



PRESSEINFORMATION | 03. Dezember 2020

GAULT&MILLAU 2021: 4 HAUBEN FÜR HUBERTUS STUBE BESTÄTIGT STUBAITAL GLÄNZT AM GOURMETHIMMEL

Erneut 4 Hauben und 17 Punkte für die Hubertus Stube im 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubai. Damit bestätigt nicht nur Küchenchef Boris Meyer mit seinem Team die herausragende Leistung, sondern auch das einzige 5-Sterne-Hotel im Stubaital unterstreicht einmal mehr seine Spitzenstellung als Gourmetdestination in Tirol.

„Besonders in diesen herausfordernden Zeiten dieses Niveau zu halten, ist eine großartige Leistung“, sagen Armin und Alban Pfurtscheller voller Stolz: „Herzlichen Dank an unseren Küchenchef Boris Meyer und unser gesamtes Team, das alle Herausforderungen annimmt und derart bravourös meistert. Das zeigt uns einmal mehr, dass wir mit unserem Credo, alles für unsere Gäste zu geben und das in höchster Qualität, genau auf dem richtigen Weg sind.“ Dem Lob und Dank schließt sich Boris Meyer freudestrahlend an: „Dass wir auch in diesem Jahr unsere Leistung bestätigen konnten, freut uns fast noch mehr als sonst. Unserem gesamten Team gebührt großer Dank, dass sich niemand von Lockdown und Pandemie beirren ließ und auf diesem Top-Niveau gearbeitet wurde. Unser größter Dank gilt aber unseren Arbeitgebern Armin und Christina Pfurtscheller. Der Zusammenhalt bei uns im Jagdhof und die Tatsache, sich auch in unsicheren Zeiten sicher fühlen zu können, sind unbezahlbar.“

„Wichtig ist, dass sich unsere Gäste – ebenso wie die Tester – nach wie vor bei uns bestens aufgehoben fühlen und sowohl die Kulinarik als auch ihren Aufenthalt uneingeschränkt genießen können“, unterstreicht Alban Pfurtscheller. „Die vergangenen Monate haben uns gezeigt, dass uns sowohl unsere Mitarbeiter als auch unsere Gäste die Treue halten. Die fantastische Bewertung im Gault&Millau 2021 ist ein mehr als positiver und erfreulicher Abschluss dieses Jahres, mit dem wir hoffentlich auch die Pandemie und alle damit verbundenen Hürden langsam, aber sicher hinter uns lassen können“, meint Armin Pfurtscheller zum Abschluss.

Gault&Millau 2021 – die Bewertung

„Vom ersten Moment an fühlt man sich willkommen in diesem exklusiven Haus. Wir freuten uns auf den Abend und, so viel sei vorweggenommen, wir wurden nicht enttäuscht. Der Haus-Champagner erwies sich nicht nur als eleganter Aperitif, sondern auch als grandioser Speisenbegleiter für die ersten Gänge. Wir starteten mit einer Reihe sehr spezieller Amuse Gueules – wobei der Speck vom Mangalitza-Schwein aus dem Tiroler Gschnitztal besonders hervorstach. Die Liebe des Küchenchefs für exzellente Produkte aus der Alpenregion zieht sich wie ein roter Faden durchs Menü, das mit einer fantastischen Entenleber an Pflaume und Butterbrioche beginnt. Darauf folgt der Stubai Kwell-Saibling, als Tatar und roh als Filet, in Qualität und Konsistenz überzeugend. Anschließend eine kleine Reminiszenz an den Herbst: Fontina mit Maroni und Alba Trüffel – einfach nur gelungen. Vor dem Hauptgang kamen noch ein Wolfsbarsch aus Wildfang und ein Kalbsbries sautiert mit Graupen und Blattpetersilienschaum auf den Tisch, bevor uns dann, ein Reh aus eigener Jagd mit Feigenbrot und Rotkraut serviert wurde. Die abschließenden Sorbets, das Apfel-Malz-Karamell und die originelle Tiroler Schwedenbombe als Petit Four bestätigten aber eindrucksvoll, dass es in Tirol nur wenige Plätze gibt, wo man besser dinieren kann. Die Weinkarte ist breit gefächert und fair kalkuliert, die Weinbegleitung stimmig und wird mit großem Wissen vermittelt. Der Service agiert aufmerksam und der Restaurantleiter so, wie man ihn sich öfter wünschen würde.“

Über Boris Meyer

Der klassischen Ausbildung zum Koch im Remarque in Osnabrück folgten Stationen, „die mich prägten“, sagt Boris Meyer: im „Per Se“, einem der bekanntesten Restaurants in New York, bei Joachim Wissler im „vendome“ in Bensberg, im „NOMA“ mit Weltruf in Kopenhagen, im „Reinstoff“ von Daniel Achilles in Berlin oder – vor dem Sprung ins Stubai – im „Parkhotel Surenburg“ in Riesenbeck, wo Meyer als Teil des Teams von Richard Nussel einen der begehrten Michelin-Sterne erkochte. Dass sich dann noch der Küchenmeister in der Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall ausgegangen ist, unterstreicht den Ehrgeiz des Osnabrückers, der sich längst heimisch fühlt im 5-Sterne-Relais & Châteaux SPA-HOTEL Jagdhof in Neustift.



Meyers Fokus richtet sich auf die Natur und die regionalen Ressourcen: Wild aus dem familieneigenen Jagdrevier, Stubai „Kwell-Saibling“, vielfältige Produkte von den heimischen Bauern. Regionale Tiefe mit internationalen Einflüssen garniert.

Gault&Millau Facts

Gegründet wurde Gault&Millau 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau. Die erste deutsche Ausgabe des Restaurantguides wurde 1983 herausgegeben. Den Gault&Millau Österreich verlegen Martina und Karl Hohenlohe. Bewertet wird im Gault&Millau Guide nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten, wobei die Höchstnote 20 nicht vergeben wird, da „nur der liebe Gott, aber kein Mensch Vollkommenheit feststellen kann“. Bewertet wird anonym von erfahrenen Testern, die „sachlich korrekt und menschlich fair urteilen“. Mit der 2020er-Ausgabe hat Gault&Millau Österreich das Punkte- und Haubensystem für eine bessere internationale Vergleichbarkeit dem französischen Vorbild angepasst und auf 5 Hauben ausgeweitet. Im Gault&Millau 2021 Österreich wurden 716 Restaurants mit den begehrten Hauben ausgezeichnet. 5 Hauben gingen dabei an nur vier Chefs de Cuisine: Konstantin Filippou (Konstantin Filippou, Wien), Silvio Nickol (Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien), Heinz Reitbauer (Steirereck im Stadtpark, Wien), Karl und Rudolf Obauer (Obauer, Werfen). Einen Neuzugang bei den 5-Hauben konnte Südtirol mit Gerhard Wieser von der Trenkerstube im Hotel Castel in Dorf Tirol verzeichnen.

Download Photos: <https://bit.ly/35eQWxk>

PRESSEKONTAKT

Marketing Deluxe GmbH | Claudia Reichenberger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at