

Oberkärntens Spitzenküche: 15 Hauben für unsere Restaurants 2025

Österreichs Gault&Millau 2025 zeichnet 15 Oberkärntner Köche mit Hauben aus. Hubert Wallner und Hannes Müller führen erneut, während Manuel Ressi kreative Akzente setzt. Entdecken Sie die kulinarischen Highlights!



In den letzten Tagen wurde der Gault&Millau 2025 veröffentlicht, ein bedeutender Bewertungsführer für Restaurants in Österreich. Unter den prämierten Küchen in Kärnten und Osttirol haben sich auch 15 Köche aus Oberkärnten mindestens eine Haube verdient. Ein besonderes Lob ging an Hubert Wallner aus Dellach am Wörthersee und Hannes Müller vom Hotel Forelle am Weißensee, die sich erneut an die Spitze setzen konnten und vier Hauben sowie 18,5 von 20 möglichen Punkten verteidigten.

Die Auszeichnungen sind in der Gastronomie heiß begehrt, da sie nicht nur den Ruf der Köche stärken, sondern auch das kulinarische Angebot der Region aufwerten. Hannes Müller wurde in diesem Jahr zudem zum „Koch des Jahres“ ausgezeichnet, eine Ehrung, die in der Branche große Bedeutung hat.

Würdigung der herausragenden Leistungen

Ein weiterer bemerkenswerter Gastwirt ist Manuel Ressi mit seinem Restaurant „Bärenwirt“ in Hermagor. Auch er konnte seine Vorjahresleistung mit drei Hauben und 16 Punkten bestätigen. Der Gault&Millau hebt seine Philosophie hervor, die es ihm ermöglicht, traditionelle österreichische Gerichte neu zu interpretieren. „Unser Ziel ist es, jedem Gast den besten Moment des Tages zu bieten“, erklärt Ressi bescheiden. Dies zeigt sich unter anderem in der wertvollen Ausbildung seiner Hilfskräfte, mit denen er ein zwölfköpfiges Team leitet.

Eine weitere spannende Entwicklung in der Gastronomieszene ist der Neuling „Alte Burg“ in Gmünd, geführt von Christian Pirstnig und Stefanie Mayer. Bei ihrer ersten Teilnahme schafften sie es gleich mit einer Haube und 11,5 Punkten in die Liste. Pirstnigs Fusionsküche kombiniert Einflüsse aus Japan, Thailand und der mediterranen Küche, was sich in Gerichten wie Gyozas und Teriyaki-hähnchen widerspiegelt. Seine kreativen Inspirationen stammen aus seinen Reisen rund um den Globus.

Das Hotel am Weißensee, das in der fünften Generation von der Familie Koch geleitet wird, wurde ebenfalls geehrt. Es erhielt zwei Hauben und 13 Punkte für seine Verpflichtung zu nachhaltiger Gastronomie und verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen. Der Einsatz von Pelletsheizung und Solarenergie, kombiniert mit einem durchdachten Wassermanagement, macht das Hotel zu einem Vorreiter in der Region.

Zusammengefasst demonstriert der Gault&Millau 2025

eindrucksvoll die Kreativität, Widerstandsfähigkeit und Anpassungsfähigkeit der österreichischen Gastronomie. „Ein weiteres Jahr voller Veränderungen“ resümieren die Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe, und bekräftigen damit die hohe Qualität der Gastronomie in Kärnten und deren engagierte Köche, die die kulinarische Landschaft bereichern. Weitere Details über die ausgezeichneten Köche und deren Philosophie sind **auf www.kleinezeitung.at** nachzulesen.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at