

WIRTS HAUS FÜHRER

RENATE WAGNER-WITTULA
ELISABETH EGLE
KLAUS EGLE

2024

Österreichs Nr. 1

1.000 beste Genießer-Wirtshäuser in Österreich,
an der Adria und in Friaul, Istrien, Slowenien, Südtirol
250 Top-Weingüter / 60 Bio / 70 Nachhaltig Austria
450 x Schlafen bei Wirt und Winzer
410 x Nachhaltig Wirten

Sonntagsbraten. Brunch. Vegan essen. Genusstipps. Alternativweine.

100
neue
Lokale



Wirtshausführer Wirt 2024

Saziani Stub'n Straden



© Elisabeth Egls 3x

© Marlon Luttenberger 2x

Es gibt in der Gastronomie ungeschriebene Gesetze, die so gut wie immer zutreffen. Zum Beispiel: Je besser die Aussicht, desto schlechter die Küche. Oder: Ein Lokal im ersten Stock funktioniert nicht. Oder: Man kann ein Lokal auf Dauer nicht erfolgreich und auf hohem Niveau führen, wenn nicht entweder die Wirtin oder der Wirt selbst in der Küche steht. Letzterem haben sich Anni und Albert Neumeister in ihrer „Saziani Stub'n“ über mehr als zwei Jahrzehnte widersetzt und mit der Übergabe des Lokals an Ruth Heusch und Christoph Mandl mit dem Jahreswechsel 2023/2024 ist ihnen in dieser Disziplin ihr Meisterstück gelungen. Zum großartigen Ruf des Lokals, das die Neumeisters zu einer Zeit als „Qualitätsbuschenschank“ gestartet haben, als es diesen Begriff noch gar nicht gab, haben heutige Größen der heimischen Kochszene wie Gerhard Fuchs, Harald Jirka oder Walter Triebel einen beträchtlichen Beitrag geleistet. Ruth Heusch

und Christoph Mandl treten also in große Fußstapfen und schaffen das mit Bravour. Mandl war zwölf Jahre lang zuerst Sous-chef bei Alain Weissgerber im „Taubenkobel“ und beherrscht nicht nur sein Handwerk mit schlafwandlerischer Sicherheit, sondern kocht sowohl beim Wirtshaus- als auch beim Gourmetmenü mit jener subtilen, feinen und doch aromenintensiven Art, die so wunderbar zu diesem Haus passt. Ruth Heusch fühlt sich sichtlich wohl in der Rolle der Gastgeberin – freundlich, unaufdringlich, kompetent und als Sommelière auch in Sachen perfekter Weinbegleitung stets treffsicher. Das große Verdienst der Neumeisters aber ist es, dass sie über all die Jahre Ermöglicher waren, sodass in einem Klima des Vertrauens, der Ruhe und des Gewährenlassens aus Rohdiamanten Edelsteine entstehen konnten, die am Firmament der heimischen Gastronomieszene so hell und funkelnd strahlen.

 **WIRTSCHAUSFÜHRER**

Den Titel „Wirtshausführer Wirt des Jahres 2024“ vergeben wir an ein Wirtshaus, das unseren Idealvorstellungen voll und ganz entspricht. Mit einer ausgezeichneten Küche, die das Produkt in den Mittelpunkt stellt, einer gepflegten Wein- und Getränkemkultur und schließlich mit der Hauptsache: Gastgebern, die ihren Beruf und ihre Gäste lieben und diese kompetent, aufmerksam und herzlich umsorgen.

Saziani Stub'n WIRTSCHAUSFÜHER WIRT 2024



8345 Straden, Sazianiweg 42 • R: Mo, Di • **Küchenzeiten:** 18–20 Uhr, So 12–15 Uhr

Ferien: variabel • +43 3473 86 51 • saziani@neumeister.cc • www.neumeister.cc

Küche: Christoph Mandl • **Ltg:** Ruth Heusch und Christoph Mandl • **Plus:** Frühstück, Gastgarten, Spielplatz, Kinder willkommen, Hunde erlaubt, Kochkurse, Vinothek, Seminarausstattung • **CC:** Bankomat, Master, Visa • **Bahn:** Gosdorf 8 km



© Marion Luttenberger

Mit großer Freude zeichnen wir Anna und Albert Neumeister, die ihre „Saziani-Ära“ mit Jahreswechsel freiwillig zu Ende gehen lassen, gemeinsam mit ihren Nachfolgern Christoph Mandl und Ruth Heusch als „Wirte des Jahres“ aus. Einmal als Hommage an die Neumeisters für ihr beeindruckendes Lebenswerk, dann als „Best-Practice“-Beispiel für eine gelungene Übergabe und schließlich für die hervorragenden Leistungen der jungen Wirtsleute, die nun das Staffelholz übernehmen. Spitzenkoch Christoph Mandl holte sich in der Spitzengastronomie („Taubenkobel“) Tiefenschärfe, Ruth Heusch ist Weinkennerin. Kulinarik und Genuss stehen im Einklang mit der Natur: Neben dem Bioweingut ist die raffiniert regionale Restaurantkarte biozertifiziert, die eigenen Kräuter-, Beeren- und Obstflächen sind gerade in Bioumstellung. Gekonnte Wirtshausküche mit sensibler Hand und Fine-Dining-Esprit kommen ganz hervorragend auf den Teller, ob als schönes siebengängiges Menü oder aus der À-la-carte-Wirtshauskarte: roher Hecht mit Vogerlsalat, geflämte Zitronen, Orangen und Limetten oder klassisches Kalbsbeuschel – beides ein Gedicht. Optimal dazu passen natürlich die eigenen Bioweine.

Neumeister



© Weingut Neumeister

Wenn man in das terrassenförmig in den Berg gebaute Weingut Neumeister hineingeht, dann ist das fast so wie wenn man eine Kirche betritt. Alles hier strahlt Ruhe aus, ist schnörkellos und auf das Wesentliche reduziert. Das kann man ebenso als Synonym für Christoph Neumeisters Weine verstehen, der den Betrieb vor zehn Jahren auf organisch-biologische Bewirtschaftung umgestellt hat. Auch das im Bestreben, in seinen Weinen möglichst unmittelbar und ungekünstelt

das Terroir, von dem sie stammen, erkennbar zu machen. Feingliedrig, straff und strukturiert kommen sie daher, lediglich dem Roten Traminer Ried Steintal werden gelegentlich Extravaganzen in Richtung exotische Frucht zugestanden. Ganz anders der Sauvignon Blanc Ried Moarfeitzl 2021: intensiver Duft nach Kräutern, Pfeffer, Feuerstein, Heu, gelbe Frucht, am Gaumen saftig, viel Druck, hohe Mineralität, straff und mit enorm viel Grip.

Topwein: Sauvignon Blanc Ried Moarfeitzl 2021

Guter Wein für alle Tage: Weißburgunder Straden 2022

8345 Straden • Kronnersdorf 147 • +43 3473 83 08
weingut@neumeister.cc • www.neumeister.cc

