

Zwei Haubenköche für Leoben: Genuss aus der Region geehrt

Die beiden Spitzenrestaurants in Leoben, „Port 361“ und Gasthof Spary, wurden erneut mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet. Erfahren Sie mehr über ihre herausragenden kulinarischen Leistungen!



Die gastronomische Landschaft in der Steiermark wird einmal mehr durch die Auszeichnungen des renommierten Gault & Millau gewürdigt. In diesem Jahr besonders erfreulich für den Bezirk Leoben, wo sich zwei herausragende Gastronomen über die begehrte Auszeichnung freuen dürfen. Peter Brandner, Chefkoch des „Port 361“ in Leoben, und Klaus Lobnik vom Gasthof Spary in Kammern haben sich den begehrten Gault-Millau-Hauben gesichert.

Klaus Lobnik kann stolz auf seine konstant hohe Qualität blicken: Mit über 14 Punkten im Gault-Millau-Ranking erhält er erneut zwei Hauben. Seine Leistungen werden seit 20 Jahren

kontinuierlich gewürdigt und er zeigt damit seine Fähigkeit, hochwertige, traditionelle steirische Gerichte zu kreieren, wie zum Beispiel eine kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder das klassische Wiener Schnitzel.

Eine kulinarische Philosophie

Auch für Peter Brandner ist die Auszeichnung eine willkommene Bestätigung seiner Arbeit. Mit 13,5 Punkten und zwei Hauben spiegelt die Bewertung die Philosophie seines Restaurants wider: „klar, unverfälscht und echt“. Diese Auszeichnung ist besonders für Brandner von Bedeutung, da er in Leoben geboren wurde und somit eine persönliche Verbindung zur Region hat. Seine Erfolge in der Vergangenheit hatten ihren Ursprung in Vorarlberg, wo er bereits 2012 zu den besten Köchen zählte.

Beide Gastronomen stehen nicht nur für exzellente Kochkünste, sondern verkörpern auch die steirische Gastfreundschaft in ihren Betrieben. Ihre Leistungen erhöhen das kulinarische Niveau in der Region und ziehen Feinschmecker aus nah und fern an. Diese Anerkennung ist ein weiterer Schritt in die richtige Richtung für die Spitzenküche in Leoben.

Für weitere Informationen zu diesen Auszeichnungen und den beteiligten Gastronomen können Interessierte einen Blick auf den Artikel von www.kleinezeitung.at werfen.

Details

Quellen

• www.kleinezeitung.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at