

Die besten Gastgeber der Region: Stimmen Sie für Ihre Favoriten ab!

Entdecken Sie die fünf herzlichen Gastgeber, die bei der Wahl zu den Köpfen des Jahres 2024 nominiert sind. Erfahren Sie mehr über ihre kulinarischen Meisterwerke und einzigartigen Konzepte!

In der Oststeiermark verdienen fünf bemerkenswerte Gastgeber besondere Anerkennung für ihre kulinarischen Leistungen und ihren unermüdlichen Einsatz. Diese Gastgeber bieten nicht nur ein geschmackliches Erlebnis, sondern auch einen Ort der Entspannung. Bei der Wahl zu den Köpfen des Jahres 2024 können die Gäste ihr Votum abgeben und diese herausragenden Persönlichkeiten unterstützen.

Unter den Nominierten ist Michael Gangl, der das Naturweingut Kobatl in Tieschen betreibt. Er und seine Eltern konzentrieren sich seit 2020 auf die Produktion von Naturweinen, was bedeutet, dass sie keine Zusatzstoffe verwenden. Ihr Weingut hat sich schnell international etabliert. Neben der Weinproduktion betreiben sie die „Grean Lounge“, die den Gästen einen alternativen Genussort mit regionalen und saisonalen Speisen bietet. „Es ist kein Buschenschank, sondern etwas anders“, erklärt Gangl und teilt, dass sie auch kreative Veranstaltungen wie die „Grean Session“ und das „Egalo Wine Fest“ organisieren.

Familienfreundlichkeit und Kaffeekultur

Ein weiterer Kandidat ist Stephan Berger, dessen „Familienhotel Berger“ in St. Jakob im Walde in dritter Generation betrieben

wird. Das Hotel richtet sich besonders an Familien mit Kindern und bietet zahlreiche Aktivitäten, die sowohl Spaß machen als auch bildend sind. „Unser Konzept zeichnete sich durch engagierte Kinderbetreuung und spannende Programme aus“, sagt Berger.

Ein vielversprechender Neuling im Kaffeebereich ist die Kaffeerösterei Maitz in St. Anna am Aigen, die seit ihrer Gründung im Jahr 2016 große Erfolge erzielt hat. Ihr Geheimnis liegt in der hohen Qualität ihres Kaffees, der aus sorgfältig ausgesuchten Rohkaffees produziert wird. Das Duo Franz und Aleksandra Piecak-Maitz hat ihre Expertise durch Reisen in Kaffeeanbaugebiete in Südamerika noch weiter vertieft und wurde wiederholt als beste Kaffee-Location der Steiermark ausgezeichnet.

Die Gelateria Reina in Gleisdorf, betrieben von Hava und Arton Ismaili, bietet über 28 verschiedene Eissorten an und zieht mit ihren italienisch inspirierten Kreationen zahlreiche Eisfans an. Mit einem neuen Standort in Weiz sind sie gut aufgestellt, um noch mehr Kunden zu bedienen. Ihr Streben nach Perfektion führt sie regelmäßig zu Fortbildungen in Gelato-Schulen in Italien, wo sie die neuesten Trends und Techniken lernen.

Schließlich wird das Gasthaus Haberl in Walkersdorf, das dieses Jahr seinen 100. Geburtstag feierte, von Bettina Fink-Haberl und Hans Peter Fink geleitet. Ihr gastronomisches Angebot kombiniert Tradition mit modernen kulinarischen Ideen und wurde bereits mehrfach mit Preisen ausgezeichnet, darunter die staatlich ausgezeichnete Lehrstätte, was ihre Verpflichtung zu hochwertigen Lebensmitteln und Ausbildung unterstreicht.

Jeder dieser Gastgeber zeigt, wie wichtig Leidenschaft und Engagement im Bereich Gastronomie sind. Bei der Wahl 2024 können die Gäste aktiv werden und ihrer Stimme den Gastgebern geben, die sie ihren besonderen Einsatz für die kulinarische Landschaft der Oststeiermark schätzen.

Weitere Informationen zu diesen nominierten Gastgebern und deren Angeboten sind **hier** zu finden.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at