

Veröffentlichung: ab Dienstag, 14.11.23, 19:00 Uhr

Starkes Lebenszeichen der österreichischen Spitzengastronomie und Premiere für die „Gault&Millau Grüne Haube“.

## Guide Gault&Millau 2024: Amador und Döllerer erobern die 5. Haube

Das gab es noch nie in der Geschichte des Guide Gault&Millau Österreich: Gleich zwei Restaurants steigen in die oberste Liga der Fünf-Hauben-Gastronomie auf, nämlich Juan Amador in Wien und Andreas Döllerer in Golling (Salzburg). Damit weist Österreich nicht weniger als acht Fünf-Hauben-Restaurants auf und bestätigt eindrucksvoll seinen Ruf als Land der Genussfreund:innen und der Spitzenköch:innen. Auch der „Koch des Jahres“ versteht es schon seit Jahren, seine Gäste stets neu zu begeistern: Alain Weissgerber vom Restaurant Taubenkobel darf ab sofort den begehrten Titel tragen. Zudem vergibt der Guide Gault&Millau Österreich erstmals die „Gault&Millau Grüne Haube“ für gelebte Nachhaltigkeit. Die Auszeichnung geht an Jeremias Riezler von der Walserstuba in Vorarlberg.

Wenn die Zeiten schwierig werden, sind gute Nachrichten mehr denn je willkommen. Und die Art, wie Österreichs Gastronomie die Herausforderungen des Jahres 2023 bewältigt hat, ist ganz gewiss eine gute Nachricht.

Das Jahr 2023 mit seinen vielen Krisen war alles andere als einfach für die österreichische Genuss-Branche. Umso mehr darf es positiv stimmen, dass so viele Gastronom:innen und Köch:innen mit Engagement und Kreativität kulinarische Höchstleistungen vollbracht haben. Inflation bei Energie- und Lebensmittelpreisen, explodierende Betriebskosten, dramatischer Personalmangel – *„Es war ein wahrer Tsunami an Problemen, der das Betreiben von Restaurants zu einem wirtschaftlichen Balanceakt machte. Doch die heimische Gastro-Branche hat trotzdem ihre Vitalität und Dynamik nicht verloren, im Gegenteil“*, zeigt sich Herausgeber Karl Hohenlohe optimistisch. Der Guide Gault&Millau 2024 legt Zeugnis davon ab: Die 808 besten Restaurants des Landes vereinen nicht weniger als 1610 Hauben, womit die 45. Ausgabe des renommierten Gourmetführers erneut einen Hauben-Rekord aufstellt. Im Guide werden nicht nur die insgesamt 876 besten Genussadressen des Landes gelistet, er würdigt auch die herausragenden Persönlichkeiten der Branche für ihr ungebrochenes Engagement.

## **Fünf Hauben für Juan Amador und Andreas Döllerer**

Erstmals in der Geschichte des Guide Gault&Millau Österreich wurden zwei Restaurants in die höchste Riege der 5-Hauben-Betriebe aufgenommen, die damit von sechs auf acht wachsen. *„Eine noch nie dagewesene Sensation“*, freuen sich Martina und Karl Hohenlohe. Zwar eint Andreas Döllerer (Restaurant Döllerer, Golling) und Juan Amador (Restaurant Amador, Wien) nun der 5-Hauben-Status, ihre kulinarische Handschrift und die dahinterstehende Philosophie könnten aber unterschiedlicher kaum sein. Während Döllerer als der „Godfather der Alpine Cuisine“ die Produkte seiner Heimat mit Glaubwürdigkeit und beachtlicher Kreativität auf das höchste kulinarische Level hebt, steht Amador als „Großmeister der feinen Nuancen“ und kompromissloser Qualitätsfanatiker für eine eigenständige Kreativküche, die er mit faszinierender Präzision einem Alchemisten gleich in Gerichte übersetzt, die nichts als begeistern.

## **Viel Bewegung**

*„Es ist beeindruckend und spannend zugleich, dass es an der Spitze so eine Dynamik gibt – und dies in so herausfordernden Zeiten“*, zieht Martina Hohenlohe Resümee. Positive Entwicklungen gibt es aber nicht nur in der absoluten Spitzenklasse, es wurden auch vier Restaurants (Die Forelle am Weissensee/K, Die Weinbank in Ehrenhausen/ST, Kräuterreich by Vitus Winkler in St. Veit im Pongau/S und Rote Wand Chef's Table in Lech am Arlberg/V) in die Top-Riege der mit 18,5 Punkten ausgezeichneten Betriebe aufgenommen. Außerdem dürfen sich 110 Restaurants über eine erstmalige Listung freuen und 57 erfuhren eine Aufwertung zwischen einem und drei Punkten. Am meisten Punktezuwachs gab es für das La Fenice in Lech am Arlberg (von 13 auf 16 Punkte) und das Fritz & Friedrich in Obertauern (von 12 auf 15 Punkte).

Als haubenstärkstes Bundesland kann sich einmal mehr Tirol behaupten, insgesamt 14 Betriebe erreichten die herausragende Bewertung von 17 bis 19 Punkten. Auf Platz 2 rangiert Salzburg (zwölf Betriebe) und die Top 3 des Bundesländer-Rankings komplett macht Wien (zehn Restaurants).

## Chancen erkennen

Not macht erfinderisch. Und das trifft auch auf Österreichs Gastronomie zu, die Trends aufspürt und Chancen erkennt. Das Team der Profi-Tester:innen des Gault&Millau konnte auch in diesem Jahr wieder unterschiedliche äußerst spannende Entwicklungen beobachten, einige davon haben sich bereits in den vergangenen Jahren abgezeichnet:

- Etwa wenn es um Frauen in der lange von Männern dominierten Foodbranche geht. Ob Start-up, Bloggerszene, Spitzengastronomie, Weinwirtschaft oder Ernährungswissenschaft: Frauen denken und agieren richtungsweisend, vernetzen und pushen sich gegenseitig – endlich!
- Pflanzenbasierte Gerichte bekommen einen immer größeren Stellenwert auf den Speisekarten des Landes und werden immer raffinierter. Einen neuen Twist erhält der Plant-based-Trend durch so genannte „Veganized Recipes“. Dafür werden Klassiker in eine vegane Variante „übersetzt“, ohne dabei den Geschmack des „Originals“ zu verlieren. Kreativ, ja mitunter mutig bzw. experimentell wird Gemüse als Zutat immer häufiger in der Patisserie eingesetzt. Und in die Gläser kommen vermehrt Getränke aus dem no- und low-Bereich, also Alkoholfreies aus Essenzen, Auszügen oder Fermentiertem bzw. Alternativen mit geringerem Alkoholgehalt.
- Die Gäste haben nicht nur ein großes Bewusstsein dafür entwickelt, was sie genießen möchten, auch die Informationskultur rund um die Themen Essen und Trinken ist im Wandel. Menschen wollen heute schon vor einem Restaurantbesuch wissen, was sie dort erwartet – eine weitreichende Digitalisierung der Branche ist daher unumgänglich. Sie betrifft nicht nur interne Optimierungen der Abläufe – Stichwort: Kostenreduktion –, sondern eröffnet neue Wege der Kommunikation mit den Gästen. Digitale Kanäle und Soziale Medien wie Instagram und TikTok spielen für gutes Storytelling eine wichtige Rolle. Dabei geht es einerseits um Präsenz, andererseits aber auch um Authentizität und Transparenz. In diese Kerbe schlägt „Brutal Local“, und damit ein Ansatz, der die viel strapazierte „Regionalität“ weiterdenkt.
- Mit Bewegungen wie „New Glocal“ und „Local Exotics“ landen immer mehr „exotische“ Lebensmittel aus regionalem Anbau auf den Tellern. Das ist gut für die CO<sub>2</sub>-Bilanz, spornt aber auch die Kreativität der Spitzenköch:innen an und überrascht Gäste immer wieder aufs Neue.

## **Gault&Millau goes Green**

„Nachhaltigkeit ist mehr als das, was auf der Speisekarte steht“, sind sich die beiden Gault&Millau-Herausgeber einig und vergeben daher mit der Ausgabe 2024 erstmals die „Gault&Millau Grüne Haube“. Dahinter steckt ein speziell entwickeltes Bewertungssystem, die Green Table Policy, die Kriterien zu verantwortungsbewusstem Einkaufen für Food und Non Food, Abfallmanagement, bewusstem Einsatz von Energie, Wasser und sonstigen Ressourcen sowie die Einbindung von Kund:innen und Mitarbeiter:innen in die nachhaltigen Elemente des Gastrokonzepts umfasst. Mit jeder Ausgabe wird ein Betrieb mit der „Gault&Millau Grüne Haube“ ausgezeichnet, in dem nicht nur ein Umdenken beispielhaft stattfindet, sondern auch gelebt und im Sinne einer nachhaltigen Zukunft gehandelt wird.

Das Gault&Millau-Team sucht nach „Menschen, die mit ihrem Zugang zur Gastronomie beispielhaft und inspirierend sind“. Einen dieser Menschen findet man mit **Jeremias Riezler** im **Kleinwalsertal**. Gemeinsam mit seiner Frau Bettina führt er das Biohotel **Walserstuba** in Riezlern, ein wunderschönes Hotel mit spannender Küche und einer Philosophie, die beeindruckend und „enkeltauglich“ gleichermaßen ist. Umfassend biozertifiziert, alte Rassen und Sorten, traditionelle Rezepte – Riezlers Herz schlägt für eine Rückbesinnung auf das Wesentliche und Besondere. Und ist dabei zukunftssträchtiger denn je.

## **Begnadet kreativ: Der Koch des Jahres 2024**

Mit Alain Weissgerber (Taubenkobel, Schützen am Gebirge) zeichnet Gault&Millau eine „*fixe Größe am kulinarischen Himmel des Landes, einen Fels in der gastronomischen Brandung*“ aus. Seine langjährige Performance zeichnet sich durch hochstehendes Handwerk aus, bei dem die französischen Wurzeln des Elsässers stets durchschimmern und mitunter auch eine tragende Rolle einnehmen. Etwa, wenn Weissgerber, der nach der Hotelfachschule in jungen Jahren bei Dominique Le Stanc, im Bristol in Niederbronn und im Stöneck in Heidelberg kochte, im Steirereck in Wien andockte, danach zunächst die Blaue Gans und in späterer Folge den Taubenkobel übernahm, selbstbewusst alte französische Klassiker auf die Karte setzt, die man nirgendwo im Land besser serviert bekommt als beim Gault&Millau Koch des Jahres 2024.

## **Awards und Auszeichnungen**

Wie jedes Jahr vergibt Gault&Millau auch in der Ausgabe 2024 Auszeichnungen für herausragende Leistungen in unterschiedlichen Kategorien.

### **Patissier des Jahres 2024: Jan Eggers, „Zur Goldenen Birn“ im Parkhotel Graz (Steiermark)**

Er zählt so prominente Namen wie Nelson Müller und Hubert Wallner zu seinen Stationen und führt eindrucksvoll vor, dass Desserts ganz neue Geschmacksdimensionen eröffnen können: Jan Eggers Kreationen spielen mit allem, was Gaumen und Zunge wahrnehmen können. Dabei geht es sowohl um Harmonien als auch um Dissonanzen, die Eggers gleichermaßen beherrscht, womit er seine Gäste immer wieder aufs Neue überrascht.

### **Barkeeperin des Jahres 2024: Melanie Castillo, Barfly's und Castillo's Eis&Bar (Wien)**

Melanie Castillo hat das Erbe ihres 2010 verstorbenen Mannes Mario nicht nur auf beeindruckende Art und Weise fortgeführt, sie hat die Wiener Bar-Legende Barfly's mit ihrer Passion für gehobene Mixologie, aber vor allem mit ihrer Persönlichkeit maßgeblich geprägt. Dem nicht genug hat die ehemalige Stewardess mit dem Castillo's Eis&Bar ein zweites Projekt gestartet, bei dem Speiseeis und leichte Drinks sowie deren Kombination im Mittelpunkt stehen.

### **Service Award 2024: Eva-Maria Utassy, Geiger Alm, Altaussee (Steiermark)**

*„Ihren Service zu genießen, ist eine Wohltat“*, sind sich die Gault&Millau-Expert:innen einig. Eva Utassy, Maître, Sommelière und Seele des Hauses in Personalunion, ist eine dieser Ausnahme-Persönlichkeiten, die einen Restaurantbesuch zu einem Erlebnis machen. Den Gästen der Geiger Alm, dem Gourmet-Hotspot am Fuße des Losers, begegnet sie stets auf Augenhöhe, dabei glänzt sie mit ihrem tiefen Wissen über Küche und Keller, über Produzenten und die Weine selbst und einem sympathischen und unaufdringlichen Auftreten.

### **Newcomer des Jahres 2024: Peter Fankhauser, Guat'z Essen, Stumm (Tirol)**

Kein Youngster mehr, aber mit seinen Ideen so innovativ, dass diese Auszeichnung mehr als verdient ist: Denn Peter Fankhauser – sein Werdegang liest sich wie das Who's who der Topgastronomie – hat mit seinem ersten eigenen Projekt nicht nur unternehmerischen Mut bewiesen. Dass er gerade im für deftige Kost bekannten Tirol, genauer im Zillertal, ein vegetarisches Restaurant erfolgreich führt, ist im besten Sinne visionär.

### **Gastronom des Jahres 2024: Josef Mühlmann, Der Gannerhof, Innervillgraten (Osttirol)**

Josef Mühlmann ist ein *„Paradebeispiel dafür, dass ein hervorragender Koch auch ein großartiger Gastgeber sein kann“*, ist sich das Gault&Millau-Team einig. Nach seiner Lehre im elterlichen Betrieb

zog es ihn hinaus in die Welt bevor er 2003 (herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!) die Verantwortung in der Gannerhofküche übernahm. Gemeinsam mit seiner Partnerin Carola führt Josef Mühlmann den Gannerhof seit 2017 und hat das Osttiroler Villgratentals zu einer Pilgerstätte für der Natur und der Ruhe zugewandte Genussurlauber:innen gemacht, an die man immer wieder gerne zurückkommt.

#### **Lebenswerk 2024: Christian Wanek (Wien)**

Er verhalf „Rudis Beisl“, das er im Jahr 2000 erwarb, zu Legendenstatus und ist dabei selbst eine geworden. Zwar hat Christian Wanek das Restaurant verkauft, unter seiner Riege aber avancierte „Rudis Beisl“ zum Olymp für traditionelle österreichische und Wiener Küche – Tafelspitz, Backhendl, Schweinsbraten und nicht zuletzt die Gansln, die eine Reservierung Monate im Voraus notwendig machten. Egal, wer hier am Tisch saß – ob Wirtschaftsboss, Promi oder einfach nur Gast –, sie alle genossen dieselbe Aufmerksamkeit aus der Küche. Und sie alle einte die Begeisterung für „Rudis Beisl“ und Christian Wanek. Sein Ruhestand war Anlass, „Rudis Beisl“ und den beiden Hauptakteuren dieser Institution ein filmisches Denkmal zu setzen: „Der Koch, der Wirt und der Fußball“ vereint Anekdoten, Geschichten und Schmähns von Rudi Stark, Christian Wanek und „Rudis Beisl“.

#### **Gault&Millau Ambassador 2024: Wolfgang Puck**

Er ist einer der erfolgreichsten Austro-Experte in die USA: Die Rede ist von Multigastronom Wolfgang Puck. Seit Jahrzehnten zeichnet er für die Gastronomie bei der Verleihung der Oscars verantwortlich, mit den Hollywood-Stars ist der Erfinder der California Cuisine aber seit der Eröffnung seines legendären Spago auf Du und Du. Heute zählen über 100 Restaurants mit mehr als 5.000 Mitarbeiter:innen weltweit zu seinem Gastro-Imperium. Diese filmreife Laufbahn, aber auch die Verdienste um die österreichische Kulinarik sind es, die Wolfgang Puck zum „Gault&Millau Ambassador 2024“ machen.

#### **Die weiteren Awards:**

#### **Sommelière des Jahres 2024: Helena Jordan, Café Capra, St. Valentin (Niederösterreich)**

Helena Jordans Werdegang ist das, was man gemeinhin als untypisch bezeichnen könnte. So hat sie etwa auf Weingütern in Spanien und in Südafrika mitgearbeitet und war Restaurantleiterin in der gehobenen Gastronomie. Als Sommelière zählen internationale Granden wie das Per Se in New York City oder Andreas Caminadas Schloss Schauenstein in der Schweiz zu ihren Referenzen. Nachdem sie

rund um den Globus Erfahrungen gesammelt hat, eröffnete sie im beschaulichen St. Valentin mit dem Café Capra ihre eigene Weinbar und teilt dort ihre vinophile Weltoffenheit mit ihren Gästen.

### **Weinkarte des Jahres 2024: Waldschänke, Grieskirchen (Oberösterreich)**

Im Keller der Waldschänke schlummert ein Schatz – über ihn wacht mit Heinz Grabmer nicht nur einer der passioniertesten Gastgeber des Landes, sondern auch jemand, der dem Thema Wein eine allumfassende Leidenschaft entgegenbringt. Daran teilhaben lässt er seine Gäste, die in der Waldschänke nicht nur die hervorragende Küche, sondern auch eine außergewöhnliche Weinsammlung geboten bekommen: große Namen aus Österreich und Deutschland, teils spektakuläre Raritäten, Erlesenes aus der Champagne, Burgund, Bordeaux (auch weiß), Loire, Toskana sowie Südtirol. Und dabei holt Grabmer auch immer öfter und erfreulicherweise Winzerinnen vor den Vorhang.

### **Weinkarte des Jahres mit Schwerpunkt Österreich 2024: Kirchenwirt, Leogang (Salzburg)**

Hans Jörg Unterrainers einstige Karriere als Profisportler und sein Weinkeller im Kirchenwirt haben einen gemeinsamen Nenner: Sie firmieren unter der österreichischen Flagge. Wie auf der Piste zählten auch bei Unterrainers Werdegang als „Kellermeister“ Ausdauer und Training, so verfügt er heute über ein ausgezeichnetes Netzwerk in der Weinszene und sein Weinkeller ist einer der spannendsten der Alpen – die Linie ist klassisch, die Jahrgangstiefe atemberaubend und die Zahl heimischer Raritäten umwerfend.

### **Wirtshaus des Jahres 2024: Zum Reznicek, Wien (Wien)**

Küchenchef Julian Lechner und Spitzen-Sommelier Simon Schubert haben mit dem Reznicek einen Ort geschaffen, an dem die Geschichte der Wiener Küche weiter erzählt wird. Ob Cordon Bleu, Altwiener Backfleisch oder Kalbszunge – Klassisches und Neues kommt hier in einer Qualität auf den Tisch, die besonders viel Spaß macht. Abgerundet wird das kulinarische Wien-Erlebnis durch die großartige Weinsammlung.

### **Hotel des Jahres 2024: MalisGarten, Zell am Ziller (Tirol)**

Naturnah urlaubt man im MalisGarten, das 2020 im Zillertal eröffnete, im besten Wortsinn: Das Refugium wurde vom italienischen Stararchitekten Matteo Thun aus nichts anderem als heimischem Holz realisiert. Wie die Architektur ist auch die Philosophie zukunftsweisend, denn das Green Spa Hotel MalisGarten ist das erste nachhaltig gebaute und geführte Fünf-Sterne-Superior-Hotel. Nachhaltigkeit

ist hier keine leere Phrase, sondern ein Statement und reicht von den Mitarbeiter:innen bis zur Unternehmerfamilie, von der Küche bis zur Bar und von den Zimmern bis zum Spa. Für Gault&Millau ist das MalisGarten ein „Ort, der zeigt, dass auch ein Urlaubsziel ein Klimaziel sein kann“.

### **Ambiente Award 2024: Café Bel Étage im Hotel Sacher, Wien (Wien)**

Über zwei Etagen erstreckt sich dieser Ort des Wohlgefühls in der exklusiven Hotel- und Torteninstitution gegenüber der Wiener Staatsoper. Und es fühlt sich an, wie ein Ausflug in eine andere Zeit, wenn man die in heimeliges Rot gehüllten Räumlichkeiten mit Fotos, Gemälden und prächtigen Kronleuchtern betritt. Ein großes Stück vom Glück genießt man hier nicht nur mit Sachertorte oder Wiener Schnitzel, sondern auch mit dem Ambiente.

### **Kulinarik trifft Kunst – Gault&Millau-Urkunden mit Sujet von Franz West**

Jedes Jahr wählt Gault&Millau ein Künstler-Sujet für die Gestaltung der begehrten Urkunden aus. Für die Edition 2024 zeichnet mit Franz West (1947-2012) einer der bedeutendsten zeitgenössischen bildenden Künstler Österreichs verantwortlich. Kommunikation und Interaktion gelten als zentrale Elemente seines Schaffens und spannen den Bogen von Kunst hin zu Kulinarik, denn auch hier spielt das Miteinander und der Austausch – sei es mit den Teams, den Kolleg:innen oder den Gästen – eine wichtige Rolle.

### **Die weiteren Genuss-Guides:**

Der Gault&Millau Restaurantguide ist nur einer aus einer ganzen Familie von nützlichen Führern für Reisende, Urlauber:innen und Genießer:innen.

### **Gault&Millau Hotelguide 2024**

Der zuverlässige Guide durch Österreichs Tourismusregionen listet insgesamt rund 650 Hotels in 19 Kategorien. Zusammengestellt nach den Bedürfnissen der Leser:innen findet man beispielsweise Empfehlungen für Designliebhaber:innen, Städtereisen, Luxus- oder Familien-Urlaub, Wellness-Fans oder Aktive und Sportbegeisterte. Neben dem Hotel des Jahres 2024, die Auszeichnung ging an MalisGarten (siehe oben) wurden außerdem folgende Awards vergeben:

Entdeckung des Jahres 2024: Das Grafengut, Nußdorf am Attersee (Oberösterreich)

Ambiente Award 2024: Winzarei, Ehrenhausen (Steiermark)

Neueröffnung des Jahres 2024: The Amauris, 1010 Wien (Wien)

## **Gault&Millau Hüttenguide Tirol 2024**

Für diesen Guide haben die Gault&Millau-Tester:innen 170 Almen und Hütten in Tirol besucht und bewertet. Gelistet sind die Betriebe je nach Angebot, so findet sich im Guide etwa ein Best of Hütten für Gourmets ebenso wie die perfekte Familien-Hütte oder auch Top-Ausflugsziele, an denen eigene Produkte serviert werden. Als Hütte des Jahres 2024 wird die SchneetalALM in Nesselwängle ausgezeichnet.

## **Gault&Millau Weinguide 2024**

Das Referenzwerk über die österreichische Weinszene erscheint in seiner 36. Ausgabe unter neuer Chefredaktion. Weinexpertin Daniela Dejnega und ihr kompetentes Verkostungsteam haben die Proben blind an einem neutralen Ort verkostet. Der Weinführer listet nicht nur die besten Weingüter und Weine des Landes auf, sondern führt auch Produkte an, die sich durch ein besonders attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen.

## **Sonderpreise & Awards**

Wein des Jahres 2024: 2018 Blaufränkisch Ried Dürrau, Franz R. Weninger, Horitschon, Mittelburgenland (Burgenland)

Alternativer Wein des Jahres 2024: 2021 Grüner Veltliner Per Se, Martin & Anna Arndorfer, Straß im Straßertale, Kamptal (Niederösterreich)

Sekt des Jahres 2024: 2014 Große Reserve 14/84 Brut Nature deg. 03/23, Hannes und Petra Harkamp, Leibnitz, Südsteiermark (Steiermark)

Ausnahme-Winzerin des Jahres 2024: Dorli Muhr, Prellenkirchen, Carnuntum (Niederösterreich)

Kollektion des Jahres 2024: Katharina Tinnacher, Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark (Steiermark)

Entdeckung des Jahres 2024: Michael Lutschounig und Marcus Bülow, Kellerkünstler, Göttlesbrunn-Arbesthal, Carnuntum (Niederösterreich)

*Der Gault&Millau Guide 2024 Österreich, bestehend aus Restaurant-, Hotel- und Hüttenguide ist im Paket um 45,- Euro erhältlich. Der Weinguide ist separat um 14,90 Euro zu erwerben.*

Gault&Millau Österreich 2024 im Paket: 45,- Euro
Gault&Millau Hotelguide 2024: 9,90 Euro
Gault&Millau Alm- und Hüttenguide Tirol 2024: 7,90 Euro
Gault&Millau Weinguide 2024: 14,90 Euro

Weitere Infos finden Sie auf [gaultmillau.at](https://gaultmillau.at).

### **Orientierung für anspruchsvolle Genießer**

Seit Mai 2022 ist Jürgen Schmücking als Gault&Millau Chief Inspector hauptverantwortlich für die Inhalte des Guide Gault&Millau Österreich. Der gebürtige Oberösterreicher und Wahl-Tiroler ist Absolvent der Studienrichtung Gastrosophie und kennt nicht nur die nationale, sondern auch die internationale Gastronomie wie kaum ein Anderer. Der ausgebildete Sensoriker ist Diplom-Sommelier, Käse-Sommelier sowie Master of World Spirits, als erfahrener Kulinarik-Journalist reicht sein Schaffen von kurzen Berichten bis hin zu mehrseitigen Reportagen, für die er die Fotos meist selbst macht. Die Gault&Millau Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe sehen Schmücking als „Garant für aussagekräftige und nachvollziehbare Bewertungen“, denn gerade in Zeiten, in denen massenhafte und unkontrollierte Restaurantkritiken auf Online-Bewertungsplattformen Orientierung für anspruchsvolle Genießer:innen vermissen lassen, werden „Kritiken von erfahrenen Testern besonders geschätzt“.

### **Gault&Millau bedankt sich bei den Partnern:**

Alles für den Gast, Alufix, Anker, cafe+co, Copenhagen Destillery, Deutsche See, Gafa, Hämmerle, Josephinenhütte, Laurent Perrier, Lohberger, Metro, Milford, Naber, ÖWM, Salzburger Land, Schlumberger, SO/Vienna, Vöslauer, WEIN&CO, Ziegler

## **WINE+PARTNERS**

Presseinformation: Astrid Rauch: +43 676 85 20 92 215 [a.rauch@wine-partners.at](mailto:a.rauch@wine-partners.at)

Casiana Sirbu: +43 660 112 98 67 [c.sirbu@wine-partners.at](mailto:c.sirbu@wine-partners.at)