



Renate und Günter Brands freuen sich über zwei Hauben

OBERRAINER



Michael Lohr (ganz vorne) mit anderen Spitzenköchen

KK, FOTOLIA



Johannes Marterer vom Steirerschloss holte die meisten Punkte

PROJEKT SPIELBERG

HAUBEN IN MURTAL

Zwei Hauben: Steirerschlossl Zeltweg, Schloss-Taverne Farrach in Zeltweg.

Eine Haube: Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf, K&K Wirtshaus in Weißkirchen, Hofwirt in Seckau.

HAUBEN IN MURAU

Zwei Hauben: Maler Brands in Stolzalpe.

Eine Haube: Zum Bergmann in Turrach, philipp – Das Restaurant in Turrach sowie der Knappenwirt in Mariahof.

Sie servieren Haubenküche

Viele Gault Millau-Hauben haben wieder Spitzenköche aus den Bezirken Murtal und Murau erkokt. Die Freude ist groß, das Rezept einfach: „Die Qualität muss stimmen.“

MICHAELA EGGER

„Firléfanz“ ist seine Sache nicht, vielmehr setzt Georg Meier auf Bodenständigkeit. „Und die Qualität muss stimmen“, sagt der Koch, der seit 1993 im Gault Millau vertreten ist. Heuer gab es wieder eine Haube für den 58-Jährigen, der das „Zum Bergmann“ in Turrach führt. Es

ist das einzig verbliebene Lokal im Ortskern nahe der Kirche.

Auch wenn er sich schon seit mehr als 20 Jahren als Haubenkoch bezeichnen darf, ist die Haube „nach wie vor eine Bestätigung dafür, dass die Qualität stimmt“. Eine Internetseite vom „Zum Bergmann“ wird man übrigens vergeblich suchen, denn auf einen Webauftritt legt Meier anscheinend ebenso viel Wert wie auf kulinarischen Firléfanz.

Preisgestaltung

Als Gault Millau-Neuling kann man im Gegensatz zu Meier Michael Lohr vom Knappenwirt bezeichnen. „Wir haben im Vorjahr das erste Mal eine Haube bekommen“, erzählt der 34-Jährige am Telefon, während es im Hintergrund ordentlich zischt. Der leidenschaftliche Jäger röstet gera-

de Karotten an, steht seit 8.30 Uhr in der Küche. Im Vorjahr meldete er sich für den Gault Millau an – und erkokte auf Anhieb eine Haube. „Wir wollten schauen, ob es klappt.“ Geklappt hat es auch heuer, worüber sich Lohr natürlich freut. Und er betont, dass sich an der Preisgestaltung aufgrund der Haube nichts geändert habe.

Rezept

Die Freude über zwei Hauben ist auch bei Renate Brands groß, die gemeinsam mit ihrem Mann Günter das „Maler Brands“ in der Gemeinde Stolzalpe führt. Das Haus liegt abgelegen auf 1350 Metern Seehöhe, dennoch: „Wir sind immer gut erreichbar, auch im Winter“, sagt die Köchin. Ihr Rezept für die zwei Hauben? „Frische und gute Produkte, die opti-

mal verarbeitet werden.“ Und Brands will auch künftig im Gault Millau aufscheinen: „Zwei Hauben gibt man nicht auf.“

Verzicht

Anders sieht das Franz Haas von der Passhöhe in Hohentauern: Zehn Jahre war die Passhöhe im Gault Millau vertreten, heuer bat man die Herausgeber darum, den Betrieb nicht mehr zu testen. Grund sind die vielen Touristen, die das Haus gerne verpflegt.

Diese bevorzugen allerdings Schnitzel, Backhendl und Co. „Wir sind der Meinung, dass dies für zumindest 13 Punkte und eine Haube nicht ausreichend ist“, schrieb die Familie Haas heuer an die Herausgeber. Was aber nicht bedeutet, dass die Qualität nicht stimmt. „Wir haben eine gute und

„Auch nach 20 Jahren ist die Haube eine Bestätigung dafür, dass die Qualität stimmt.“

Georg Meier, Inhaber und Koch im „Zum Bergmann“

ehrliche Küche auf gutem Niveau.“

Am meisten Punkte in der Region erkokte übrigens das Steirerschlossl (16 Punkte, zwei Hauben) in Zeltweg.

Auch andere Red Bull-Häuser sind im „Gault Millau 2015“ zu finden: das Schloss Gabelhofen in Fohnsdorfer und neu der Seckauer Hofwirt.