

Gastronomie-Highlights 2025: Die besten Köche und Restaurants Österreichs!

Am 10. März 2025 wurden die besten Restaurants Österreichs im „Falstaff“-Restaurant-Guide 2025 ausgezeichnet, darunter das „Landhaus Bacher“ und „Steirereck“.

Niederösterreich, Österreich - Die österreichische Spitzengastronomie steht wieder im Rampenlicht! Nach den jüngsten Vorwürfen gegen Starkoch Konstantin Filippou, die den Ruf der Gastronomie belasteten, hat das „Falstaff“-Magazin nun die Top-Restaurants des Landes ausgezeichnet. Bei einer feierlichen Veranstaltung im Wiener Rathaus wurde der umfangreiche „Restaurant- & Gasthausguide 2025“ vorgestellt. Mit einer Höchstwertung von 100 Punkten wurde das „Landhaus Bacher“ in Niederösterreich als Spitzenreiter gekürt, gemeinsam mit „Steirereck am Stadtpark“ (Wien), „Amador“ (Wien) und dem „Ikraus“ (Salzburg). Wolfgang Rosam, Herausgeber von „Falstaff“, betonte die beeindruckende gastronomische Vielfalt Österreichs und deren Weiterentwicklung trotz herausfordernder Umstände, wie [krone.at](https://www.krone.at) berichtete.

Die großen Gewinner der Nacht

Die Ehrungen hörten hier nicht auf: Lukas Mraz vom Restaurant Mraz & Sohn in Wien wurde zum Koch des Jahres 2025 ernannt, bekannt für seine Kreativität und Technik. Peter Friese, Eigentümer des berühmten Schwarzen Kameel in Wien, erhielt den Preis für sein Lebenswerk aufgrund seines bedeutenden Einflusses auf die Gastroszene. Außerdem wurde Toni Mörwald,

ein unerlässlicher Name in der heimischen Kochlandschaft, als „Gastro-Unternehmer des Jahres“ ausgezeichnet. Er hat sich nicht nur kulinarisch, sondern auch politisch für die österreichische Kulinarik stark gemacht, was ihm die Anerkennung als „Internationaler Botschafter“ einbrachte. Neben den Kochpreisen wurden auch neue gastronomische Errungenschaften gewürdigt, wie die „Neueröffnung des Jahres“ für das zur Belétage gehörende Hotel Post in Oberösterreich, so **bernerzeitung.ch**.

Doch was bedeutet das für den Gast? Die hohe Kunst der Gastronomie ist verständlicherweise nicht billig. Tests in hochkarätigen Restaurants zeigen, dass die Qualität ihren Preis hat. Jeder Gang wird mit umfangreicher Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet, und dies hat seinen Preis. So sagte ein Gastronomie-Experte, dass die hohe Qualität und die anspruchsvollen Zubereitungen in Gourmetrestaurants eine klare Auswirkung auf die Kosten haben. Oftmals gilt das „Wenn-schon-denn-schon-Prinzip“: Hochwertige Essensauswahl wird empfohlen, selbst wenn es auf der Rechnung keine Kleinigkeiten gibt, sondern eine herausragende kulinarische Erfahrung, von der man lange zehrt.

| Details | |
|----------------|---|
| Ort | Niederösterreich, Österreich |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• www.krone.at• www.bernerzeitung.ch |

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at