



Koch des Jahres: Richard Rauch, der Meister-Garer aus Trautmannsdorf

**HAUBENPARADE 2015**

Alle steirischen Haubenlokale, Aufsteiger und Absteiger auf einen Blick:

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



**17 3 Hauben, 17 Punkte**

- Steira-Wirt, Trautmannsdorf
- Didi Dorner, Graz
- Saziani Stub'n, Straden

**16 2 Hauben, 16 Punkte**

- Wirtshaus Steirereck, Pogusch
- Prato im Palais, Graz
- Steirerschlossl, Zeltweg
- Krainer, Langenwang
- Der Luis, Anger

[www.kleinezeitung.at/lokale](http://www.kleinezeitung.at/lokale)

**15 2 Hauben, 15 Punkte**

- Sattlerhof, Gamlitz
- Forsthau, Fischbach
- Thaller, St. Veit am Vogau
- Schloss-Taverne Farrach, Zeltweg
- Zur Hube, Gleinstätten
- Seeberghof, Seewiesen
- Jaglhof, Gamlitz
- Johanns, Bruck
- Carl, Graz
- Stainzerhof, Stainz
- Maler-Brands, Murau
- Magnolia, Graz
- Liepert's Kulinarium, Leutschach

**14 1 Haube, 14 Punkte**

- Aiola Upstairs, Graz
- Corti, Graz
- Kehlberghof, Graz
- Brasserie Santner, Graz
- Holzer, Neuberg
- Lurgbauer, St. Sebastian
- Zum Bergmann, Turrach
- philipp – Das Restaurant, Turrach
- Burg Deutschlandsberg
- Haberl, Ilz
- Staribacher, Leibnitz
- Johann, Schladming
- Safenhof, Bad Waltersdorf
- Maitz, Ratsch
- Schloss Gabelhofen, Fohnsdorf
- Landhaus Oswald, Groß St. Florian

**13 1 Haube, 13 Punkte**

- Starcke Haus, Graz
- Wirtshaus Greiner, Graz
- Santa Clara, Graz
- Der Steirer, Graz
- Condor, Graz

**13 1 Haube, 13 Punkte**

- El Gaucho, Graz
- Wein Hof Kappel, Kitzeck
- Zur Klaus, Ratten
- Forellen Kulmer, Birkfeld
- Kirchenswirt, Kitzeck
- Grimmingwurz'n, Bad Mitterndorf
- Kohnhauser, Lieboch
- Spary, Kammern
- Stöcklwirt, Straden
- Retter, Pöllauberg
- GüntherS Hof, Pischelsdorf
- Abels Wirtshaus, Leutschach
- GenussReich, Bad Blumau
- Erzherzog Johann, Bad Aussee
- K&K Wirtshaus, Weißkirchen
- Kaminstub'n, Deutschlandsberg
- Gallbrunner, Waisenegg
- Krenn, Pürgg
- Fink, Edelstauden
- Wirtshaus Greiner, Graz
- Rauch-Hof, Stainz
- Pierer, Teichalm
- Murnockerl, Gralla
- Purkarthofer, Fernitz

**13 1 Haube, 13 Punkte**

- Winzerhaus Kogelberg, Kaindorf
- Brauhaus Großbauer, Übelbach
- Knappenswirt, Mariahof
- Schöne Aussichten, Klösch
- Schloßwirt Kornberg, Feldbach
- Eckstein, Graz
- Wassermann-Wirt, St. Stefan/St. Eibiswald
- Loisium, Ehrenhausen
- San Pietro, Graz
- Pusswald, Hartberg
- Schloss Kapfenstein
- Hubinger, Etmisli
- Schmankerlstubn Temmer, Tillmitsch
- Schloss Pichlarn, Aigen
- Magnothek Zieregg, Berghausen
- Knapphof, Haus
- Hofwirt, Seckau
- nullneun, Graz
- Kupferdachl, Unterpremstätten
- Abels Restaurant, Leutschach

# Die unverkennbare Handschrift der Steirer

Die Steiermark bleibt eine kulinarische Hochburg, wie der neue Gault Millau dokumentiert. In 86 Restaurants wurden 113 Hauben erkocht, bloß Graz steht in der Kritik der Tester.

GERHARD NÖHRER

Im Vorjahr streuten Martina und Karl Hohenlohe, die Herausgeber von Gault Millau Österreich, den Steirern Rosen wie nie zuvor und sprachen gar vom kulinarischen Paradies. Der diesjährige Befund fällt weniger euphorisch aus, wenngleich an Lob wieder nicht gespart wird. „Die Überraschung für uns ist, dass

die Steirer das hohe Niveau halten konnten“, so Martina Hohenlohe, die sich für die persönlichen Noten der weiß-grünen Elite-Garer begeistert kann: „Ob Rauch, Irka, Dorner oder Fuchs – die Steirer haben eine unverkennbare Handschrift, die ich blind erkennen kann. Und mit Richard Rauch hat die Steiermark jetzt einen Koch des Jahres, auf den man wirklich stolz sein kann.“

Mit 86 Hauben-Restaurants und 110 Hauben liegt die Steiermark nur knapp hinter der furiosen Vorjahresbewertung (87/113). Zunehmend enttäuscht zeigt man sich im Lager der Profi-Tester allerdings von der Landeshauptstadt. Karl Hohenlohe: „Die Musik spielt heute ganz klar in den Küchen der Ost- und Südsteiermark und nicht in Graz. Das ist traurig.“

Auffallend: Mit dem Steira-Wirt, der Saziani Stub'n und Didi Dorner verfügt die Grüne Mark nur noch über drei Drei-Hauben. Hohenlohe klärt auf: „Fuchs und Riederer haben neue Wirkungsstätten und wurden noch nicht bewertet.“ Apropos Riederer: Dessen ehemaliger Souschef und Nachfolger in Leutschach, Manuel Liepert, ist der Aufsteiger des Jahres und erkochte in seinem

Kulinarium auf Anhieb zwei Hauben. Insgesamt sind sechs neue Haubenlokale zu melden, ein Comeback feiern unter anderem das Eckstein in Graz oder der Schloßwirt in Kornberg. Und einige bekannte Häuser wie Tscheppe an der Weinstraße oder Schloßberg in Graz sind die Haube los. Österreichweit gibt es mit Steirereck, Obauer und Taxacher drei Vier-Hauben-Tempel.



Aufgewertet: Zwei-Hauben-Koch Luis Thaller legte einen Punkt zu



Senkrechtstarter: Manuel Liepert erkochte auf Anhieb zwei Hauben



Freude bei Rainer Wetzlhütter über die erste Haube der Magnothek

**GAULT MILLAU 2015**

Österreichs wichtigster Restaurantführer (528 Seiten) ist ab heute im Handel (33 Euro). Insgesamt wurden 888 Restaurants in Österreich, Südtirol, Kroatien und Slowenien getestet. Den Gault Millau gibt es zugleich für iPhone und iPad. [www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)

