kulinarischen Spitzenstatus des mondänen Seebads an der belgischen Nordseeküste.

Die neue Auswahl des am 16. März vorgestellten Gault&Millau vereint über 170 führende Adressen, die laut dem renommierten Restaurantführer mit Qualität, handwerklichem Können und mit dem Erlebnischarakter ihrer Konzepte überzeugen. Restaurants unterschiedlichster Stilrichtungen, Brasserien, Strandbars und Delikatessengeschäfte stehen für die kulinarische Vielfalt, mit der sich das belgische Seebad der internationalen Foodie-Szene präsentiert. Mehrere Betriebe des Ortes werden in dem Feinschmeckerführer für ihren außergewöhnlichen Beitrag zur kulinarischen Landschaft von Knokke-Heist ausgezeichnet. Eine vollständige Liste der Preisträger findet sich am Ende dieser Pressemitteilung.

Den kulinarischen Streifzug per App organisieren

Der aktualisierte Guide *A Taste of Knokke-Heist* vereint das Beste, was das aus den Ortsteilen Knokke und Heist zusammengewachsene Seebad gastronomisch zu bieten hat. Über eine begleitende Website und App können Interessierte ganz einfach einen Tisch reservieren, Take-away bestellen oder einen kulinarischen Streifzug – vom Morgenkaffee bis zum – gerne auch alkoholfreien Drink in einer der vielen angesagten Bars – planen. Darüber hinaus stellt der Gastronomie-Führer eine Auswahl stilvoller Hotels vor, die Urlaubstage in Knokke-Heist auch in Sachen Wohnkomfort und Lifestyle zu einem besonderen Erlebnis machen.

Bäcker, Metzger, Wochenmärkte

In den vergangenen Jahren hat sich Knokke-Heist sein Renommee als gastronomisches Reiseziel erarbeitet. Das Angebot ist breit und vielfältig: Gourmetrestaurants, charaktervolle Bistros, nostalgische Teehäuser, trendige Lunch-Spots, internationale Küchen und stilvolle Strandbars prägen die kulinarische Landkarte. Auch lokale Handwerksbetriebe spielen eine wichtige Rolle. Bäcker, Metzger, Obst und Gemüsehändler und nicht zuletzt die Wochenmärkte stehen für Frische, Qualität und saisonale Produkte. Gesundes und hochwertiges Essen in inspirierender Umgebung ist der Luxus, den man sich hier gerne gönnt. Kurz gesagt: Knokke-Heist steht für einen modernen Lebensstil, der Gesundheit und Wohlbefinden mit kulinarischer Tradition und neuen Trends zusammenbringt.

Preisträger 2026–2027

Im Folgenden finden sich einige der ausgezeichneten Adressen, die heute die kulinarische DNA von Knokke-Heist prägen – echte Hotspots, die Besucher des Küstenstädtchens unbedingt auf dem Schirm

KNOKKE HEIST

Pressemitteilung

haben sollten:

Brasserie des Jahres – Knokke-Heist

- [Café de Paris](#)

Caterer des Jahres – Knokke-Heist

- [Roka](#)

Lunch Spot des Jahres – Knokke-Heist

- [Woyo](#)

Bäcker/Konditor des Jahres – Knokke-Heist

- [Atelier Lucas](#)

Strandbar des Jahres – Knokke-Heist

- [La Plage](#)

Eine vollständige Übersicht finden Sie [hier](#).

Über Gault & Millau

Gault&Millau ist ein führender französischer Restaurantführer, der seit 1965 für seine unabhängigen Bewertungen kulinarischer Spitzenleistungen bekannt ist. Die Benelux-Ausgabe hebt seit mehr als 20 Jahren herausragende Fachleute der Gastronomieszene hervor und weist Leserinnen und Lesern den Weg zu den interessantesten kulinarischen Talenten.

Jedes Jahr werden Restaurants, Köche und Handwerksbetriebe auf Grundlage von Qualität, handwerklichem Können und Erlebniswert ausgezeichnet. Damit gilt der Guide international als wichtige Referenz für Feinschmecker.

Weitere Infos über Knokke-Heist: <https://www.myknokke-heist.be/de>