

HAUBENPARADE 2016

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

10 3 Hauben, 18 Punkte
Saziani Stub'n, Straden

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

10 2 Hauben, 16 Punkte
Wirtshaus Steirereck, Pogusch
Krainer, Langenwang
Prato im Palais, Graz
Der Luis, Anger
Steirerschloss, Zeltweg

www.kleinezeitung.at/essen

KLEINE ZEITUNG Quelle: GAULT MILLAU; Fotos: FOTOLIA (2), KK (2)

Aufgewertet
Abgewertet
NEU Neues Haubenlokal
Gault-Millau-Hauben

15 2 Hauben, 15 Punkte

Sattlerhof, Gamlitz
Zirbenstube, Aigen
Lurgbauer, St. Sebastian
Forsthaus, Fischbach
Jaglhof, Gamlitz
Steinerhof, Stainz
Thaller, St. Veit am Vogau
Schlossstaverne Farrach, Zeltweg
GenussReich, Bad Blumau
Zur Hube, Gleinstätten
Carl, Graz
Magnolia, Graz
aiola upstairs, Graz
Johanns, Bruck
Landhaus Oswald, Groß St. Flor.
Liefert's Kulinarium, Leutschach
Kupferdachl, Unterprenstatten
Eders Wirtshaus, St. Kathrein

14 1 Haube, 14 Punkte

Holzer, Neuberger an der Mürz
Kehlberghof, Graz
Kirchenwirt, Kitzeck
Safenhof, Bad Waltersdorf
Zum Bergmann, Turrach
Starcke Haus, Graz
Seeberghof, Seewiesen
Krenn, Trautenfels
Fink-Haberl, Walkersdorf
Starbacher, Leibnitz
Murnockerl, Gralla
philipp – Das Restaurant, Turrach
Johann, Schladming
Seeblick, Grundsee
Die Weinbank, Wirtshaus, Ehrenh.
Das Anna, Graz

13 1 Haube, 13 Punkte

Zur Klaus, Ratten
Forellen Kulmer, Birkfeld
Grimmingwurz'n, Bad Mitterndorf
Spary, Kammern
GüntherS Hof, Pischelsdorf

13 1 Haube, 13 Punkte

Schöne Aussichten, Klöch
Corti, Graz
Schloss Gabelhofen, Fohnsdorf
Schloßwirt Kornberg, Feldbach
Schmankerl Stub'n Temmer, Tillmitsch
Kaminstub'n, Deutschlandsberg
K. u. k. Wirtshaus, Weißkirchen
Schloss Kapfenstein
Pusswald, Hartberg
Burg Deutschlandsberg
Gallbrunner, Waisenegg
Fink, Edelstauden
Rauch-Hof, Stainz
Steinzerbauer, Graz
Eckstein, Graz
Maitz, Ratsch
Der Steirer, Graz
Pierer, Teichalm
Harkamp, St. Nikolai/Sausal
Hasewend's Kirchenwirt, Eibiswald
Winzerhaus Kogelberg, Kaindorf
Wassermann-Wirt, St. Stefan/St.
Brauhaus Großbauer, Übelbach



Absolute Spitze in der Steiermark:
Harald Irka bezaubert mit „umwerfenden Kreationen“
FUCHS, JUNGWIRTH/ HONFR, OLIVER WOLF

„Mut muss belohnt werden“

Der Gourmetführer Gault Millau streut der Steiermark wieder Rosen: In 81 Lokalen wurden 114 Hauben erkocht. Zwei Lokale schafften auf Anhieb drei Hauben. Und: Der Jüngste ist der Beste.

Die Steiermark bleibt eine kulinarische Hochburg. Als „das gelobte Bundesland“ bezeichnen sie gar Martina und Karl Hohenlohe, die Herausgeber von Gault Millau Österreich. Obwohl sie heuer mit 81 Restaurants und Wirtshäusern fünf Haubenlokale weniger zählt als im Vorjahr, wurde eine Haube mehr erkocht. Insgesamt sind es jetzt fabelhafte 114. Im Bundesländervergleich liegt die Steiermark



Neueinstieg 1. Gerhard Fuchs kocht wieder auf Drei-Hauben-Niveau



Neueinstieg 2. Tom Riederer gelingen ebenfalls auf Anhieb drei Hauben

Wein: Tement souverän

Die Südsteirer sind heuer „weinsame Klasse“.

Im Weingut Tement hat man allen Grund zum Feiern – nicht nur im „A la Carte“-Weinführer liegt der 2013 Sauvignon blanc Zieregg „Große Steirische Lage“ mit 97 Punkten österreichweit an der Spitze. Jetzt streut ihm auch der Gault Millau Rosen und vergibt die höchste Punktezahl unter den Weißweinen – 19,5. Mit dem 2013 Chardonnay Salamander von Andreas Tscheppe katapultiert sich ein südsteirischer Alternativwein unter die Top 3 Österreichs. Auch Erwin Sabathis 2013 Chardonnay Pössnitz Alte Reben schaffte es auf hervorragende 19 Punkte. Zwei Sonderpreise krönen die tolle Leistung der Steirer: Der Sattlerhof in Gamlitz darf sich über die „Kollektion des Jahres“ freuen. Die „Weinkarte des Jahres“ geht an Sommelier Christian Zach und Haubenkoch Gerhard Fuchs („Die Weinbank“), Ehrenhausen.

- WEISSWEINE**
- Weingut Tement:** 19,5 Punkte, Sauvignon blanc Zieregg GSL 2013
 - Rudi Pichler:** 19 Punkte, G. Veltliner Achleiten 2014 Smaragd
 - Andreas Tscheppe:** 19 Punkte, Chardonnay Salamander 2013
 - Erwin Sabathis:** 19 Punkte, Chardonnay Pössnitz Alte Reben GSL 2013
 - F. X. Pichler:** 19 Punkte, Grüner Veltliner Kellersberg 2014 Smaragd
- ROTWEINE**
- Römerhof:** 19 Punkte, Cuvée rot Steinzeller 2012, Kollwentz
 - Uwe Schiefer:** 19 Punkte, Blaufränkisch Reiberg 2012
 - Franz R. Weinger:** 19 Punkte, Blaufränkisch Dürrau 2012
 - Ernst Triebaumer:** 19 Punkte, Blaufränkisch Mariental 2012
 - Wachter-Wiesler:** 19 Punkte, Blaufränkisch Ratschen 2013 AC Res.

1 Haube, 13 Punkte

Loisium, Ehrenhausen
Restaurant Schlossberg, Graz
El Gaucho, Graz
Stegweber, Schwanberg
Zur alten Post, Leibnitz
Knappenwirt, Mariahof
Knapphof, Haus
Hofwirt, Seckau
nullneun, Graz



Österreichs wichtigster Restaurantführer ist nun im Handel (39 Euro). Insgesamt wurden 847 Restaurants in Österreich, Südtirol, Kroatien, Slowenien, Prag und Bratislava getestet. Plus: Sonderteil Wein

Die Besten Österreichs

Heinz Reitbauer Steirereck im Stadtpark, Wien
Karl und Rudolf Obauer Obauer, Werfen
Simon Taxacher Simon Taxacher, Kirchberg in Tirol
Konstantin Filippou Konstantin Filippou, Wien
Harald Irka Saziani Stub'n, Straden
Thomas Dorfer Landhaus Bacher, Mautern
Andreas Döllerer Döllerer, Golling
Alexander Fankhauser Alexander, Fügenberg
Silvio Nickol Silvio Nickol Gourmet Rest., Wien
Martin Sieberer Paznaunerstube, Ischgl
Alain Weissgerber Taubenkobel, Schützen am Gebirge
Christoph Zangerl Tannenhof, St. Anton am Arberg

werden“

somit an zweiter Stelle gleich hinter Wien – und genau ein Lokal und eine Haube vor Tirol. Höchstes Lob zollt man dem Jüngsten im Bunde. Der 24-jährige Harald Irka von der Saziani Stub'n in Straden klettert auf 18 Punkten und somit an die Spitze der Haubenküche in der Steiermark. „Unserer Meinung nach ist er einer der unkonventionellsten, innovativsten, kreativsten und mutigsten Köche Österreichs“, zeigt sich Martina Hohenlohe begeistert. „Und Mut muss belohnt werden.“ Auch dem Patron des Hauses, Albert Neumeister, müsse man Rosen streuen. „Wer gibt einem so jungen Koch schon so eine großartige Möglichkeit?“, führt sie aus und lobt Irkas „umwerfende Kreationen“. Sein Talent durfte der junge Koch dann auch im Rahmen der Gault-Millau-Präsentation am Mittwoch in Wien unter Beweis stellen. Einen Grund zum Feiern hat auch Die Weinbank in Ehrenhausen. Gerhard Fuchs heimste ins-

gesamt vier Hauben ein. Sein Restaurant schaffte es auf Anhieb auf drei Hauben (17 Punkte). Die zweite Schiene, das Wirtshaus Die Weinbank, liegt nun bei 14 Punkten und einer Haube. Das Sahnehäubchen: der Sonderpreis zur „Weinkarte des Jahres“ (siehe oben rechts). Einen rasanten Start legte auch Tom Riederer mit dem Pfarrhof in St. Andrä hin. Er wurde mit drei Hauben und 17 Punkten belohnt. Insgesamt verfügt die Steiermark nun mit Richard Rauch und Didi Dörner über fünf Drei-Hauber. Zwei weitere Neueinsteiger konnten sich auf Anhieb in den Haubenbereich kochen – Eders Wirtshaus in St. Kathrein am Offenegg brachte es auf zwei Hauben und 15 Punkte, Das Anna in Graz auf eine Haube (14 Punkte). Nicht zu vergessen die Steirerelite in Wien: Heinz Reitbauer hält weiter bei 19 Punkten und vier Hauben. „Koch des Jahres“ Konstantin Filippou bei drei Hauben und 18 Punkten.

ANZEIGE

SIMPLY CLEVER **ŠKODA**

ZUBEHÖR VORTEILSANGEBOTE

z.B. Original ŠKODA Dachbox

In Silber jetzt statt 395,- um nur 279,- Euro. Mit Platz für 5 Paar Ski oder 3 Snowboards.

Keine Barablässe möglich. Aktionen gültig bis auf Widerruf. Teilnehmenden Betrieben.