



Exzentrisch, aber genial: Didi Dorner besichert Graz eine 3-Hauben-Küche

HAUBENPARADE 2013

Alle steirischen Haubenlokale, Aufsteiger und Absteiger auf einen Blick:

- Aufgewertet
- Abgewertet
- NEU** Neues Haubenlokal
- Gault-Millau-Hauben

3 Hauben, 18 Punkte
Kreuzwirt, Pössnitzberg

3 Hauben, 17 Punkte
Steira-Wirt, Trautmannsdorf
T.O.M. am Kochen, Leutschach
Didi Dorner, Graz **NEU**

2 Hauben, 16 Punkte
Wirtshaus Steirereck, Pogusch
Johanns, Bruck
Saziani Stub'n, Straden

2 Hauben, 15 Punkte

- Magnolia, Graz
- Prato im Palais, Graz*
- Seeberghof, Seewiesen
- Forsthaus, Fischbach
- Thaller, St. Veit am Vogau
- Post am See, Grundlsee
- Schloss-Taverne Farrach, Zeltweg
- Zur Hube, Gleinstätten
- Carl, Graz
- Sattlerhof, Gamlitz
- Krainer, Langerwang
- Aiola City, Graz
- Loisium, Ehrenhausen **NEU**
- Der Luis, Anger **NEU**
- Steirerschlossl, Zeltweg **NEU**

1 Haube, 14 Punkte

- Hofkeller, Graz
- Lurgbauer, St. Sebastian/Mariazell
- Schmankerlstub'n Temmer, Tillmitsch
- Pusswald, Hartberg
- San Pietro, Graz
- Burg Deutschlandsberg
- Jaglhof, Gamlitz
- Aiola Upstairs, Graz
- Landhaus Schloss Stainach
- Hubinger, Etmühl
- Holzer, Neuberg
- Kehlberghof, Graz
- Cafe Sacher, Graz
- Maler Brands, Panorama, Stolzalpe
- Haberl, Walkersdorf
- philipp - Das Restaurant, Turracher Höhe **NEU**

1 Haube, 13 Punkte

- Starcke Haus, Graz
- Das Wirtshaus, Graz
- Santa Clara, Graz
- Wein Hof Kappel, Kitzeck
- Forellen-Kulmer, Haslau
- Kirchenwirt, Kitzeck
- Kohnhauser, Lieboch
- Stöcklwirt, Straden
- Abels, Leutschach
- Spary, Kammern
- Retter, Pöllauberg
- Stainerhof, Stainz
- Filzwieser, St. Sebastian/Mariazell
- Schloss Gabelhofen, Fohnsdorf
- GenussReich, Bad Blumau
- Kaminstub'n, Deutschlandsberg
- K&K Wirtshaus, Weisskirchen
- Schloss Kapfenstein
- Königsberghof, Tieschen
- Krenn, Pürgg
- Rauch-Hof, Stainz
- Staribächer, Leibnitz
- Pierer, Teichalm

1 Haube, 13 Punkte

- Harkamp, St. Nikolai/Sausal
- Murnockerl, Gralla
- Purkarthofer, Fernitz
- Landhaus St. Georg, Gröbming
- Wirtshaus Schlosskeller, Leibnitz
- Grimmingwurz'n, Bad Mitterdorf
- Safenhof, Bad Waltersdorf
- Zum Bergmann, Turrach
- Passhöhe, Hohentauern
- Schlosswirt Kornberg, Feldbach
- Hubertushöhe, Graz **NEU**
- Condor, Graz **NEU**
- Das Schlossberg, Graz **NEU**
- El Gaucho, Graz **NEU**
- Gallbrunner, Birkfeld **NEU**

*Die Hauben fürs Prato gab es nur für das Private-Table-Menü

Nachschlag
Weitere Gault-Millau-Infos und das Video-Porträt über das erste 3-Haubenlokal in Graz unter: www.kleinezeitung.at/lokale

Das Steirerland als Haubenland



Die Steirer kochen auf wie nie zuvor: Das bestätigt der brandneue Gault Millau. Und endlich darf sich auch Graz über ein Drei-Hauben-Restaurant freuen: Didi Dorner!



Höchste Wertung: Gerhard Fuchs



Ein Supertalent: Harald Irka

GERHARD NÖHRER
Für Karl und Martina Hohenlohe, die beiden Köpfe hinter Gault Millau Österreich, ist es keine Frage: „Die Steiermark ist die Überraschung des Jahres. So engagiert und ambitioniert wird derzeit nirgendwo gekocht.“ Karl Hohenlohe glaubt, auch die Gründe dafür zu kennen: „Es ist offensichtlich ein Generationswechsel, der diesen Qualitätsschub ausgelöst hat. Es ist ein Vergnügen zu erleben, wie

selbstbewusst, mutig und kraftvoll hier junge Köche agieren.“ Wobei Hohenlohe begnadete Talente wie den erst 22-jährigen Harald Irka (Saziani Stub'n) oder Richard Rauch (27) vom Steira-Wirt in Trautmannsdorf nennt. Ein Blick in den neuen Restaurantführer unterstreicht den Höhenflug der weiß-grünen Edelgarer. 75 Haubenlokale und insgesamt 102 Hauben sind ein absoluter Rekord in der Geschichte der heimischen Gastronomie. Erstmals vergab Gault Millau an

GAULT MILLAU 2013
Österreichs wichtigster Restaurantführer ist ab heute im Handel und kostet 33 Euro. Insgesamt wurden 858 Restaurants und 28 Landgasthöfe getestet und bewertet. Plus: Südtirol, Kroatien, Slowenien, Prag, Bratislava. www.gaultmillau.at

vier Gourmet-Tempel jeweils drei Hauben. Mit der höchsten Wertung geädelt wurde der Kreuzwirt von Gerhard Fuchs, aufgestiegen sind der Steira-Wirt, Tom Riederer mit seinem T.O.M. und Didi Dorner, der kompetenthaft in Graz durchstartete. Wer sind die weiteren Aufsteiger, wer die Absteiger? In Graz setzt Gustav Jantscher dem Aiola City eine zweite Haube auf, auch das Carl kocht jetzt auf diesem Niveau. Senkrechtstarter: Der Luis in Anger, das Steirerschlossl



Kreativer Kopf: Gustav Jantscher



Drei Hauben: Tom Riederer



Senkrechtstarter: Luis Thaler darf sich in Anger über zwei Hauben freuen



Drei Hauben: Richard Rauch

von Didi Mateschitz und das Loisium (alle zwei Hauben). Eine Haube verloren Top-Häuser wie das Sacher in Graz, Haberl, Hubinger, Holzer oder der Kehlberghof. Die Haube abnehmen müssen unter anderem das Restaurant im Schloss Pichlarn oder das Winzerhaus Kogelberg. Österreichweit gibt es mit dem Steirereck in Wien, Taubenkobel und Obauer nur noch drei Vier-Hauben-Lokale. Die Überraschung: Johanna Maier wurde auf drei Hauben zurückgestuft.