



Aufsteiger des Jahres: Harald Irka (Saziani Stub'n) holt die dritte Haube
WOLF, KK, HOFFMANN, KLIZ/ANI.ZA, PACHERNEGG, MELBINGER, EDER



HAUBENPARADE 2014

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
Saziani Stub'n, Straden

- 2 Hauben, 16 Punkte**
Wirtshaus Steirereck, Pogusch
Steirerschlossl, Zeltweg
Magnolia, Graz
Prato im Palais, Graz

- 2 Hauben, 15 Punkte**
Sattlerhof, Gamlitz
Forsthaus, Fischbach
Thaller, St. Veit am Vogau
Post am See, Grundlsee
Schloss-Taverne Farrach, Zeltweg
Zur Hube, Gleinstätten
Seebberghof, Seewiesen
Krainer, Langenwang
Der Luis, Anger
Jaglhof, Gamlitz
Johanns, Bruck

- 1 Haube, 14 Punkte**
Holzer, Neuberg
Kehlberghof, Graz
San Pietro, Graz
Aiola Upstairs, Graz
philipp - Das Restaurant, Turrach
Lurgbauer, St. Sebastian
Schmankerlstub'n Temmer, Tillmitsch
Pusswald, Hartberg
Maler Brands, Panorama, Stolzalpe
Burg Deuschlandsberg
Haberl, Iiz
Landhaus Schloss Stainach
Hubinger, Etmüßl
Zum Bergmann, Turrach
Stainzerhof, Stainz
Schloss Kapfenstein
Staribacher, Leibnitz
Loisium, Ehrenhausen
Posthotel Schladming
Santner, Graz
Corti, Graz
Schloss Pichlarn



- 1 Haube, 13 Punkte**
Weinhof Kappel, Kitzeck
Forellen-Kulmer, Haslau
Grimmingwurzn, Bad Mitterndorf
Kirchenwirt, Kitzeck
Kohnhauser, Lieboch
Safenhof, Bad Waltersdorf
Spary, Kammern
Stöcklwirt, Straden
Retter, Pöllauberg
Passhöhe, Hohentauern
Filzwieser, St. Sebastian/Mariazell
Schloss Gabelhofen, Fohnsdorf
Abels, Leutschach
GenussReich, Bad Blumau
Pierer, Teichalm
Harkamp, St. Nikolai/Sausal
Murnockerl, Gralla
Purkarthofer, Fernitz
Hubertushöhe, Graz
Wirtshaus Greiner, Graz
Condor, Graz
Starcke Haus, Graz
Santa Clara, Graz

- 1 Haube, 13 Punkte**
El Gaucho, Graz
Das Schlossberg, Graz
Kaminstub'n, Deutschlandsberg
K&K Wirtshaus, Weißkirchen
Gallbrunner, Birkfeld
Krenn, Pürgg
Rauch-Hof, Stainz
Café Sacher, Graz
Zur Klausen, Ratten
GüntherS Hof, Pischelsdorf
Erzherzog Johann, Bad Aussee
Fink, Heiligenkreuz am Waasen
Maitz, Ratsch/Weinstraße
Der Steirer, Graz
Der Wintergarten, Graz
Brauhaus Großbauer, Übelbach
Zur Linde, Rein
Stefan Haas, Bad Aussee
Knappenwirt, Mariahof
Winzerhaus Kogelberg, Kaindorf
Gasthaus Tscheppe, Sulztal/
Weinstraße

www.kleinezeitung.at/lokale

Das neue Haubenparadies ist die Steiermark

Unter den feinen Schmeckern bricht Jubel aus. Der neue Gault Millau adelt die Steiermark mit 113 Hauben und macht die Grüne Mark endgültig zu Österreichs Kulinarik-Hochburg.



Der beste Mann: Gerhard Fuchs, der Meisterkoch vom „Kreuzwirt“



Enorm in Form: Herbert Schmidhofer (Magnolia Graz) legte einen Punkt zu

GAULT MILLAU 2014

Österreichs wichtigster Restaurantführer (576 Seiten) ist ab heute im Handel und kostet 33 Euro. Insgesamt wurden 916 Restaurants in Österreich, Südtirol, Kroatien, Slowenien, Prag und Bratislava bewertet. Den Gault Millau gibt es zeitgleich für iPhone und iPad. www.gaultmillau.at



Freude bei den Bayern über das Hauben-Comeback im Hause Tscheppe



Keltert feinen Wein und serviert jetzt auch Haubenkost: Wolfgang Maitz



Setzt sich und dem Jaglhof eine zweite Haube auf: Markus Legat

GERHARD NÖHRER

Das Ergebnis hatte selbst Martina und Karl Hohenlohe, die Herausgeber von Gault Millau Österreich, verblüfft. „Wir tippten nach dem rasanten Aufschwung im Vorjahr eher auf eine Stagnation, weil wir der Meinung waren, dass die junge Garde den Druck wohl erst einmal verdauen müssen“, sagt Karl Hohenlohe. „Aber das Gegenteil ist der Fall. Was derzeit in der Steiermark kulinarisch ab-

geht, wie hier gekocht wird, ist einfach großartig. Die Steiermark ist das Paradies.“

Fakt ist, dass die Grüne Mark nach der Bundeshauptstadt die höchste Dichte an Haube- bzw. Haubenlokalen aller Bundesländer aufweist. Waren es im letzten Guide noch 102 Hauben, stieg die Zahl heuer auf sensationelle 113 - verteilt auf 87 Restaurants (zuletzt 76). Das gab es nie zuvor! Auffallend dabei: die vielen Neueinsteiger wie der Knappenwirt in Mariahof, Stefan Haas in

Bad Aussee oder die Brasserie Santner in Graz. Aber auch die renommierten Betriebe, die ein Hauben-Comeback in Österreichs wichtigstem Restaurantführer schafften. Wie das Schloss Pichlarn, Corti in Graz oder das Winzerhaus Kogelberg. An der Spitze meldet Gault Millau mit der „Saziani Stub'n“ im südsüdsteirischen Straden einen fünften Drei-Hauben. Martina Hohenlohe: „Harald Irka ist für uns so etwas wie der Aufsteiger des Jahres. Wir kennen kei-

nen anderen Küchenchef, der mit 23 Jahren so kraftvoll und genial kocht wie Irka.“ Einen Punkt in Richtung dritter Haube machten die Grazer Edel-Garer Herbert Schmidhofer (Magnolia), Roman Wurzer (Prato) sowie Johannes Marterer im Zeltweger Steirerschlossl von Didi Mateschitz. Die höchste Wertung (18 Punkte) bleibt hingegen dem „Kreuzwirt“ und Meisterkoch Gerhard Fuchs vorbehalten. Überhaupt gibt die Südsteiermark enorm Gas: Der Jaglhof er-

kochte eine zweite Haube, am Weingut von Wolfgang Maitz wird jetzt ebenfalls Haubenkost serviert, und im Gasthaus Tscheppe an der Weinstraße sorgt das bayrische Brüderpaar Nowaczyk wieder für einen Höhenflug. Das Loisium wurde um eine Haube abgestuft, der Königsberghof und der Schlosswirt Kornberg sind ihre Haube los. Österreichweit gibt es mit dem Steirereck in Wien, Taubenkobel, Obauer und Taxacher (neu) wieder vier Vier-Hauben-Tempel.