

HAUBENPARADE 2017

Aufgetischt!
Alle steirischen Haubenlokale,
Aufsteiger und Absteiger.
Plus: die Besten in Österreich
im Überblick.

Aufgewertet
Abgewertet
NEU / wieder dabei
Gault-Millau-Hauben



18 3 Hauben, 18 Punkte
Saziani Stub'n, Straden

17 3 Hauben, 17 Punkte
Didi Dorner, Graz
Die Weinbank, Rest., Ehrenhausen
Steirerwirt, Trautmannsdorf
T. O. M. Pfarrhof, St. Andrä

16 2 Hauben, 16 Punkte
Wirtshaus Steirereck, Pogusch
Krainer, Langerwäng
Prato im Palais, Graz*
Der Luis, Anger
Steirerschloss, Zeltweg
Jaglhof, Gamlitz

Thaller, St. Veit am Vogau
Liepert's Kulinarium, Leutschach

15 2 Hauben, 15 Punkte
Sattlerhof, Gamlitz
Lurgbauer, St. Sebastian
Forsthaus, Fischbach
Schlossstaverne Farrach, Zeltweg
Zur Hube, Gleinstätten
Carl, Graz
Magnolia, Graz
Johanns, Bruck
Landhaus Oswald, Groß St. Florian
Kupferdachl, Unterprenstätten
Eders Wirtshaus, St. Kathrein
Seeberghof, Seewiesen
Seeblick, Grundlsee
Schöne Aussichten, Klöch
Schloss Gabelhofen, Fohnsdorf

14 1 Haube, 14 Punkte
Holzer, Neuberg an der Mürz
Safenhof, Bad Waltersdorf
Zum Bergmann, Turrach
Fink-Haberl, Walkersdorf
phillipp – Das Restaurant, Turrach
Johann, Schladming
Die Weinbank, Wirtshaus, Ehrenhausen
Das Anna, Graz
Kehlberghof, Graz
Burg Deutschlandsberg
Pusswald, Hartberg
Schmankerlstub'n Temmer, Tillm.
Zur alten Post, Leibnitz
Maitz, Ratsch
Restaurant Schlossberg, Graz
El Gaucho, Graz
nullneun, Graz
Zirbenstube, Aigen
Stainerhof, Stainz
aiola upstairs, Graz
Lorenzhof, Weinitzen
Malervinkel, Fehring
Café Sacher, Graz
Magnothek Zieregg, Berghausen

*mit 1. Oktober geschlossen,
Neuübernahme im November



Absolute Spitze in der Steiermark: der 25-jährige Harald Irka von der Saziani Stub'n in Straden

Steiermark bleibt Haubenparadies

Der Gourmetführer Gault Millau streut der Steiermark Rosen: neun Hauben mehr als 2016. Im Ein-Hauben-Bereich tut sich viel. An der Spitze ist weiterhin der Jüngste im Bunde, Harald Irka (25).

Glänzend wie ein aufpolierter Kupfertopf ist auch heuer wieder die Leistung der heimischen Küchenchefs. Die Steiermark bleibt eine kulinarische Hochburg – vor allem der untere Haubenbereich ist stark gewachsen, wie Martina und Karl Hohenlohe, die Herausgeber von Gault Millau Österreich, betonen. Auch im Ein-Hauben-Bereich gebe es „wirklich ausgezeichnete Gasthäuser und Restaurants“. Um



Auch Manuel Liepert's Kulinarium in Leutschach ist aufgewertet worden



Hält seit neun Jahren vier Hauben: Koch des Jahrzehnts Heinz Reitbauer

neun Haubenlokale ist die Steiermark nun reicher und hält aktuell bei 90 Haubenlokalen – und fabelhaften 123 Hauben (114 im Vorjahr). Im Bundesländervergleich somit klar an zweiter Stelle hinter Wien (116 Haubenlokale), gefolgt von Tirol (81).

Der 25-jährige Harald Irka von der Saziani Stub'n in Straden liegt mit 18 Punkten weiterhin an der kulinarischen Spitze der Steiermark. Drei Hauben und hervorragende 17 Punkte heimsten auch heuer Didi Dorner vom gleichnamigen Restaurant in Graz, Gerhard Fuchs (Restaurant Die Weinbank, Ehrenhausen), Richard Rauch (Steira Wirt, Trautmannsdorf) und Tom Riederer (Pfarrhof, St. Andrä) ein. Im Zwei-Hauben-Bereich konnten sich der Jaglhof in Gamlitz, Norbert Thaller aus St. Veit am Vogau und Manuel Liepert's Kulinarium in Leutschach auf 16 Punkte steigern. Einen Grund zum Feiern haben auch der Seeberghof in

Seewiesen, Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf und die Restaurants Schöne Aussichten in Klöch und Seeblick in Grundlsee – sie kletterten auf 15 Punkte und nunmehr zwei Hauben.

13 Neueinsteiger konnten sich auf Anhieb in den Haubenbereich kochen – bei 14 Punkten halten nun der Lorenzhof in Weinitzen, der Malervinkel in Fehring, das Café Sacher in Graz und die Magnothek Zieregg in Berghausen. 13 Punkte sicherten sich gleich neun Neueinsteiger.

Aus der Haubenparade rutschen GüntherS Hof in Pischelsdorf, Das Wirtshaus Greiner in Graz und das Loisium in Ehrenhausen.

Nicht zuletzt: „Koch des Jahrzehnts“, Heinz Reitbauer, hält im Steirereck in Wien weiter bei 19 Punkten und vier Hauben. Im Kocholymp sind auch Karl und Rudi Obauer in Werfen, Simon Taxacher in Kirchberg in Tirol und – neu – Silvio Nickol in Wien.



1 Haube, 13 Punkte
Kirchenwirt, Kitzcek
Starcke Haus, Graz
Starbacher, Leibnitz
Murnockerl, Gralla
Krenn, Trautenfels
Gerücheküche, Graz
Laufer, Graz
Oliver kocht, Unterschwarza
Hubinger, Etmühl
Weinhof Kappel, Kitzcek
Retter, Pöllauberg
Erzherzog Johann, Bad Aussee
Seeplatz'l, Grundlsee
Zur Linde, Rein

Die Besten Österreichs
10
Heinz Reitbauer
Steirereck im Stadtpark, Wien
Karl und Rudolf Obauer
Obauer, Werfen
Simon Taxacher
Simon Taxacher, Kirchberg in Tirol
Silvio Nickol
Silvio Nickol Gourmet Rest., Wien



Die Besten Österreichs
Konstantin Filippou
Konstantin Filippou, Wien
Harald Irka
Saziani Stub'n, Straden
Thomas Dorfer
Landhaus Bacher, Mautern
Andreas Döllner
Döllner, Golling
Alexander Fankhauser
Alexander, Fügenberg
Martin Sieberer
Paznaunerstube, Ischgl
Alain Weissgerber
Taubenkobel, Schützen am Gebirge
Martin Klein
Ikarus, Salzburg
Markus Mráz
Mráz & Sohn, Wien
James Baron
Tannerhof, St. Anton am Arlberg
Quelle: GAULT MILLAU. Fotos: FOTOJUKA (2), HK (2) KLEINE ZEITUNG
www.kleinezeitung.at/essen

Drei Steirer unter den Top 10

Das Weingut Schauer ist die „Entdeckung des Jahres“.

Im Gault-Millau-Weinguide dominieren heuer die Rieslinge – viermal 19,5 von 20 Punkten räumten Weingrößen aus der Wachau und Langenlois ab. Auch drei steirische Spitzenwinzer schafften es unter „Die großen 10 Weißweine“ im Weinguide 2017: Hervorragende 19 Punkte holten sich das **Weingut Gross** mit dem Sauvignon blanc Witscheiner Herrenberg 2013, einer Lage im heutigen Slowenien, und das **Weingut Tement** mit dem Sauvignon blanc Zieregg Vinothek Reserve 2012 (Platz 6 und 7).

Mit dem Cuvée weiß Ex Vero II 2011 von **Brigitte und Ewald Tscheppe** vom Werlitschhof gelang es nach Andreas Tscheppe wieder einem südsteirischen Alternativwein, sich mit 19 Punkten einen Top-Platz zu sichern. **Stefan und Bernhard Schauer** aus Kitzcek im Sausal dürfen sich über die Auszeichnung „Entdeckung des Jahres“ freuen.

WEISSWEINE

- 1 Riesling Heiligenstein 2015 DAC Res., Bründlmayer (19,5 P.)
- 2 Riesling Unendlich 2015 Smaragd, F. X. Pichler (19,5)
- 3 Riesling Achleiten 2015 Smaragd, Rudi Pichler (19,5)
- 4 Riesling Schütt 2015 Smaragd, Knoll (19,5)
- 5 Grüner Veltliner Achleiten Stockkultur 2015 Smaragd, Prager (19)

ROTWEINE

- 1 Blaufränkisch Königsberg Alte Weingärten 2013, Schiefer (19,5 Punkte)
- 2 Blaufränkisch Neckenmarkt AR 2014, Moric (19,5)
- 3 Blaufränkisch Marental 2013, Ernst Triebaumer (19,5)
- 4 Blaufränkisch Dürrau 2013, Weningner (19,5)
- 5 Blaufränkisch Bandkräften unfiltriert 2013, Wenzel (19)

GOURMETGUIDE & AUSZEICHNUNGEN

Die 38. Ausgabe des Guide Gault & Millau ist nun im Handel (39 Euro). Insgesamt wurden 873 Restaurants in Österreich, Südtirol, Kroatien und Slowenien getestet. Der Guide enthält 464 Tipps und Empfehlungen und 89 Almütten, Hof- und Buschenschänken. Plus: Sonderteil Wein.

Online. Alle Ergebnisse unter www.kleinezeitung.at, www.gaultmillau.at und in der Gault-Millau-App (4,99 Euro).



Eine Auszeichnung 2017 erhielten außerdem Sören Hertz (Newcomer des Jahres) und Stefan Speiser (Aufsteiger d. J.). Das „Wirtshaus des Jahres“ ist der Gasthof zum Bergmann, Turrach.

ANZEIGE

Sommerausklang in Grado

„5=4“ vom 04.10.–09.10. // 09.10.–14.10. // 21.10.–26.10. ab 444.–
„7=6“ vom 02.10.–09.10. // 09.10.–16.10. ab 666.–
Weitere Angebote und Tagespreise auf www.hotelsavoy-grado.it
oder rufen Sie uns an: 0039 0431 897111