KLEINE ZEITUNG
DONNERSTAG, 24. OKTOBER 2013
STEIR

Aufsteiger des Jahres: Harald Irka (Saziani Stub'n) holt die dritte Haube

WOLF, KK, HOFFMANN, KLZ/KANIZAJ, 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
Steirerschlössl, 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
Seeberghof, Seewiesen
Carl, Graz
Krainer, Langenwang
Der Luis, Anger
Jaglhof, Gamlitz
Johanns, Bruck

1 Haube, 14 Punkte

Holzer, Neuberg
Kehlberghof, Graz
San Pietro, Graz
Aióla Upstairs, Graz
philipp – Das Restaurant, Turrach
Lurgbauer, St. Sebastian
Schmankerlstub'n Temmer, Tillmitsch
Pusswald, Hartberg
Maler Brands, Panorama, Stolzalpe
Burg Deutschlandsberg
Haberl, Ilz
Landhaus Schloss Stainach
Hubinger, Etmißl
Zum Bergmann, Turrach
Stainzerhof, Stainz
Schloss Kapfenstein
Staribacher, Leibnitz
Loisium, Ehrenhausen
Posthotel Schladming NEU
Santner, Graz NEU
Corti, Graz NEU
Schloss Pichlarn NEU

1 Haube, 13 Punkte

Weinhof Kappel, Kitzeck
Forellen-Kulmer, Haslau
Grimmingwurz'n, 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 Klause, Ratten NEU
GüntherS Hof, Pischelsdorf NEU
Erzherzog Johann, Bad Aussee NEU
Fink, Heiligenkreuz am Waasen NEU
Maitz, Ratsch/Weinstraße NEU
Der Steirer, Graz NEU
Der Wintergarten, Graz NEU
Brauhaus Großauer, Übelbach NEU
Zur Linde, Rein NEU
Stefan Haas, Bad Aussee NEU
Knappenwirt, Mariahof NEU
Winzerhaus Kogelberg, Kaindorf NEU
Gasthaus Tscheppe, Sulztal/Weinstraße NEU

www.kleinezeitung.at/lokale

Quelle: GAULT MILLAU Österreich 2014 KLZ

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

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 wird verdauen müssen", sagt Karl Hohenlohe. „Aber das Gegenteil ist der Fall. Was derzeit in der Steiermark kulinarisch abgeht, 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 südoststeirischen Straden einen fünften Drei-Hauber. Martina Hohenlohe: „Harald Irka ist für uns so etwas wie der Aufsteiger des Jahres. Wir kennen keinen 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 Steirerschlössl 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 erkochte 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.

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