

Hannes Müller: Ein Meister der Mikrosaison am Weißensee

Hannes Müller wird zum „Koch des Jahres 2025“ gekürt. Seine „Berg.See.Küche“ vereint alpine Tradition mit frischen Zutaten. Erfahren Sie mehr über seine Leidenschaft und Philosophie!



Hannes Müller hat sich den Titel „Koch des Jahres 2025“ mit seiner ganz besonderen Kochkunst verdient, die tief in der Region verwurzelt ist. Seine entspannte Art in der Küche vereint Leidenschaft und Präzision, die sich in jedem seiner Gerichte widerspiegelt. Müller glaubt daran, dass auch Kinder das essen sollten, was die Erwachsenen genießen. Das bedeutet, es gibt bei ihm weder spezielle Kindergerichte noch altersgerechte Portionen wie „Piratenbeute“ oder „Winnetou-Schnitzel“. Stattdessen gibt es für die Kleinen die gleichen Speisen, einfach in etwas geringeren Mengen. Dies zeigt deutlich, wie fest Hannes Müller zu seinen kulinarischen Prinzipien steht und wie wichtig ihm eine authentische Esskultur ist.

Die „Berg.See.Küche“ von Müller ist ein Beispiel für alpine Kochkunst in Vollkommenheit. Sein Restaurant am Weißensee zieht nicht nur Touristen an, sondern auch Feinschmecker, die auf der Suche nach einem Ort der Entschleunigung sind. Die Schönheit des Sees und der umliegenden Landschaft inspirieren ihn, und er verwendet nur die frischesten Zutaten aus der Region, die er nach der „Mikrosaison“ auswählt, was bedeutet, dass er die Gerichte an die jeweilige Erntezeit anpasst. Dadurch erhält die Küche eine besondere Note, die Naturverbundenheit und Respekt gegenüber den regionalen Ressourcen zeigt. Er sagt, dass die Kräuter und Produkte in der Zeit von Mai zu Juni unterschiedliche Aromen bieten, und genau darauf legt er großen Wert.

Ein kulinarisches Erlebnis am Weißensee

Die Gerichte von Hannes Müller sind mehr als nur Nahrung; sie sind eine Verbindung zur Natur und zum Ort selbst. Müller arbeitet eng mit den Gärtnern und Lieferanten aus der Umgebung zusammen, um die besten Zutaten sicherzustellen. Seine Philosophie des Kochens, die auf Frische und Qualität setzt, spricht für die Wertschätzung, die er für die Umwelt und die lokalen Ressourcen hat. Das gastronomische Erlebnis im Restaurant ist geprägt von authentischen, saisonalen Menüs, die sowohl die Augen als auch den Gaumen erfreuen.

Die Auszeichnung zum „Koch des Jahres“ unterstreicht die Bedeutung seines Engagements für die Region und die hohe Qualität seiner kulinarischen Kreationen. Der Vorgänger von Hannes Müller, Alain Weissgerber, hinterlässt große Schuhe, die es zu füllen gilt. Doch Müller scheint bereit, diese Herausforderung mit seinem einzigartigen Stil und seiner kreativen Herangehensweise anzugehen.

Die Hintergründe und mehr Details über Hannes Müller's Weg zur Auszeichnung können Sie **hier nachlesen**. Es bleibt spannend zu verfolgen, wie er seinen kulinarischen Einfluss weiter ausbaut und welche innovativen Gerichte er in Zukunft

präsentieren wird.

Details	
Quellen	• www.gaultmillau.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at