

GAULT&MILLAU 2022

2 HAUBEN UND 14,5 PUNKTE FÜR TAXACHERS ROSENGARTEN



Der Gault&Millau-Guide 2022 hat bestätigt: Das Restaurant Rosengarten von Simon Taxacher mit Küchenchef Benjamin Spielmann konnte sein Niveau auch heuer wieder halten und glänzt mit 2 Hauben und 14,5 Punkten. Insgesamt attestieren die Herausgeber Martina & Karl Hohenlohe der gastronomischen Szene Österreichs ein großartiges Niveau, das durch die Krise noch beflügelt wurde, und präsentieren einen neuen 5-Hauber.

TOP-Qualität bis ins kleinste Detail

„Die fantastische Bewertung im Gault&Millau-Guide 2022 zeigt uns, dass wir mit unserem zweiten gastronomischen Konzept bereits vor der Krise den richtigen Weg eingeschlagen haben, der nicht nur aus Gäste-, sondern auch aus wirtschaftlicher Sicht in diesem Pandemiesommer ein voller Erfolg war“, freut sich Simon Taxacher über die neuerliche Top-Bewertung im Gault&Millau Restaurantguide mit 2 Hauben und 14,5 Punkten. Der Fokus im Restaurant Rosengarten liegt auf der alpinen Küche, authentisch, echt, schnörkellos, mit innovativen Exkursen und gepaart mit exzellenten Weinen. „From nose to tale“, „from leaf to root“ und damit die Ausrichtung auf die Zero-Waste-Philosophie im Lebensmittelbereich sind die Trends, die sich laut Gault&Millau vor allem in der Krise verstärkt haben und viele Küchenchefs zu neuen Ausrichtungen inspirieren. Gerade in diesem Bereich ist Taxachers Konzept im Restaurant Rosengarten seit Jahren Vorreiter. Die „Real Omnivores“ – „Genießer:innen, die bewusst alles essen möchten“ – sind laut Gault&Millau eine Ergänzung zum immer präsenter werdenden Veganismus. Das trägt der Regionalität Rechnung, aber lässt auch Spielraum für Innovation. Dem zugrunde liegt eine steigende Qualität der Produkte, die für Simon Taxacher das höchste Kriterium ist: denn „das Ergebnis am Gaumen kann nur mit einem perfekten Grundprodukt zur sinnlichen Geschmacksexplosion führen“.

„Unsere Gäste sollen mit jedem Bissen einen Wow-Effekt erleben. Jede Nuance, von der Zubereitung bis zur Präsentation, soll Authentizität und Innovation erfahrbar und das kulinarische Erlebnis unvergessen machen. Das ist unser Anspruch“, betont Benjamin Spielmann, der unter Simon Taxachers Patronanz die Rosengarten-Küche leitet. „Die Bewertung im Gault&Millau 2022 ist vor allem in dieser Zeit ein Grund zu großer Freude und der motivierende Startschuss für die nächste Saison. Ich danke unserem großartigen Team und freue mich auf die Zukunft“, ergänzt Simon Taxacher.

GAULT&MILLAU 2022 – Bewertung

„Nach wie vor ist das Gourmetrestaurant des Tiroler Spitzenkochs Simon Taxacher geschlossen. Aber auch im Bistro lässt es sich gut tafeln. Bereits der erste Gang, ein knuspriges Brixentaler Berghendl mit lauwarmem Erdäpfelsalat, verrät die regional ausgerichtete Küchenphilosophie. Die als Zwischengang servierten Spinattaschen mit Bergkäse und Rucola sind eine Klasse für sich. Herausragend auch das Dessert: Erdbeeren und Joghurt in unterschiedlichen Texturen, ein kulinarischer

Sommertraum. Die Weinkarte stammt wohl noch vom Gourmetrestaurant – Auswahl und Preislage passen daher nicht wirklich in das Bistroambiente –, vinophile Genießer werden sich dennoch freuen. Außerdem gibt es ja eine gute Auswahl an offenen Weinen zu fairen Preisen. Der Service agiert hier so umsichtig und freundlich wie immer."

GAULT&MILLAU 2022 – neuer 5-Hauber

Ein Neuzugang in der Gault&Millau-Top-Liga ist Martin Klein mit seinem Team vom Restaurant Ikarus in Salzburg, der erstmals mit 5 Hauben und 19 von 20 Punkten gekrönt wurde. Unverändert blieb die Riege der weiteren 5-Hauber: Konstantin Filippou (Konstantin Filippou, Wien), Silvio Nickol (Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien), Heinz Reitbauer (Steirereck im Stadtpark, Wien), Karl und Rudolf Obauer (Obauer, Werfen). Die spektakulärste Neueröffnung des Jahres ist laut Guide das „Gourmet Restaurant Hubert Wallner“ (Koch des Jahres 2020) in Dellach am Wörthersee – mit 18 Punkten und 4 Hauben. Insgesamt wurden 1336 Hauben an 711 Restaurants vergeben – inkl. Tipps sind 887 Restaurants im Guide gelistet. Die Statistik zeigt erfreulicherweise „ein sehr lebendiges Bild von der österreichischen Restaurantszene“, die sich auch im zweiten Corona-Jahr „höchst vital und innovativ“ präsentiert, bestätigen Martina und Karl Hohenlohe. Die Krise habe dazu geführt, dass zahlreiche Gastronomen „das Gaspedal durchtreten und mit Kreativität und Mut neue Wege gehen“, betont Karl Hohenlohe. In Tirol liegen die Spitzenreiter dicht an dicht: Das Stüva in Ischgl (4 Hauben/18,5 Punkte), der Inter Alpen – Chef’s Table in Telfs-Buchen (4 Hauben/17,5 Punkte), das Stiar in Ischgl (4 Hauben/17,5 Punkte), die Hubertus Stube in Neustift/Stubaial (4 Hauben/17 Punkte), Der Gannerhof in Innervillgraten (4 Hauben/17 Punkte), das Oniriq in Innsbruck (4 Hauben/17 Punkte) und die Schlossherrenstube in Ischgl (4 Hauben/17 Punkte) zeigen eindrücklich, dass Tirol am Gaumen Großartiges zu bieten hat. Den Titel Weinkarte des Jahres holte das Restaurant Das Müllers in Grän, als Hotel des Jahres wurde die Waldklausen in Längenfeld ausgezeichnet.

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“. Die Bewertungen werden anonym von erfahrenen Testern durchgeführt, 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.

Download Photos: <https://bit.ly/hotel-restaurant-rosengarten-press-photos>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

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

