



PRESSEMITTEILUNG

UND DER TELLER GEHT AN...

UM DER GLOBALISIERUNG DES GESCHMACKS AUCH WEITERHIN KRÄFTIG ENTGEGENZUWIRKEN, SETZT DAS KURATORIUM KULINARISCHES ERBE ÖSTERREICH MIT SEINEN BETRIEBSAUSZEICHNUNGEN EIN SIGNIFIKANTES ZEICHEN IN DER GASTRONOMIE

Wien, 23.10.2007 – Bereits zum dritten Mal wurde der Teller des Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich in Kooperation mit Österreichs erfolgreichstem und bekanntestem Restaurantguide „GaultMillau“ an 13 Betriebe verliehen. Um die kulinarische Identität und regionaltypische Spezialitäten in Gastronomie, Lebensmittelhandel und Gewerbe zu fördern, werden die Betriebe, die sich diesen Werten verschrieben haben, von einer namhaften Fachjury ausgewählt, wobei auf eine bundesländerweite Nominierung Wert gelegt wird.

Mit der Auszeichnung des „Porzellantellers“ möchte das Kuratorium weiterhin Köche, Produzenten, aber auch Gäste motivieren, österreichische Wurzeln bei Auswahl und Gestaltung von Speisen und Speisekarten zu berücksichtigen. Man will damit einen entsprechenden Gegentrend zu exotischen Rohstoffen, deren Transportdauer und Herkunft oft fragwürdig ist setzen und für echte traditionelle österreichische Kochkunst begeistern.

Heuer wurden ausgezeichnet:

GASTRONOMIE:

Gasthof Liegl, St. Georgen am Längsee, Kärnten

Im „Liegl“ fühlt man sich rundum wohl. Die Kräuter kommen aus dem eigenen Garten, die Zutaten entweder aus der eigenen Landwirtschaft oder von heimischen Bauern und das Brot wird selbst gebacken. Aus diesen Komponenten zaubert die Chefin Alberta Liegl hervorragende Köstlichkeiten.

Gasthof Maria vom guten Rat, Feldkirchen bei Mattighofen, Oberösterreich

In der einstigen Labstätte der Wallfahrer haben heute Anhänger die an eine verfeinerte bodenständige Küche glauben. Im Parterre wird dem Bodenständigen und Traditionellen gehuldigt, im ersten Stock darf es etwas gehobener sein.

Gasthof Schäfle, Rankweil, Vorarlberg

Gesamterlebnis Gasthaus – das bedeutet für Mario Schmoll und Günter Hämmerle nicht nur das atmosphärische Wohlfühlen, das hier mit heimeligen Stuben und wunderschönem Gastgarten gegeben ist; es ist auch der sehr bewusste Zugang zur Slow-Food-Philosophie, der sich in einer regional gefärbten Küche unter Verwendung heimischer Produkte ausdrückt.



Hotel Kirchenwirt, Leogang, Salzburg

Das älteste Wirtshaus im Salzburgerland hat sich längst auch als Kulturdenkmal für Liebhaber der Wirtshauskultur etabliert. Die Küche besinnt sich in letzter Zeit wieder mehr auf die Bodenständigkeit, wodurch hier wahre Renaissance alter und origineller Gerichte zu konstatieren ist.

Landgasthaus am Nyikospark, Neusiedl am See, Burgenland

Der Nyikospark- ein Kulturgut pannonischer Lebensfreude. In der Monarchie ein Offizierskasino – behutsam renoviert – jetzt ein Landgasthaus, mit modernem Wintergarten und der Weinbar als gelungene Ergänzung. Die Küchenrichtung ist klar definiert – Haubenkoch Sascha Huber steht für traditionellen und doch modernen Umgang mit regionalen Spitzenprodukten. Patron Fritz Tösch sorgt für ein opulentes Angebot an burgenländischen und internationalen Topweinen.

Loibnerhof, Dürnstein, Niederösterreich

Sepp Knoll bietet in seinem beliebten Ausflugsgasthof seit Jahrzehnten verlässliche Qualität in Küche und Keller. Klassiker, Fischiges sowie Gerichte der neuzeitlichen Verfeinerung werden vom Küchenchef gezaubert.

Post-Gasthof-Gemse, Zams, Tirol

Die „Gemse“ zählt zu den ältesten Gasthäusern Tirols und war stets Paradebeispiel für Tiroler Gastlichkeit. In kulinarischen Belangen bemüht sich Hausherr Sepp Haueis um ein jahreszeitliche betonte Küchenlinie, die gleichermaßen Wert auf Bodenständigkeit und Raffinement legt und zunehmend mehr Kreativität zulässt.

Restaurant Hotel Jaglhof, Gamlitz, Steiermark

Seit der Betriebsübernahme durch Lorenz Kumpusch hat der „Jaglhof“ in der Küche neuen Schwung bekommen. Der 28-jährige huldigt einer Philosophie, die auf Authentizität gleichermaßen wie auf Perfektion setzt. Die nötige Zeit für „handgeschnittene“ Gerichte sollte man sich allerdings nehmen.

Restaurant Kurz, An der Hülben 1, 1010 Wien

Kurz ist das Leben, ewig die Kunst. Wer sein Leben verlängern will, der sollte indessen häufiger bei Herrn Kurz einkehren, der sein Leben der gastronomischen Umkehr gewidmet hat. Zurück zu den Freuden des Wesentlichen, und den autochthonen Produkten. All das gibt's hier, gut bis perfekt zubereitet.

Restaurant Österreicher im MAK, Stubenring 5, 1010 Wien

Ein echtes Wiener Gasthaus sollte es sein, mit einer Schank, einem großen Speiseraum „fürs Volk“ und einem luftigen Veranda-Salett für die „besseren Gäste“ sowie einer „Kuchl“, die jedem schmeckt, aber keinem im Magen liegt. Erstaunlicherweise wurden alle Vorgaben punktgenau erfüllt.

Textauszüge aus dem Buch „Wo isst Österreich? 2008“ von Christoph Wagner und Klaus Egle.



PRODUZENTEN:

IG Burgenländische Weidegans, Güssing, Burgenland

Bereits der Name verrät beim Weidegansl die Haltung der Tiere. Nach einer sehr behutsamen Gösselaufzucht (Gössel ist der Name der Gänseküken) im Stall dürfen die Gänse schon sehr bald auf die grüne Weide. Nach 8 Wochen sind die Tiere voll befiedert und widerstandsfähig gegen schlechtes Wetter. Von nun an sind sie untertags auf der Weide. Früh morgens und abends erhalten sie neben dem saftigen Gras auch zumeist hofeigenes Getreide (Hafer, Gerste usw.).

Konditorei Fercher, Engerthstraße 79, 1200 Wien

Dietmar Fercher wurde in der Kurkonditorei Oberlaa, speziell durch die Persönlichkeit von Karl Schuhmacher geprägt, bevor er den eigenen Betrieb im 20. Wiener Gemeindebezirk eröffnete. Heute hat er sich etabliert und zählt zu den Spitzenbetrieben Wiens.

Sulmtaler Vermarktung-GmbH, Großklein, Steiermark

Von jeher beheimatet zwischen Streuobstwiesen, Weinhügeln, Kastanien und Mischwäldern, blickt das Sulmtaler Kaiserhuhn stolz auf seine jahrhundertelange Vergangenheit als Genussbotschafter der Südsteiermark. Schon ab dem 17. Jahrhundert startete es von hier aus seinen kulinarischen Eroberungsfeldzug als Festtags-Delikatesse an allen großen Fürsten- und Kaiserhöfen Europas. Das Sulmtaler ist ein wetterfestes Zwienutzhuhn, das dank reichem Ertrag aus Fleisch und Eiern gerade für kleinere Landwirtschaften in hügeliger Lage einen wertvollen "Hofstaat" bildet. Es lebt in Freilandhaltung und sucht sich als guter "Futtersucher und Felderer" seine Nahrung vorzugsweise selbst. Seine beliebtesten Aufenthaltsorte sind daher auch Wiesen, Weiden und Äcker. Im Sommer die kühlen Mischwälder oder schattenspendende Obstplantagen; im Winter die warmen Stallungen. Experten bezeichnen es als frohwüchsig, temperamentvoll, legeföhlig, robust und genügsam. In Sachen "Stallung und Auslauf, Gesellschaft und Zusatzfutter" allerdings stellt es hohe Anforderungen. So liebt es Trockenheit, Licht, Luft, Reinlichkeit und Bewegungsfreiheit. Optisch zeichnen sich die Sulmtaler Hühner durch ihre kräftige Statur und ihr Markenzeichen; einen kleinen Schopf und einen Wickelkamm bei den Hennen aus.

Rückfragehinweis:

Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich
Sylvia M. Sednitzky Vorstand Presse
Tel.: (+43-1) 33151-4942