

Ergebnisse 2023 von Gault-Millau

Der Gourmet-Guide verteilt Hauben und ehrt die Oberösterreicher

Es ist vollbracht. Seit 1983 verleiht Gault-Millau die Ehrung „Koch des Jahres“. Mit Lukas Nagl vom Bootshaus in Traunkirchen gewinnt erstmals ein Koch aus Oberösterreich die Auszeichnung. Der Zugang zum See, die handwerkliche Intelligenz und der Weitblick, das Terroir geschmackvoll auf den Teller zu bringen, überzeugte den Gourmet-Guide. „In dieser Disziplin, dem Fokus auf den See, hat es Lukas Nagl in den letzten zehn Jahren zu wahrer Meisterschaft gebracht“, schreibt Gault-Millau.

Nagl reiht sich somit in die Riege der Spitzenköche ein, und bringt Oberösterreich noch mehr ins Blickfeld der verantwortungsvollen Gourmets. Er ist nicht der einzige Landsmann, der von Gault-Millau geehrt wurde. Hedi Klinger aus Gaspoltshofen darf für ihren unverzichtbaren Einsatz zur bodenständigen österreichischen Küche den Preis für das Lebenswerk entgegen nehmen. Und der gebürtige Welser Matthias Pitra wird mit seinem Geschäftspartner Steve Breitzke geehrt, im Wiener Restaurant MAST die beste Weinkarte Österreichs zu haben.

Das Land der Kulinarik

Oberösterreich setzt somit den kulinarischen Erfolgsweg fort und positioniert sich immer mehr im Spitzenfeld. In Hauben gesprochen dominieren **Lukas Nagl** und **Philip Rachinger** (Ois in Neufelden) weiterhin das Geschehen im Land. Vier Hauben und 18,5 Punkte zieren wie vergangenes Jahr die Kochjacken der beiden Ausnahmereisner. Dahinter schließt bereits eine junge Garde mit 17 Punkten und vier Hauben auf. Das Trio **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant, Schärding), die Linzer **Rosbarths** mit Marco Barth und Sebastian Rossbach sowie **Maximilian Schellerer** (Tanglberg, Vorchdorf) wurde allesamt aufgewertet und befinden sich in der Top-Liga der Köche. Ebenso zu den Besten mit 16,5 Punkten und drei Hauben zählen **Manuel Grabner** (Holzpoldl, Lichtenberg), **Christopher Koller** und **Klemens Schraml** vom Rau in Großraming, sowie die Waldschänke in Grießkirchen. Speziell **Elisabeth Grabmer** und ihr Sohn **Clemens** sprangen mit 1,5 Punkten Zuwachs für die Waldschänke hoch nach oben. Im oberen Segment ist ebenso das Linzer Verdi-Restaurant mit **Erich** und **Philipp Lukas** vertreten, die einen Punkt zulegten und nun bei 16 Punkten liegen.

Insgesamt wurden in Oberösterreich 16 Restaurants aufgewertet, drei abgewertet und sechs sind neu im Guide mit Hauben vertreten. Bemerkenswert ist dabei der Einstieg von zwei Lokalen: Das Linzer **Rosso di Acqua e Sole** erzielte auf Anhieb 13,5 Punkte und zwei Hauben, **Kammer 5** aus Ort im Innkreis glänzt als Neueinstieg mit 15 Punkten und drei Hauben.

Österreichweit ist das Spitzenfeld mit fünf Hauben und 19 Punkten weiterhin in der Hand von den Köchen **Heinz Reitbauer** (Steirereck im Stadtpark, Wien), **Karl und Rudolf Obauer** (Obauer, Werfen), **Konstantin Filippou** (Konstantin Filippou, Wien), **Silvio Nickol** (Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien) und **Martin Klein** (Ikarus, Salzburg). Das erfolgreiche Quintett wird aber nun von **Benjamin Parth** (Stüva, Ischgl) ergänzt, der sich nun ebenso mit einer fünften Haube schmücken darf.