



Exzentrisch, aber genial: Didi Dorner beschert 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, Langenwang
- 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
- Kirchenswirt, 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
- Staribacher, Leibnitz
- Pierer, Teichalm

**1 Haube, 13 Punkte**

- Harkamp, St. Nikolai/Sausal
- Murnockerl, Gralla
- Purkarthofer, Fernitz
- Landhaus St. Georg, Gröbming
- Wirtshaus Schlosskeller, Leibnitz
- Grimmingwurzn, Bad Mitterndorf
- 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](http://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 Steirerwirt 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](http://www.gaultmillau.at)

vier Gourmet-Tempel jeweils drei Hauben. Mit der höchsten Wertung geädelt wurde der Kreuzwirt von Gerhard Fuchs, aufgestiegen sind der Steirerwirt, 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



Drei Hauben: Richard Rauch



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

STUHLHOFER-WOLFF