

## GAULT MILLAU IN OSTTIROL: RAFFINIERT TRADITIONELL

Osttiroler Erfolgsrezept in der Haute Cuisine Szene: Zehn von Gault Millau 2023 ausgezeichnete Restaurants in Osttirol bringen es auf neunzehn Hauben, mit dem Gannerhof in Innervillgraten gibt es auch Osttirol's erstes 4-Hauben-Restaurant. In einem so kleinen Radius so viel prämierte Kochkunst: das gibt es nur in Osttirol.

Der neue Restaurantguide 2023 von Gault Millau reiht wieder zahlreiche Osttiroler Restaurants an die vordersten Plätze der österreichischen Spitzengastronomie. Zehn Köche aus Leidenschaft tragen insgesamt 19 Hauben. Mit Josef Mühlmann, seines Zeichens Inhaber und Koch im **Gannerhof** in Innervillgraten, der schon im letzten Jahr mit seinem Team als erster Osttiroler Betrieb 4 Hauben erkochen konnte, gibt es einen Koch, der schon weit über die Grenzen hin bekannt ist. Im über 300 Jahre alten Gannerhof wird nach dem Prinzip der kurzen Wege gekocht, deshalb ist er auch berühmt für seine alpine traditionelle Küche – ausgefallen präsentiert und verfeinert. Unglaubliche 36 Jahre hindurch immer mit mindestens einer Haube dekoriert ist die **Rauterstube** der Familie Obwexer in Matri. Und dieses Jahr sogar mit einer Premiere: 3 Hauben mit 15 Punkten, krönen die lange Haubengeschichte im Hotel Rauter. Klassiker wie Kitz und „Niggelen“ findet man hier, begleitet von einer weit über die Grenzen hinweg bekannten Weinkarte. Das **Saluti** in Matri ist die einzige von Gault Millau mit drei Hauben ausgezeichnete Pizzeria, gepaart mit ausgezeichneter Alpe-Adria-Küche. Dabei spielt Wirt Ernst Moser weit mehr Stückerln. Dann ist die Rede von Espuma mit Trüffel oder Taube mit Sellerie-Apfelpüree. Der rührige Gastgeber hat schon im Palais Schwarzenberg sowie im Hotel Imperial gekocht.

Geschichte und Tradition finden im 2-Hauben Restaurant „**Das Pflieger**“ in Anras Einzug in die Küche, befindet sich doch das Pfliegergerichtshaus Schloss Anras gleich nebenan und liegt direkt an der Pustertaler Höhenstraße. Und überdies ist Koch Tom Mascher auch noch Mitglied bei der Tiroler Wirtshauskultur. Neu in der erlesenen Auswahl an Spitzenköchen und -gastronomen ist der **Monte Dinnerclub** in Matri, mit 2-Hauben-Koch David Senfter an vorderster Front. Ein trendiges Restaurant im alpin-mediterranen Style mit ausgewähltem Signature Fine-Dining Menu, kreativem BarFood und coolen Drinks.

Österreichische und internationale Gaumenfreuden bietet das **Hotel Strasserwirt**, welches mit dem besonderen Ambiente und den 2 Hauben als absoluter Wohlfühltempel bezeichnet werden kann. „Unter der Haube“ befindet sich auch das Restaurant „**Im Stadl**“ in Nussdorf-Debant, wo man sich auf gehobene, leichte und regionale Küche spezialisiert hat. Täglich frischen Fisch aus eigenen Quellteichen tischt das **Parkhotel Tristachersee** auf, wobei hier als Geheimtipp der Huchen kredenzt wird – ein Markenzeichen des Haubenrestaurants. So direkt an der Quelle bietet sich alternativ Fischconsommé mit Lebernockel vom Alpenlachs oder Karpfen „blau“ mit frischem Kren an. Der Tradition verbunden heißt das Motto der **Jakobistube** im Alpinhotel Jesacherhof in St. Jakob im Defereggental. Neben der großzügigen Alpin-Wellness-Residenz schaffte es das traditionsreiche Hotel-Restaurant wieder mit viel Charme und Gerichten aus eigener Jagd und Fischzucht mit einer Haube in die Elite der Kochkünste. Nicht nur der Ausblick durch die großen Panoramafenster, auch was sich auf den Tischen im **Gradonna Mountain Resort** abspielt, erfreut das Auge und den Gaumen. Bodenständige Küche schaut über den Tellerrand hinaus und trifft auf internationale Raffinesse – bestens ausgedacht und zubereitet von Haubenkoch Michael Karl und seinem Team.

Allen Osttiroler Gastronomen, egal ob Almwirtschaft oder Haubenlokal, ist eines gemeinsam: Sie verwenden nur Produkte von höchster Qualität, zum Großteil aus der heimischen, biologischen Landwirtschaft und aus artgerechter Tierhaltung. Wer sich durch die faszinierende Natur und der Haubenküche „durchgekostet“ hat, wird Osttirol gerne als Genuss-Tipp weiterempfehlen. „Das sind genau die Zutaten, die den Osttiroler Tourismus momentan besonders auszeichnet – viel unberührte Naturlandschaft abseits vom Massentourismus, ein hohes Niveau in der Kulinarik im gesamten Bezirk, Gastfreundschaft und engagierte Familien! Ein anhaltender Zuspruch geht mit einer Qualitätssteigerung und verbesserten Wertschöpfung anher – die Leistung der Tourismustreibenden kann man nicht hoch genug bewerten“, freut sich TVB-Obmann Franz Theurl.

Weitere Informationen unter [www.osttirol.com](http://www.osttirol.com).