

Gault & Millau Österreich 2024: Alpiner Genuss-Gipfel

Höchste Auszeichnung für Amador und Döllerer

Ehrungen für Traditionslokale

Gleich zwei Restaurants steigen zum 19 Punkte-Gipfel auf: Juan Amador in Wien und Andreas Döllerer in Golling/Salzburg (beide im Bild oben). „Koch des Jahres“ wurde Alain Weissgerber vom Restaurant Taubenkobel im Ort Schützen am Gebirge. Gefeierte werden aber nicht nur phantasievolle Chefs, sondern auch Küchen, die gekonnt auf Tradition à la Altwiener Backfleisch oder Kalbszunge setzen wie „Das Wirtshaus des Jahres“ Zum Reznicek in Wien.

Amador und Döllerer vertreten zwei völlig unterschiedliche Geschmackswelten. Döllerer steht für die kreative alpine Küche seiner Heimat, während Amador urbane weltumfassende Menüs entwirft. Nach Meinung des Gault & Millau hebt Döllerer als Godfather der Alpine Cuisine die Produkte Österreichs mit Glaubwürdigkeit und Kreativität auf das höchste kulinarische Level, Amador steht als Großmeister der feinen Nuancen und kompromissloser Qualitätsfanatiker für eine eigenständige Küche, die durch Präzision begeistert.

Positive Entwicklungen gibt es aber nicht nur in der absoluten Spitzenklasse, es wurden auch vier Restaurants in die Top-Riege der mit 18,5 Punkten ausgezeichneten Betriebe aufgenommen: Die Forelle am Weissensee, Die Weinbank in

Ehrenhausen, Kräuterreich by Vitus Winkler in St. Veit im Pongau und Rote Wand Chef's Table in Lech am Arlberg.

Als **Koch des Jahres** gilt für den Gault & Millau Alain Weissgerber vom Taubenkobel (Schützen am Gebirge), eine „*fixe Größe am kulinarischen Himmel*“ Österreichs. Im Restaurant Taubenkobel des Elsässers gäbe es französische Klassiker, die man nirgendwo im Land besser bekäme.

Patissier des Jahres: Jan Eggers, „Zur Goldenen Birn“ im Parkhotel Graz (Steiermark)

Barkeeperin des Jahres: Melanie Castillo, Barfly's und Castillo's Eis & Bar (Wien)

Service Award 2024: Eva-Maria Utassy, Geiger Alm, Altaussee (Steiermark)

Newcomer des Jahres: Peter Fankhauser, Guat'z Essen, Stumm (Tirol)

Gastronom des Jahres: Josef Mühlmann, Der Gannerhof, Innervillgraten (Osttirol)

Lebenswerk: Christian Wanek (Rudis Beisl, Wien)

Ambassador des Jahres 2024: Multigastronom Wolfgang Puck, Österreicher, der in Los Angeles Großes leistet. Zu seinem weltweiten Imperium zählen über 100 Restaurants mit mehr als 5.000 Mitarbeitern.

Sommelière des Jahres: Helena Jordan, Café Capra, St. Valentin (Niederösterreich)

Weinkarte des Jahres: Waldschänke, Grieskirchen (Oberösterreich)

Weinkarte des Jahres mit Schwerpunkt Österreich: Kirchenwirt, Leogang (Salzburg)

Wirtshaus des Jahres: Zum Reznicek, (Wien)

Hotel des Jahres: MalisGarten, Zell am Ziller (Tirol)

Ambiente Award: Café Bel Étage im Hotel Sacher (Wien)

Wien

5 Hauben

- **19/20 Punkte** – Amador
- **19/20 Punkte** – Konstantin Filippou
- **19/20 Punkte** – Silvio Nickol Gourmet Restaurant
- **19/20 Punkte** – Steirereck im Stadtpark

4 Hauben

- **18,5/20 Punkte** – AEnd
- **18,5/20 Punkte** – Mraz & Sohn
- **18/20 Punkte** – Tian Restaurant Wien
- **17,5/20 Punkte** – Pramerl & The Wolf
- **17,5/20 Punkte** – Shiki Japanese Fine Dining
- **17/20 Punkte** – Apron