

Österreich A la Carte 2009



Österreich A la Carte 2009, Herausgegeben von Hans Schmid und Christian Grünwald, Der Gourmet-Führer, 18. Ausgabe

Credit: D+R Verlags GesmbH

Fotograf: D+R Verlags GesmbH

Utl.: Herausgegeben von Hans Schmid und Christian Grünwald
Der Gourmet-Führer, 18. Ausgabe =

Wien (TP/OTS) - Die 826 besten Restaurants, die 1539 besten Weine,
die 273 besten Destillate

650 Seiten, Österreichkarte und Wien-City-Plan zum Ausklappen
Als Beilage: Der ÖHV-Hotelguide, powered by A la Carte, mit
Top-Hoteladressen in ganz Österreich

Ein Gourmetjahr in Zahlen: 106 neu gelistete Lokale, 129 Restaurants
sind besser, 124 schlechter bewertet worden.

Neu im Spitzenpulk der allerbesten Köche mit der Höchstwertung von
5 Sternen: Christian Petz vom Wiener "Palais Coburg". Er wird ebenso
wie Thomas Walkensteiner (Restaurant "Imperial" im Schloss Fuschl in
Hof bei Salzburg), Thorsten Probst ("Griggeler Stuba" im Burg Vital
Hotel in Lech), Johanna Maier (Restaurant "Hubertusstube", Filzmoos)
sowie Walter Eselböck (Restaurant "Taubenkobel", Schützen am Gebirge)
mit 97 Punkten bewertet. Mit 98 Punkten ganz vorne finden sich gleich
vier Restaurants: Rudolf und Karl Obauer (Restaurant "Obauer", Werfen
- letztes Jahr 97 Punkte), Lisl Wagner-Bacher und Thomas Dorfer
("Landhaus Bacher", Mautern), Roland Trettl (Restaurant "Ikarus",
Salzburg) und Heinz Reitbauer jun. (Restaurant "Steirereck", Wien -
letztes Jahr 99 Punkte).

Die Topaufsteiger nach zusätzlichen Wertungspunkten:
"Wengermühle"/Schörfling (neu mit 3 Sternen/81 Punkten; letztes Jahr

2 Sterne/66 Punkte), "Wirt z'Neuhaus"/Lenzing (neu mit 2 Sternen/68 Punkten; letztes Jahr 55 Punkte), "Gut Purbach"/Purbach (neu mit 2 Sternen/73 Punkten; letztes Jahr 1 Stern/60 Punkte), "Kaps"/Kitzbühel (neu mit 3 Sternen/78 Punkten; letztes Jahr 2 Sterne/66 Punkte) und auch Sohyi Kim konnte mit ihrem Restaurant "Kim kocht"/Wien respektable 11 Punkte zulegen (4 Sterne/90 Punkte; letztes Jahr 3 Sterne/79 Punkte).

Die beiden besten Neustarts legten Salzburger hin:
"Mesnerhaus"/Mauterndorf (3 Sterne/76 Punkte), "Carpe diem"/Salzburg (3 Sterne/76 Punkte).

Enorm dicht das Aufgebot prominenter Namen im vorderen 4-Sterne-Bereich:

4 Sterne/96 Punkte

Heinz Hanner, "Hanner"/Mayerling

Klaus Fleischhaker und Jürgen Vigne, "Pfefferschiff"/Salzburg

Elisabeth Grabmer, "Waldschänke"/Grieskirchen

4 Sterne/95 Punkte

Gerhard Fuchs und Yvonne Schwarzinger, "Kreuzwirt"/Leutschach

Silvio Nickol, "Schlossstern"/Velden

4 Sterne/94 Punkte

Arnold Pucher, "Pucher"/Hermagor

Tommy Möbius, "Bauer"/Wien

Andreas Döllnerer, "Döllnerer"/Golling

Joachim Gradwohl, "Meinl"/Wien

Erwin Windhaber, "Mörwald-Kloster Und"/Krems

Markus Eisner, "Almhof Schneider"/Lech

Wenn es um mögliche Trends geht: Wir leben in einer Zeit, in der bei der Speisekarte vor allem der Preis von Interesse ist. Die wirtschaftliche Entwicklung der letzten Zeit hat ein Umdenken bei vielen Genießern ergeben. Die Preissteigerungen bei den Nahrungsmitteln treffen nicht nur die Verbraucher, sondern auch die Gastronomen. Sie können entweder die Preiserhöhungen an die Gäste weitergeben oder aber an den Ausgangsmaterialien sparen bzw. die Portionsgrößen dramatisch verkleinern. Freude macht das alles nicht.

A la Carte meint, dass besonders in schwierigen Zeiten die Küchenchefs beweisen müssen, wie viel Kreativität in ihnen steckt. Indem sie etwa zu für sie vertretbaren wirtschaftlichen Bedingungen

mit geeigneten Produkten Speisen auf hohem Niveau kreieren. Zugleich sollten Köche gerade jetzt noch mehr Mut zur Individualität besitzen und besondere regionale Saisonprodukte in den Mittelpunkt des Angebots stellen.

Grundlage für die Bewertungen der einzelnen Lokale waren die von rund 50 Testern anonym durchgeführten Restaurantbesuche. Erstmals seit Jahren gab es eine in statistischer Hinsicht leicht negative Bewertungstendenz. Neben den zahlreichen geringfügigen Punkteverschiebungen im 1-Stern-Bereich kam es dieses Mal auch zu einigen Veränderungen im 3- und 4-Stern-Bereich.

Verkostet und bewertet: Die besten Weine und Destillate. 1539 Weine und 273 Destillate sind für den Guide A la Carte 2009 bewertet worden. Gemeinsam mit dem Restaurantteil ergibt das einen mehr als kompletten Almanach mit allen Facetten des Genusslands Österreich.

Die logische Ergänzung: ÖHV-Hotelguide, powered by A la Carte. Jedem A la Carte-Gourmetguide 2009 ist der ÖHV-Hotelguide kostenlos beige packt. Er führt zu empfehlenswerten 4- und 5-Stern-Hotels in Österreich und sorgt zusätzlich mit Essays von namhaften Journalisten für unterhaltsames Infotainment.

Gastronomieführer Verlag, Wien, ISBN 978-3-902469-13-7

Verkaufspreis: 25,- Euro

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at> .

Rückfragehinweis:

Andrea Reiter

D+R Verlag

Leberstraße 122

A-1110 Wien

Tel.: +43 (0)1 740 77-832

<mailto:a.reiter@d-r.at>

<http://www.alacarte.at>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0004 2008-10-01/10:00

011000 Okt 08

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20081001_TPT0004