



Erstmals im Gault Millau vertreten ist der Knappenwirt in Mariahof. Marina und Michael Lohr freuen sich darüber sehr

KK (3)



Marterer erkochte wieder zwei Hauben für das Steirerschlossl

PHILIPP PLATZER



Hannes Haas kocht spitze im Restaurant Passhöhe. Fazit: eine Haube



Konstant hohe Qualität bringt Alexander Stöhr von der Schloss-Taverne Farrach aufs Teller – abermals kam er mit 15 Punkten auf zwei Hauben

# Einige Köche sind wieder unter

Haubenparadies: Alle Gault-Millau-Hauben des Vorjahres konnten gehalten werden. In Mariahof erkochte sich das Team des Knappenwirtes erstmals eine Haube.

SONJA HAIDER-KRÄTSCHMER

Traditionelle Landgasthausküche ist eigentlich das Markenzeichen von Michael und Gottfried Lohr vom Gasthaus Knappenwirt in Mariahof. Doch heuer wagten Vater und Sohn den Schritt und bewarben sich beim Gault Millau. Und schwups war die Haube da.

Marina Lohr ist die Ehefrau von Chef Michael Lohr, der mit seinem Vater Gottfried die Küche schupft. Zur Haube meint sie: „Wir haben uns irrsinnig ge-

fremt. Erfahren haben wir davon aus der Zeitung.“ Permanent klingelt das Telefon. „Alle wollen uns gratulieren“, strahlt Marina Lohr. Die Küche sei schon immer sehr gut gewesen, auch bekannte Persönlichkeiten verschlug es so nach Mariahof.

„Bei uns waren zum Beispiel Schauspieler Karl Markovics, Sänger Charly Brunner, die deutsche Ministerin Ursula von der Leyen und die Musiker der Band Alkbottle zu Gast“, erzählt Lohr. Auch die eine oder andere Weinkost mit den Winzern Erich und Walter Polz oder Leo Hillinger fand im Knappenwirt statt.

Der Betrieb existiert seit dem Jahr 1827 und war immer in Händen der Familie Lohr. „Wir sind ein reiner Familienbetrieb. Michaels Eltern Erma und Gottfried sowie ich arbeiten gemeinsam“, erzählt Marina Lohr, die im Service tätig ist, aber wegen ihrer zwei Kinder derzeit nicht so viel mitarbeiten kann. Die Haube ist übrigens auch ein Verdienst der Stammgäste. „Sie haben gesagt,



Roman Kobam, Koch im Schloss Gabelhofen

KK

„Bei uns waren Karl Markovics, Charly Brunner, die deutsche Ministerin Ursula von der Leyen und die Band Alkbottle zu Gast.“

Marina Lohr, Knappenwirt

dass wir uns bewerben sollen“, verrät Lohr.

## Stolzes Team

Auch in der Marktgemeinde Weißkirchen geht es derzeit um die Haube. Hans Bauer, Chefkoch im K.U.K. Wirtshaus, hat nämlich wieder die beliebte Kopfbedeckung erkocht. „Das ganze Küchenteam ist sehr stolz, dass wir es wieder geschafft haben. Es ist eine Bestätigung, dass die Qualität gehalten wurde“, so Bauer. Wann die Tester im Haus waren,

wissen Juniorchefin Erika Breznik und Bauer nicht. „Wir müssen erst einen Gault Millau kaufen. Das geht aber erst in den nächsten Tagen, weil die Buchhandlung noch keine Ausgabe hat. Die Lieferung ging verloren“, schmunzelt Breznik. Für Bauer zählt vor allem die Zusammenarbeit. „Mit Erika Breznik senior, Koch Stefan Kaufmann und Lehrling Marco Moitzi haben wir ein tolles Team“, so Bauer.

Nur wenige Kilometer weiter gibt es auch viele strahlende Ge-

# der Haube

## HAUBEN IN DER REGION

Eine Haube: Knappenwirt in Mariahof, Zum Bergmann in Turrach, Passhöhe in Hohen- tauern, Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf, K.U.K. Wirtshaus in Weißkirchen, Maler Brands Panorama in Stolzalpe, philipp – Das Restaurant auf der Tur- racher Höhe. Zwei Hauben: Schloss-Taverne Farrach/Zelt- weg, Steirerschlossl Zeltweg.

sichter im Schloss Gabelhofen. Das Haubenrestaurant bleibt erhalten, Koch Roman Kobam – er werkt erst seit März diesen Jahres in Fohnsdorf – hat die Haube ebenfalls halten können. „Wir freuen uns natürlich sehr. Noch mehr wert ist uns aber die A-la- carte-Bewertung. Hier konnten wir zehn Punkte zulegen“, sagt Direktor Rainer Ogrinigg.

## Bewertet

2012 auf Anhieb mit zwei Hauben bewertet wurde Steirer-

schlossl-Koch Johannes Marterer in Zeltweg. Auch er hat beide Hauben wieder bekommen und sogar um einen Punkt mehr als im Vorjahr bekommen. Auch Laien können etwas von Marterers Fingerfertigkeit mitbekommen; bei Kochkursen verrät er Geheimnisse der Gourmetküche.

Zum Fixstern der regionalen Haubenküche hat sich die Schloss-Taverne im Zeltweger Ortsteil Farrach entwickelt. Die konstant exzellente Küche von Alexander Stöhr hat im Gault Millau erneut zwei Hauben mit 15 Punkten eingebracht.

Haubige Freuden verspüren auch Franz und Hannes Haas vom Restaurant Passhöhe in Hohen- tauern. Sie halten ihre Haube seit rund sieben Jahren durchgehend. „Es ist schon schwierig, die Kluft zwischen Haubenlokal und Alltagsgeschäft zu schließen. Wer weiß, ob wir es nächstes Mal überhaupt wieder auf eine Haube anlegen“, so Franz Haas.

ANZEIGE

Maßgeschneiderte Versicherungslösungen, kurze Beraterwege, eine unkomplizierte Schadensabwicklung und echte Handschlagqualität zeichnen die Oberösterreichische Versicherung besonders aus. Dafür, dass auch Sie keine Sorgen haben, setzt sich Ihr Heimatvorteil in Murau täglich ein:

Von links: LD Otmar Lankmaier, Julia Siebenhofer, Mario Würger, Martha Regner, Sonja Dengg, Vera Würger, Maria Huber, Simone Marak, Max Schnedl.

Mein persönlicher Berater. Mein Heimatvorteil. Unsere Oberösterreichische

Oberösterreichische  
www.keinesorgen.at