

GAULT&MILLAU 2022

TOP TIROL – 4 HAUBEN FÜR HUBERTUS STUBE



Mit erneut 4 Hauben und 17 Punkten strahlt die Hubertus Stube im 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof im Stubai unter den Top-Stars am Tiroler Gourmethimmel. Damit bestätigt nicht nur Küchenchef Boris Meyer mit seinem Team die herausragende Leistung in einem mehr als schwierigen Jahr, sondern auch das einzige 5-Sterne-Hotel im Stubaital seine Spitzenstellung als Top-Gourmetdestination.

Top-Qualität aus Tradition

„Ein ganz spezielles Jahr neigt sich dem Ende zu und wir sind stolz darauf, dass wir unser hohes kulinarisches Niveau und unsere Top-Position in Tirol trotz der Pandemie-Krise unterstreichen konnten“, sagt Armin Pfurtscheller voller Stolz. „Wir bedanken uns herzlich bei unserem Küchenchef Boris Meyer und dem gesamten Team, das alle Herausforderungen gekonnt gemeistert und auch in diesem Jahr wieder für kulinarische Höchstleistungen und größte Begeisterung bei unseren Gästen gesorgt hat.“ „Ebenfalls größtes Lob gebührt unseren Service- & Sommelier-Teams, die mit ihrer Kompetenz diesen großartigen Erfolg maßgeblich mittragen“, betont Alban Pfurtscheller.

Mit dem starken Bekenntnis zur Regionalität, gepaart mit exklusiver Qualität und moderner Raffinesse hat sich die Hubertus Stube in der Gourmetspitze Tirols etabliert. „Unser Konzept trifft den heutigen Zeitgeist perfekt und hat den Trend zur lückenlosen Verarbeitung der Lebensmittel – Zero-Waste-Strategie – schon vor der Pandemie gesetzt. Wir freuen uns sehr, dass dies von unseren Gästen und den Kritikern gleichermaßen begeistert aufgenommen wird“, freut sich Küchenchef Boris Meyer. Neben der Gourmetküche bietet das 5-Sterne-Hotel noch zwei weitere Küchenlinien: eine klassisch-traditionelle und eine innovative Low-Carb-Linie. Basis aller drei Konzepte ist die Top-Qualität der Produkte, die im Jagdhof zu einem großen Teil von regionalen Produzenten kommen. Denn das Bekenntnis zur Natur der Heimat hat im Jagdhof Tradition – eine Tradition, die in den vergangenen zwei Jahren noch mehr an Wert gewonnen hat.

GAULT&MILLAU 2022 – Bewertung

„Das rustikal-elegante Fünf-Sterne-Hotel Jagdhof im Stubaital ist seit Langem eine der ersten Adressen für feine Küche in Tirol. Hier verschmelzen Tradition, Regionalität und moderner Lifestyle zu einer beeindruckenden Einheit. Und das nicht nur im Hotel selbst – auch in der Küche von Boris Meyer. Ein Erfolgskonzept auf der ganzen Linie also. Der Abend in der Hubertus Stube beginnt mit wunderbaren Grüßen aus der Küche – besonders hervorzuheben sind das Erdäpfelnest mit Foie gras-Garnitur und das Beef Tatar, eingewickelt in Kohlrabi. Die Vorspeisen starten mit einer gebeizten Gelbschwanzmakrele, zweierlei Rettich, Kaviar und einem Buttermilch-Dill-Sud. Ein ganz ausgezeichneter Gang folgt mit dem Häuptelsalat, Graupenporridge mit fein gehackten Wiener Schnecken, abgeschmeckt mit Wiesenkräutern und würzigem Comté. Verführerisch geht es weiter mit Flusskrebssen und Streifen vom Schweineschnäuzchen, danach pochierter Kabeljau mit in Butter

gebratenem Kalbsbries und einer Rotweinsauce, die ihresgleichen sucht. Der anschließende Hauptgang ist sicher die Krönung des Abends – schlicht „Heimischer Gockl“ genannt. Serviert wird dieser einmal als würzig geschmorte Keule im Dim-Sum und einmal als saftige Brust. Der in der Zubereitung sehr aufwendige Hühnerhaut-Chip als Garnitur lässt das Genießerherz höherschlagen. Knackige Eierschwammerl, Gartenerbsen und eine geschmorte Roscoff-Zwiebel runden den Gang gelungen ab. Den süßen Abschluss findet das Menü mit einer köstlichen Komposition aus Zwetschke, Heumilcheis, gerösteten Mandeln und einer gefüllten Zucker-Cannelloni. Unbedingt ist den Weinempfehlungen des Juniorchefs Alban Pfurtscheller zu folgen. Gekonnt, ausgefallen und unterhaltsam wie seine Weine führt er souverän durch den Abend.“

GAULT&MILLAU 2022 – neuer 5-Hauber

Tirol wartet in der Gourmet-Oberliga neben der Hubertus Stube mit 6 weiteren 4-Haubern auf und zeigt damit eine beeindruckende Dichte an Top-Gastronomie: Stüva in Ischgl (4 Hauben/18,5 Punkte), Interlpen – Chef’s Table in Telfs-Buchen (4 Hauben/17,5 Punkte), Stiar in Ischgl (4 Hauben/17,5 Punkte), Der Gannerhof in Innervillgraten (4 Hauben/17 Punkte), Oniriq in Innsbruck (4 Hauben/17 Punkte) und die Schlossherrenstube in Ischgl (4 Hauben/17 Punkte). Den Titel Weinkarte des Jahres holte das Restaurant Das Müllers in Grän, als Hotel des Jahres wurde die Waldklausen in Längenfeld ausgezeichnet.

Österreichweit verzeichnet der renommierte Restaurantguide 2022 einen Neuzugang in der Spitzenliga: Martin Klein vom Restaurant Ikarus in Salzburg wurde erstmals mit 5 Hauben und 19 von 20 Punkten gekrönt. Unverändert bleibt 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). Als spektakulärste Neueröffnung wird das „Gourmet Restaurant Hubert Wallner“ am Wörthersee (4 Hauben/18 Punkte) geführt. Insgesamt wurden 887 Restaurants in der 43. Ausgabe gelistet und 1336 Hauben an 711 Restaurants vergeben. Dies zeige „ein sehr lebendiges Bild von der österreichischen Restaurantszene“, betonen Martina und Karl Hohenlohe. Die Krise habe dazu geführt, dass zahlreiche Gastronomen mit Kreativität und Mut neue Wege gehen.

Gault&Millau wurde 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau gegründet. Die erste deutsche Ausgabe erschien 1983. 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 von erfahrenen, anonymen 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/spa-hotel-jagdhof-press-photos>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

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

