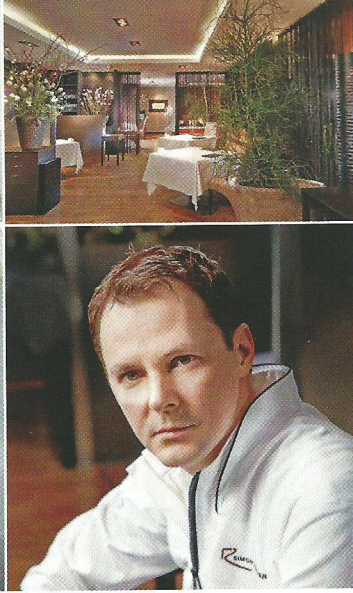




Simon Taxacher holt erstmals vier Hauben nach Tirol.

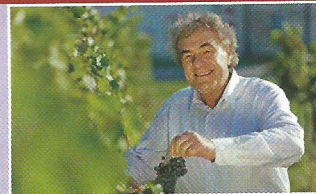


Foto: Weinkontor Dragschitz

Weinkontor

Es gibt heute mehr gute Weine als je zuvor, und es ist schwer, die Übersicht zu behalten. Wer sich in dieser Frage beraten lässt, ist beim Weinkontor Hans Dragschitz gut aufgehoben. Der späberufene Weinkenner findet, bewertet und kauft für seine Kunden Weine der besten Lagen, ohne nur auf den Namen der Weingüter zu achten.

- **Weinkontor Sonderedition Nr. 3:** Dieser 100-prozentige Cabernet Sauvignon 2011 kommt aus dem Weinbaugebiet Tattendorf,



Gerchenfelderhof/Winzer Schödinger, und ist eine Exklusivabfüllung für Johann Dragschitz. Feine Schokoladennoten und der Duft nach Johannisbeere, Kräuter und Minze verleihen dem Wein einen besonderen Charme. 16 Monate in gebrauchtem Barrique gereift.

Preis: 8,90 Euro/Flasche

- **Devon S Riesling:** Der Wein stammt von steilen Weinbergen im Engtal des Rheins im Tal der Loreley. Rassist-eleganter Riesling vom Schieferboden. Deutlich mineralisch, kräutrige Nase mit saftigem Pfirsich-Bouquet, einem Hauch von Stachelbeeren und Aprikosennoten am Gaumen. Die würzige Mineralität und feine Säure zeigen sich wieder im deutlichen Abgang. Bestens zu leichten Frühlingserichten, zu hellem Fleisch sowie zur fernöstlichen Küche. 13 % Vol. Lagerfähig bis 2020.

Preis: 13,40 Euro/Flasche

- **Hahn 1 Großes Gewächs Riesling:** „Große Gewächse“ sind die besten trockenen Weine, die ein VDP-Weingut anbietet. Alte Reben, sehr geringe Erträge und selektive Lese sind die Voraussetzung für die Top-Qualität. Der Hahn 1 ist ein üppiger, gehaltvoller Riesling, extraktreich und konzentriert. Typisch für Weine aus dem Hahn sind die würzigen tropischen Fruchtnoten von Ananas und Mango, gepaart mit pikanter Mineralität. Perfekter Essensbegleiter zu Meeresfrüchten, Fisch- und Fleischgerichten. 13 % Vol. Lagerfähig bis 2026.

Preis: 27,- Euro/Flasche

Weinkontor Hans Dragschitz
Tel. +43-676-43 66 486
weinkontor@weinkontor.at
www.weinkontor.at

Gault Millau 2014

So spannend wie diesmal war es schon lange nicht: Simon Taxacher holt erstmals vier Hauben nach Tirol und steigt zu den Besten des Landes auf.

Österreich hat ab sofort ein neues Vier-Hauben-Restaurant. Simon Taxacher vom Restaurant „R Simon Taxacher“ im Hotel Restaurant Spa Rosengarten in Kirchberg stieg wohlverdient zur aktuellen Gourmet-Spitze des Landes auf. Insgesamt befindet sich die österreichische Gastronomie im Höhenflug. „Wir können feststellen, dass sich die Qualitätsspirale weiter nach oben dreht“, fasst Gault Millau-Chefredakteurin Martina Hohenlohe zusammen. „Das betrifft die verwendeten Produkte ebenso wie das technische Können und die Kreativität.“ Die aktuelle Guide zeigt die österreichische Gastronomie im Aufwind: Im neuen Vierhauber, gleich drei Restaurants, die sich aus dem Stand von null auf drei Hauben katapultierten, 808 Hauben insgesamt, um 15 mehr als im Vorjahr.

SIMON TAXACHER, KIRCHBERG, TIROL: Österreich feiert ein neues Vier-Hauben-Restaurant. Simon Taxacher vom Restaurant „R Simon Taxacher“ im Hotel Restaurant Spa Rosengarten in Kirchberg in Tirol stieg zur Gourmet-Spitze des Landes auf und bringt damit auch erstmals in der Geschichte des Gault Millau vier Hauben nach Tirol. Taxacher ist damit in bester Gesellschaft mit Heinz Reitbauer vom Steirereck in Wien, Walter Eselböck vom Taubenkobel in

Schützen sowie Karl und Rudolf Obauer in Werfen.

KONSTANTIN FILIPPOU, WIEN: Er eröffnete erst im März 2013 sein eigenes Restaurant in der Wiener Innenstadt. Das puristische Lokal bietet den perfekten Rahmen für die Kunst des Herdmeisters: Philippou beherrscht das Spiel von Harmonie und Kontrast, kulinarischem Ernst und geradezu erotischer Gaumenfreude – das bedeutet einen sagenhaften Start von null auf drei Hauben.

PETIT TIROLIA, KITZBÜHEL, TIROL: Der Luxus des Hauses hält sich dezent im Hintergrund, das gilt in besonderem Maße auch für das Restaurant. Steve Karlsch, erst vor einem Jahr aus Berlin als neuer Küchenchef ins Petit Tirolia gekommen, legt einen sensationellen Start hin. Die Tische wurden vom edlen Porzellangeschirr befreit, dafür präsentiert sich die Küche voller Tiefe und bis ins Detail perfekt abgestimmt als eine erfrischende neue Handschrift mit Mut und Witz. Selbst zehn Gänge werden zu einem vernünftigen Spaziergang durch Ideen voller Geschmackspräzision und Intensität – drei Hauben!

SCHLOSSSTERN VELDEN, VELDEN AM WÖRTHSEE, KÄRNTEN: Der Hotspot in Velden hat bewegte Zei-

ten hinter sich. Umso beachtlicher ist die Leistung des neuen Küchenchefs Paul Schrott, der die aufgebauten drei Hauben von Silvio Nickol und Stefan Lastin übernommen hat und bravourös halten konnte. Die Karte ist sehr übersichtlich, die Gerichte begeistern durch handwerkliche Perfektion, hochwertige Grundprodukte und einen individuellen, sympathischen Stil. Hier ist ein Meister am Werk.

DIE WICHTIGSTEN GAULT MILLAU PREISE 2014: Silvio Nickol, der im gleichnamigen Gourmet Restaurant im Palais Coburg eine aufregende Drei-Hauben-Küche kunden, holte nach sechs Jahren endlich wieder die renommierte Auszeichnung „Koch des Jahres“ in die Bundeshauptstadt. Eine vierte Haube blieb ihm leider verwehrt.

Die „Goldene Karte“, der Preis für das beste Service wird zum ersten Mal nicht einem gesamten Service-Team verliehen. Sie belohnt heuer die herausragende Leistung eines Einzelnen: Andreas Djordjevic, besser bekannt als „Brot-Andi“ vom Restaurant Steirereck, kunden seinen Gästen Abend für Abend gleichermaßen hingebungsvoll wie kompetent das archaischste aller Lebensmittel. Darüber hinaus lieben die Gäste seinen Witz und Charme. ➔

www.gaultmillau.at