

4 HAUBEN & TOP 50 HOTELIER

GAULT&MILLAU UND SCHLUMMER ATLAS 2024: BILDERBUCHBEWERTUNGEN FÜR SPA-HOTEL JAGDHOF & HUBERTUSSTUBE IN NEUSTIFT



Bilderbuchbewertungen und Top-Auszeichnungen für das SPA-Hotel Jagdhof in Neustift. Der Gault&Millau Restaurantguide 2024 bestätigt das Top-Ergebnis von 4 Hauben, 17 | 20 Punkte, für das Gourmetrestaurant Hubertusstube in seiner 45. Ausgabe. Dazu gibt es Bilderbuchbewertungen – sowohl im Restaurant- als auch im Hotelguide 2024. Für noch mehr Freudentaumel sorgt die Auszeichnung als „TOP50 Hotelier Österreich“ der Schlummer-Atlas-Redaktion, die im Rahmen der Salzburger Gast vergeben wurde.

Personalisierung & Spezialisierung

„Viele Menschen, die ihren Urlaub planen, wünschen sich, dass ihre persönlichen Bedürfnisse in vollem Umfang erfüllt werden. So möchten sie beispielsweise nicht nur einen Wellnessurlaub machen, sondern erwarten sich auch hier maßgeschneiderte Spezialisierung“, schreiben Martina und Karl Hohenlohe in ihrem Vorwort des Gault&Millau Restaurantguides 2024. Genau diesen Werten und diesem Service hat sich eine Tiroler Top-Hotelierefamilie seit mittlerweile drei Generationen verschrieben: Familie Pfurtscheller vom 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof im Stubaital lebt und liebt Service und Individualität in Reinkultur. Oberste Prämisse dabei: authentisch und innovativ zu bleiben.

„Die Bewertungen im **Gault&Millau Restaurantguide** sowie im **Gault&Millau Hotelguide 2024** lesen sich wie aus dem Bilderbuch: nicht nur für unser Hubertus-Team, dem ich von Herzen danke und gratuliere, sondern für unsere gesamte Hotelmansschaft. Wenn unsere Gäste in den Urlaub ins SPA-Hotel Jagdhof fahren, sollen sie nach Hause kommen. Dafür arbeiten und dafür leben wir. Mit all unserer Kompetenz, gewachsen aus Tradition, veredelt mit kreativer Innovation“, sagt Jagdhof-Patron Armin Pfurtscheller: „Denn entscheidend ist, dass man den Gästen nicht nur ein Wohlfühlumfeld bietet, sondern immer wieder auch Neues, Spannendes, maßgeschneidert für ihre Bedürfnisse. Das verlieren wir nie aus den Augen. Neben der großartigen Gault&Millau-Bewertung fast zeitgleich den Schlummer-Atlas-Award **Top50 Hotelier** zu erhalten, ist uns eine besondere Ehre und Auszeichnung für unser tägliches Schaffen. Herzlichen Dank!“

Top-Teamspirit & Innovation

Wie der Weihnachtsschmuck in der Hotellobby strahlten auch Juniorpatron Alban Pfurtscheller und Küchenchef Christian Jeske angesichts der Gault&Millau-Wertung, die am Abend des 14. November im Hotel SO/Vienna bekanntgegeben wurde. „Die Bestätigung unserer 4 Hauben und 17 Punkte ist eine großartige Wertschätzung unseres täglichen Schaffens. Wir freuen uns sehr, dass wir die Tester immer wieder von Neuem mit unseren Innovationen, der Authentizität und Qualität begeistern und überzeugen können“, sagt Juniorpatron Alban Pfurtscheller. „Diese Bewertung zeigt, dass unser Team täglich ein Optimum an Leistung abrufen. Kreativ, leidenschaftlich, eine Teamleistung auf höchstem Niveau.“

Herzlichen Glückwunsch an Christian Jeske, Albin Mayr und Karlheinz Jonak, stellvertretend für das gesamte Küchen-, Service- und Sommeliererteam.“

„Die Freude in unserem Team ist riesengroß, eine derart schöne Bewertung geht natürlich runter wie das beste Olivenöl“, schließt sich der gebürtige Bayer Christian Jeske den Dankesworten an. „Wenn unsere Gäste mit einem glücklichen Lächeln vom Tisch gehen, ist das das größte Lob. Können wir mit unseren Kreationen dann auch noch die kritischen Tester von Gault&Millau überzeugen, ist das eine immense Wertschätzung und eine noch größere Motivation. Ich bedanke mich herzlich bei unserem gesamten Team. Eine Leistung auf diesem Niveau gelingt nur, wenn alle perfekt aufeinander eingespielt sind und jeden Tag aus Neue auf ein gemeinsames Ziel hinarbeiten: einen glücklichen Gast. Danke schön!“

Über Gault&Millau

Mit dem Gault&Millau Restaurantguide 2024 geben Martina und Karl Hohenlohe die Österreich-Edition des renommierten Gault&Millau Restaurantguides bereits zum 19. Mal heraus. 2023 – in der insgesamt 45. Ausgabe – wurden mehr als 1500 Restaurants und Gasthäuser getestet und 876 davon mit Hauben gekrönt. Die Verleihung fand am Dienstag, 14. November, im Hotel SO/Vienna statt. Besondere Überraschung in der aktuellen Ausgabe: Gleich zwei Restaurants haben die Aufwertung auf 5 Hauben geschafft: Andreas Döllnerer (Restaurant Döllnerer, Golling) und Juan Amador (Restaurant Amador, Wien). Der Gault&Millau Hotelguide 2024 wurde im Oktober zum bereits 4. Mal veröffentlicht.

Gegründet wurde Gault&Millau 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau. Die Bewertung folgt dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten, wobei die Höchstnote 20 nicht vergeben werden soll, da „nur der liebe Gott, aber kein Mensch Vollkommenheit feststellen kann“. Die Bewertungen werden anonym durchgeführt unter der Prämisse, „sachlich korrekt und menschlich fair“ zu sein.

Schlummer Atlas TOP50 Hotelier

Zum ersten Mal veranstaltet die Schlummer-Atlas-Redaktion heuer im Rahmen der Fachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg den Branchentreff „TOP50 Hoteliers Österreich“, um die führenden Hoteliären und Hoteliers Österreichs für herausragende Leistungen zu würdigen. Der **Schlummer Atlas-Award „TOP50 Hotelier Österreich“** wird auf Basis der Schlummer-Atlas-Bewertungen und „unter Berücksichtigung der Aspekte Vorbildcharakter, Team- und Innovationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und regionale Bedeutung“ verliehen. Mit dem Award werden Persönlichkeiten und Vorbilder der Hotellerie geehrt, die „wertvolle öffentliche Lebensräume und damit Orte der Kommunikation, der Kultur und des Miteinanders“ schaffen. Heuer durfte sich unter anderem Armin Pfurtscheller vom SPA-Hotel Jagdhof in Neustift über diese Auszeichnung freuen.

||| www.hotel-jagdhof.at

||| 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

