

Südtirols Küche und Weine auch 2015 mit vielen Auszeichnungen. Gault Millau und Guide de L'Espresso verteilen Hauben, Cappelli und Weinauszeichnungen.

Hochwertige Lebensmittel, handwerkliche Kunst und Kreativität sind die Ingredienzien der Südtiroler Gastronomie. Südtirol Marketing (SMG) stellte heute gemeinsam mit den Herausgebern des Gault Millau und den Guide de L'Espresso die neuen Regionalausgaben der Gourmetführer vor.

Der hohe Standard in den heimischen Restaurants wurde bei der Präsentation am Eröffnungstag der Messe „Hotel“ deutlich. „In Südtirol wird den Gästen vom Buschenschank bis zum Gourmetrestaurant hervorragende Qualität geboten. Die Südtiroler Gastronomen arbeiten stetig an ihrem kulinarischen Angebot und punkten damit bei den Restauranttestern“, freuen sich die SMG Geschäftsführer Greti Ladurner und Marco Pappalardo bei der Präsentation am HGV-Stand. In der aktuellen Ausgabe des Gault Millau Südtirol erhalten gleich drei Köche die begehrte dritte Haube: Heinrich Schneider vom Auener Hof in Sarnthein, Karl Baumgartner vom Restaurant Schöneck in Pfalzen und Herbert Hintner vom Restaurant Zur Rose in Eppan. Die Guide de L'Espresso Alto Adige/Südtirol 2015 zeichnen Jörg Trafoier vom Restaurant Kuppelrain in Kastelbell-Tschars und Gerhard Wieser vom Restaurant Trenkerstube im Hotel Castel in Dorf Tirol mit dem zweiten „Cappello“ aus.

Die Südtiroler Küche findet in den heimischen Weinproduzenten einen besonderen Partner um die Gaumenfreuden optimal zu begleiten. 23 „vini d'eccellenza“, also hervorragende Weine, haben die Weinexperten der Guide de L'Espresso heuer mit der höchsten Bewertung von drei Sternen ausgezeichnet. Dies sind vier zusätzliche Prämierungen im Vergleich zum Vorjahr. Der hohe Anteil Südtirols von rund 7 % der italienweit ausgezeichneten Weine spricht bei nur 0,6 % heimischem Anteil an der nationalen Weinproduktion eine Sprache für sich. Südtirol stellt dabei mit 5.300 Hektar Weinbaufläche auch das Piemont mit 25.000 Hektar und 61 Spitzenweinen in den Schatten.

Ein Gespür für regionale Lebensmittel und traditionelle Gerichte mit exzellenter Verarbeitung beweist Günther Veith als Chefkoch vom Oberraindlhof im Schnalstal. Das Südtiroler Gasthaus der Familie Raffener hat heuer den Einstieg in die Guide de L'Espresso Alto Adige/Südtirol geschafft. Bereits im vergangenen Jahr war die Freude groß über die Nennung im Gault Millau Südtirol. Der Oberraindlhof gehört wie das Restaurant Paradiso im Hotel Paradies in Latsch, der Gasthof Kohlern in Bozen, das Restaurant Kallmünz in Meran, das Restaurant Ritterhof in Kaltern, das Restaurant Tilia in Toblach, das Hotel La Tamba in Corvara, der Pretzhof in Pfitsch, das Restaurant Haselburg und das Bistro Humus in Bozen zu den Neueinsteigern 2015. Die ausgeprägte Qualität der Südtiroler Küche zeigt sich

auch bei den drei neuen Hof- und Buschenschänken im Gault Millau Südtirol: Familienalm Taser in Schenna, Rauthof in Meran und der Tendershof am Reschen.

Zu einem Restaurantbesuch, der in Erinnerung bleibt, gehören unter anderem ein aufmerksamer Service und ein ansprechendes Ambiente zum Wohlfühlen. Ersterer sticht im Hotel Sonnalp in Obereggen besonders hervor. Das Team von Juniorchef David Weissensteiner hat den Service Award 2015 von Gault Millau Chefredakteurin Martina Hohenlohe erhalten. Ein außergewöhnliches Ambiente - mitten in einem Weingut - bietet die „Suite 101“ des Hotel Laurin. Das 101. Zimmer, ein Bungalow im Weingut Lageder in Margreid, wurde im vergangenen Jahr zum 100sten Geburtstag des Bozner Hotels eröffnet. Die kreative Idee und die besondere Atmosphäre verdienen sich den Gault Millau Ambiente Award 2015.

„Gault Millau Südtirol 2015“ wird über das Verlagshaus Athesia zum Preis von € 6,50 vertrieben; in deutschen, österreichischen und Schweizer Buchhandlungen ist der Guide ebenso erhältlich. Am 23. Oktober erscheint „Gault Millau Österreich“, in welchem auch alle Betriebe der Südtiroler Ausgabe gelistet sind. Besonders lohnend für Web-Affine ist die App für Smartphones. Der Gourmetführer „Le Guide de L’Espresso Alto Adige/Südtirol 2015“ wird in Italien über den Verlag L’Espresso vertrieben und ist im Buchhandel und am Kiosk zum Preis von € 6,20 erhältlich.