

GAULT&MILLAU 2023

2 HAUBEN UND 14,5 PUNKTE FÜR ROSENGARTEN KIRCHBERG PLUS: EIN FRISCHES AROMALÜFTCHEN



Gault&Millau-Guide 2023: Das Restaurant Rosengarten in Simon Taxachers 5-Sterne-Genusstempel in Kirchberg wird mit 2 Hauben und 14,5 Punkten als Top-Genussadresse bestätigt. Insgesamt ortet Gault&Millau eine Aufbruchsstimmung und langfristige Trends in der Gastroszene: Nachhaltigkeit und Regionalität etwa. Trends, die im Rosengarten ihre ganz besondere und ab dieser Wintersaison mit Harald Riedl auch neuinterpretierte Umsetzung finden.

Geschmack, wie er sein soll

„Die neuerliche Bestätigung unserer Hauben im Gault&Millau 2023 freut uns sehr und ist natürlich auch Anerkennung und Motivation, dass wir mit unserem Konzept, einfach gute Küche auf die Teller und Gaumen unserer Gäste zu bringen, richtig liegen. Echt, authentisch, ohne Schnickschnack, aber von höchster Qualität“, freut sich Simon Taxacher über die neuerliche Bewertung mit 2 Hauben und 14,5 Punkten.

Gault&Millau 2023 – Bewertung

„Den hohen kulinarischen Anspruch hat sich der ehemalige 5-Hauben-Koch behalten, aber natürlich werden im Bistro jetzt etwas kleinere Brötchen gebacken. Das Brot, das als Gedeck auf den Tisch kommt, ist übrigens hervorragend. So wie auch die begleitende Salzbutter und das Grammelschmalz. Abends gibt es ein viergängiges Menü mit Schwerpunkt Österreich. Bei der geblähten Reinanke mit Karfiol, Fenchel und Beurre blanc zeigt sich, dass Simon Taxacher und sein Küchenchef Benjamin Spielmann stimmige Kombinationen mit spielerischer Leichtigkeit beherrschen. Das g’schmackige Metzgerstück statt fadem Filet fürs Steak zu wählen, ist eine schlaue Entscheidung, die auch die Brieftasche freut. So hat man hier auch die Wahl zwischen Wiener Schnitzel vom Kalb oder Schwein. Das Brixentaler Almschwein schmeckt einfach nach ‚besser‘. Die Dessertkarte ist klein, aber fein, das Weinangebot groß und ebenfalls fein.“

Frischer Wind im traditionellen Jackerl

Die Philosophie, auf Authentizität, Herkunft und Nachhaltigkeit vom Einkauf bis zur Verarbeitung der Produkte zu setzen, sehen die Herausgeber des Gault&Millau Guides 2023 nicht mehr nur als Trend, sondern als langfristige Entwicklung. „Regionalität, Nachhaltigkeit und Bio-Produkte werden immer mehr zum Standard.“ Daneben die Wiederentdeckung von geliebten und geliebten Klassikern. Wem läuft nicht beim Gedanken an Mamas, Omas oder Tantes Topf am Herd das Wasser im Mund zusammen? „Essen ist Emotion. Daraus eine wertvolle Erinnerung zu machen, ist das Größte, was man als Koch erreichen kann“, weiß Patron Simon Taxacher. Ein weiterer Grund – neben der 25-jährigen Freundschaft –, Harald Riedl in seinen Rosengarten zu holen. Riedl kocht, wie er ist: voller Lebensfreude, Begeisterung, Innovation und doch bodenständig, mit Bedacht auf beständige Werte. „Wir wollen einfach richtig gut kochen“, unterstreicht Riedl die gemeinsame Mission in Kirchberg. Geschmack, der begeistert, steht auf der Karte. Da heißt es nur noch: reservieren und degustieren. Vom Schmorbackerl bis zum herzerwärmenden Schokolade-Dessert ...

Gault&Millau 2023 – Tirol on Top

Qualität – ein Kriterium, das sich vor allem die Tiroler Gastroszene auf die Fahnen heftet: Zu Recht. Insgesamt 115 Betriebe wurden in Tirol in der Gault&Millau-Ausgabe 2023 haubengekrönt – das macht Platz zwei im Bundesländer-Ranking hinter Wien. Darunter auch der jüngste 5-Hauber Österreichs: Benjamin Parth (19/20 Punkten), Stüva, Ischgl. Mit dreizehn 4-Haubern – darunter zwei Neuaufsteiger – führt Tirol zudem die Liste dieser Bewertungsstufe an und auch bei den Aufsteigern hat Tirol die Nase vorn: 10 Lokale wurden höher bewertet als im Vorjahr. Darunter Sigwarts Tiroler Weinstuben mit Köchin Traudl Sigwart, die damit Österreichs einzige 4-Hauben-Köchin ist. Die gesamte Haubendichte über alle Bundesländer verteilt nimmt im Gault&Millau 2023 deutlich zu: „Heuer haben wir elf Betriebe mit 18,5 Punkten ausgezeichnet. Das ist in Anbetracht der angespannten Situation insgesamt eine Meisterleistung der heimischen Restaurantszene“, zollt Herausgeberin Martina Hohenlohe Respekt.

Gault&Millau 2023 – Zahlen & Fakten

- III **762 Haubenrestaurants**
- III **1.486 Hauben gesamt**
- III **45 Neueinsteiger**
- III **36 Aufsteiger**
- III **6 x 5 Hauben – 19/20 Punkte**
 - Konstantin Filippou: Konstantin Filippou, Wien
 - Silvio Nickol: Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien
 - Martin Klein: Ikarus, Salzburg
 - Karl & Rudolf Obauer: Obauer, Werfen
 - Benjamin Parth: Stüva, Ischgl
 - Heinz Reitbauer: Steirereck im Stadtpark, Wien

Historisches: Gegründet wurde Gault&Millau 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau. Die erste Österreich-Ausgabe des Restaurantguides erschien 1980. Den Gault&Millau Österreich geben Martina und Karl Hohenlohe heraus. 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 wurde im Gault&Millau Österreich das Bewertungssystem für eine bessere internationale Vergleichbarkeit dem französischen Vorbild angepasst und auf 5 Hauben ausgeweitet. 2023 soll die Ausführung der Punkte folgen. Bewertet wird dann ausschließlich mit 1 – 5 schwarzen und roten Hauben.

- III **Winter-Opening Hotel Restaurant Spa Rosengarten: 16. Dezember**
- III www.rosengarten-taxacher.com
- III Pressebilder zum Download:
<https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72157633517982296/>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria
T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

