18.1.2022

Die Besten aus dem Guide Gault&Millau 2023

Lukas Nagl wird als Koch des Jahres ausgezeichnet. Benjamin Parth erobert die Kuriositäten-Hauube. 15,25: Impressionen, Aufstieger, Neuerlebnisse. Preisträger.



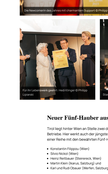
Strahlende Gesichter: Organisatorin Ingrid Haslinger und Chefredakteur Philipp Lubanetz

Die wichtigsten Auszeichnungen der kulinarischen Gastronomie Österreichs wurden nach coronabedingter Zwangspause erstmals wieder persönlich überreicht. Die Preisträger*innen erhielten am 15. November in modernem Ambiente des ÖGV Vienna Hotels **mit Applaus** ihre Urkunden. Ganz ausgezeichnet: Protagonist*innen ist es schwierig, einzelne Persönlichkeiten hervorzuheben. Dennoch ist die Ernennung zum **Koch des Jahres** 2023 eine Auszeichnung, die in besonderem Maße Aufmerksamkeit auf die kulinarische Branche, heuer Tirol lenkt. **Lukas Nagl** vom Restaurant Schöneck am Thiersee, hat sich mit 18 Punkten, 4,5 als der Spitze der Gault&Millau-Genussbewegung gilt. Tirolerisch darf man etwas gelassen bemerken: Auch der **Burgkoch Parth** und **Benjamin Parth** vom Restaurant Stüva sind Tiroler.

Der neue Gault&Millau Guide wird **ein optimistisches Lebenszeichen** mitten in der allgemeinen Tristnis. Die Kritiker:innen nicht ab, doch kreativitäts- und Einfallsreich hun kühlen und machen gerade in diesen schwierigen Zeiten das Essengehen für genussfreudige Gäste zum wahren Vergnügen. Dennoch mahnt Gault&Millau-Chefredakteur Philipp Lubanetz: „Die Gastronomie ist nicht nur von Corona betroffen. Die Rekordinflation, das kommt sehr fast schon dramatische Ausmaße annehmen." Trotz der extrem schwierigen Rahmenbedingungen kann der Guide Gault&Millau 2023 nicht weniger als **762 Hauben-Restaurants** auszeichnen, die in Summe 1.185 Hauben tragen. Das ist neun Restaurants, so viele waren es noch die Die Ausfälle finden noch quer über das gesamte Spektrum. Ist Österreich ein kulinarisches Land? Wir fragen Lubanetz, der viele Jahre das Portal Austria aufgebaut hat.

> „Jeder haben wir 8 Bereiche mit 16 5 Punkten ausgezeichnet. Das ist in Anbetracht der angespannten Situation insgesamt eine Meisterleistung der Kochkunst Restaurantkultur."
>
> Martina Hohenlohe, Herausgeberin Gault&Millau Österreich

Galerie



Ausgezeichnet: Lukas Nagl vom Restaurant Schöneck am Thiersee



Ausgezeichnet: Benjamin Parth vom Restaurant Stüva aus Jenbach



Für seine Leistungen geehrt: Haubenkoch Wolfgang Schwarz



Genussig: Kochkunst für Haubenkoch & Philosophin Lohnes

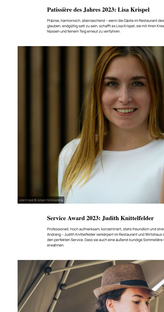
Mehr Fotos →

Neuer Fünf-Hauber aus Tirol

Trotz tiefgründiger Wein am Stelle zwei der Bundesländer mit den meisten Hauben insgesamt – es sind 115. Berlinale. Hier wartet auch ein ganzes Land unter dem Fünf-Hauben-Kracken. Benjamin Parth steht auf einem in einer Reihe mit den bereits hohen Fünf-Hauben-Stars.

- Konstantin Filippou (Wien)
- Silvio Nickol (Wien)
- Juan Amador (Neuburg, Wien)
- Heinz Reitbauer (Steinhof, Wien)
- Karl und Rudi Obauer (Werfen, Salzburg)

Darüber hinaus wurde Tirol **es viele Auftretungs** auf **ein kein anderes Bundesland**. Gleich zehn Lokale errangen heuer vier Punkte als im Jahr davor. Das Edna in Serfaus, der Bergkristall Crystal in Hintertux und das Alpin Resort Sacher in Seefeld konnten sogar jeweils um zwei Punkte zulegen. Total fährt auch mit 13 Vier-Hauben-Restaurants ein Rekordergebnis ein. Ein Grund dafür ist auch der Aufstieg von **Benjamin Parth**. Das Gourmetrestaurant, das Anfang und Alexander Schärfer zu Werke gehen sowie Sigrad's Tochter Weinstuben ist der langjährigen Küche **Traudl Sigwart**. Sie ist damit die **einzige aktiv verantwortliche Vier-Hauben-Köchin Österreichs**. Deutlich Aufmerksamkeit, die die Küche mit ihrem Mann Andreas leistet, ist jetzt mit vier Hauben belohnt.



Kochte jahrelang zu zweit: Christine und Andreas Parth

Koch des Jahres

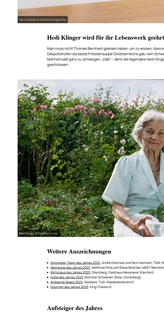
Die zweite Region, die auf der kulinarischen Überholspur fährt, ist **Oberösterreich**. Hier reicht die Fülle an Vertreter*innen der Hochkarätigen, dass es fast schon eine Herausforderung ist, sie alle zu nennen. Nahezu eine Handvoll. Der „Koch des Jahres 2023" kommt aus Oberösterreich. **Lukas Nagl** hatte im Jahr 2020 das Restaurant Schöneck am Thiersee übernommen. Seine Kochkunst ist eine Mischung aus Tradition und Moderne. „Mit dem Preis auf den Tisch bei Lukas Nagl möchten wir allen Jenen zu wahrer Meisterschaft gratuliert, wohlverdient gehört dieser Award an ihn", urteilt das Team von Gault&Millau.



Lukas Nagl (R.) kocht mit Vater Christian

Patissière des Jahres 2023: Lisa Krispel

Präzise, harmonisch, süßerweise – wenn die Gäste im Restaurant des steirischen Weinguts Krispel gebeten empfängt gut zu sein, schafft's es Lisa Krispel, sie mit ihren Kreationen auch hüchten. Beeren, Nüssen und feinem Teig einzeut zu verführen.



Lisa Krispel (R.) kocht mit Mutter Elisabeth

Service Award 2023: Judith Knittelfelder

Professionell, hoch aufmerksam, konzentriert, stets freundlich und stressresistent selbst bei großen Andrang – Judith Knittelfelder verbreitet im Restaurant und Weinbau bei Gewächshäuser Rauch genießen den perfekten Service. Dass sie auch eine äußerst kundige Sommelière ist, muss man da nur mehr am Rande erwähnen.



Judith Knittelfelder & Sohn Leo Alexi

Newcomerin des Jahres 2023: Parvin Razavi

Wer einen Blick in die Küche der Zukunft werfen will, Parvin Razavi verbindet orientalische mit europäischen Traditionen, verzaubert Frischlaz Gemüse mit Gärten und Kräutern zu hochkomplexen Gerichten und zeigt in ihrer offenen Küche des Wiener Restaurants "Shiraz" auch noch, wie sehr ihr das alles Spaß macht.



Kocht Shiraz & Nachbarschaftsgericht

Heidi Klinger wird für ihr Lebenswerk geehrt

Man muss nicht Thomas Bernhard gelesen haben, um zu wissen, dass es im Gasthof Klinger in Gaspoltshofen die beste Frittatensuppe Oberösterreichs gibt, vom Schnellrestaurant, das Unternehmen sich gerne zu schweigen. „Gast" – denn die eigentliche Heldin trägt hier mit ihrem Betrieb 2022 einzigartig geschrieben.

Heidi Klinger mit Ehrenpreis

Weitere Auszeichnungen

- Sommelier Team des Jahres 2023: André Drechsel und Niki Hammerl, "Stift Zehetl"
- Winzer des Jahres 2023: Weingut Hirsch, Kamptal (Anna Hirsch, Johannes Hirsch, Max)
- Winzerin des Jahres 2023: Sternberg, Gasthaus Almenrausch (Karl Iberl)
- Hotel des Jahres 2023: Bohotel Schlemmer, Bias, Vorarlberg)
- Barkeeper des Jahres 2023: Mario Lackner (Lackner Restaurant)
- Gourmet des Jahres 2023: Kraj (Frankreich)

Aufsteiger des Jahres

Aufsteigen um zwei Punkte

- Kirchenwirt in Leogang (15, 17/20, 4 Hauben
- Das Edna in Serfaus (17, 19/20, 5 Hauben
- Bergkristall Crystal in Hintertux (16, 18/20, 5 Hauben
- Alpin Resort Sacher Seefeld, 16/20, 5 Hauben

Aufsteigen um 1,5 Punkte

- Steirer Stuben, Straden (ST), 17/20, 3 Hauben
- Gelsamn, Leogang (S), 16,5/20, 5 Hauben
- Restaurant Stüva, Jenbach (T), 16,5/20, 4 Hauben
- Schafkopf, Fritz, Zellberg (T), 16/20, 2 Hauben
- Fine Restaurant, Zell am See (S), 15,5/20

Neueinsteiger des Jahres

Mit 17 von 20 Punkten (4 Hauben)

- Bergpanorth, Kitzbühel (T)
- Schwarzer Adler, Hall in Tirol (T)

Mit 16,5 von 20 Punkten (3 Hauben)

- Kaminwirt, Haubers (T)

Mit 16 von 20 Punkten (3 Hauben)

- JOLK, Wien
- Zeitraum, St. Kathrein am Offenegg (ST)

Mit 15,5 von 20 Punkten (3 Hauben)

- Tenne, Saalno (ST)

Mit 15,5 von 20 Punkten (3 Hauben)

- Das Kraus, Wien
- Ichina, Wien
- Genusshexer am Mondsee Krispel, Strasser (ST)
- Gasthaus Almenrausch, Sternberg (T)
- Hueber bei Wirt in Brand, St. Georgen an der Leys (NÖ)
- Kaminerli, Dirt im Innkreis (OÖ)
- Restaurant Stüva, Jenbach
- Tian, Zell am Attersee (T)
- Zoom, Wien

Die weiteren Genuss-Guides

Der Gault&Millau Restaurant Guide ist nur einer aus einer ganzen Familie von kulinarischen Führern für Reisende, Urlauber und Genießer.

Der **Hotelguide** wird mit 452 Hotels auf und bescheidet, was Gäste dort erwartet. Die Hauber sind in 18 verschiedenen Kategorien ausgezeichnet – von der Kategorie „Am Meeser daber, Schlösser" bis „Ski in, Ski out". So lässt sich auf schnelle Weise das richtige Hotel für die eigenen Bedürfnisse finden. Ein praktisches Nachschlagewerk mit kritischen, verlässlichen Beschreibungen – das will dieser Guide sein.

Der **Weinguide** wird ein Jahr zu Jahr größer und illustriert damit das wachsende Bedürfnis, auch beim Wandern über Weinanbaugebiete in den Bergen auf qualitätsvolle Gastronomie nicht verzichten zu müssen. Eine faire Bewertung verlangt auch hier die Einteilung in verschiedenen Kategorien. Man findet je nach Interesse Weingüter mit Gästezimmern, Buschenschanken, Heurige, Weinbars, Weinrestaurants und Weinhotels. Die nächtsorgfältige Arbeit der Redaktion garantiert, dass **Kontrolle des Jahres 2023** ist die **Frauhirtschaften Hütte, lechgi (Tirol)**. Obenhalb von lechgi und Gehört gelegen, auf 2.151 Meter Seehöhe, begeistert diese Hütte durch einen atemberaubenden Ausblick auf die Verwallgruppe – und natürlich durch ein Hüttenessen, das kennegleichen sucht.

Der **Gault Millau Weinguide 2023** wird seinem Ruf als Referenzwerk aber die österreichische Weinszene neuerlich gerecht. So umfangreich und so gründ gehalt mit Informationen, dass weder es zu Louis- präsentiert sich. Ein Weinführer, der Lust auf Wein macht, Weinliebhaber*innen begeistert, weiterbildet, mit vielen neuen Zusammenhängen. Alle Details aus dem Weinguide.



Gault&Millau
Restaurantguide
Österreich

2023

Die 762 besten Restaurants, Hauben, Punktwerte.

222 Tipps und Empfehlungen.

48. Ausgabe

Der Gault&Millau Guide 2023 Österreich, bestehend aus Restaurant-, Hotel- sowie Hybridguide und ist ab Februar um 49 Euro im Zeitschriftenhandel oder online erhältlich.

Der Weinguide ist bereits erschienen und um 14,90 Euro zu erwerben.

Die Präsentation des Gault&Millau Guides 2023 fand im stylishen Ambiente des DO Vienna statt, wir bedanken uns für die Gastfreundschaft!

Das DO Vienna ist Wiens 1. Adresse für Business und Leisure. Das Hotel verbindet Tradition und Moderne, Luxus und Komfort und bietet 5 Sterne SUPERIOR auf mit 4 Hotels sowie 6 Bars und Restaurants. Die Suite ist ein Traum. Ein Aufenthalt im DO Vienna ist ein Erlebnis, das alle Sinne anspricht.

Das Gault&Millau Team bedankt sich bei allen Partnern!

LOISIBERG

Ziegler

PALAIS COBURG

METRO

Meine Stadt

Hotel Sacher Wien

WIEN 1908
WALDKLAUSE
SUPERIOR
SCHLOSSHOTEL
ISCHGL
HOTEL POST
Lermoos • Zugspitze
NESPRESSO
ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.
café+co
cafeplusco.com

Empfohlene News

Trauer um Johann Scheiblhofer (1949-2022)

Die herausragende Winzerpersönlichkeit ist im Alter von 74 Jahren verstorben. “Big John” ist ein Fels in der österreichischen Weinbaugeschichte.

Welcher Wein ist zum Spargel das beste Match?

Jetzt beginnt wieder die Zeit des Spargels. Er ist perfekt, um nach den Wintermonaten ein wenig Leichtigkeit auf den Teller zu bringen. Fehlt nur noc…

Schartner machtś Kraus

Neues Casual-Fine-Dining Konzept in Wien: Johannes Schartner macht das Kraus mit internationaler Küche und regionalen Zutaten zu einem Ort für zwangl…

Harald Riedl übernimmt die Küche der Trattoria Martinelli

Nach vielen Jahren finden Luigi Barbaro und Harald Riedl wieder zusammen. Die Trattoria wurde einem umfassenden Facelift unterzogen.

Juniperhof - Edles vom Turopolje

Am Juniperhof von Josef Kranawetter werden hochwertige Produkte, vom Turopolje-Schwein kreiert und ab Hof vermarktet.

Steven Daevel

Steven Daevel gewinnt Diplomático Cocktail Contest

Der Bartender der Roberto American Bar sichert sich den Bewerb “Artisans of Taste” vor Marcus Philipp und Christopher Malle.

Neuste News

Lukas Nagl

Koch des Jahres 2023: Lukas Nagl

Lukas Nagl vom Restaurant Bootshaus in Traunkirchen erhält die höchste Auszeichnung, die ein Koch in Österreich erlangen kann.

Lisa Krispel

Patissière des Jahres 2023: Lisa Krispel

Vom Buschenschank zur Patisserie-Spitze: Lisa Krispel vom Genussgut Krispel in der Steiermark ist die Gault&Millau Patissière des Jahres 2023.

Judith Knittelfelder

Service Award 2023: Judith Knittelfelder

Der Service Award des Gault&Millau Restaurantguides 2023 geht an Judith Knittelfelder.

Hedi Klinger

Restaurantguide 2023: Lebenswerk geht an Hedi Klinger

Hedi Klinger hat die österreichische Küche im Gasthof Klinger über Jahrzehnte perfektioniert. Im Restaurantguide 2023 wird sie für ihr Lebenswerk aus…

Parvin Razavi

Newcomerin des Jahres 2023: Parvin Razavi

Parvin Razavi wird im Restaurantguide 2023 für ihre Leistungen ihres kürzlich eröffneten Restaurants &flora als Newcomerin des Jahres ausgezeichnet.

Wirtshaus des Jahres 2023: Sternberg

Der Titel des Wirtshaus des Jahres des Restaurantguides 2023 geht an die Messnerei am Sternberg in Kärnten.

Auf dem Laufenden bleiben

Melden Sie sich kostenlos für unseren wöchentlichen Newsletter an.

Nachname | Email Adresse | Abonnieren

© 2022 Gault & Millau

Made with ❤️ by bitcraft