

Betreff: Genießerhotels: Sterne und ein Koch des Jahres zum 30-Jahr-Jubiläum

30 Jahre Genießerhotels & -restaurants

Was für ein perfektes Timing: Passend zum Jubiläumsjahr präsentiert Michelin 2025 endlich den langersehnten Österreich-Guide mit Sternen für eine ganze Reihe von Genießerhotels. Und mit Hannes Müller kürt Gault Millau ein langjähriges Mitglied der Vereinigung zum »Koch des Jahres 2025«.

Eine Reportagenserie in einem deutschen Gourmetmagazin war impulsgebend für die Gründung einer der erfolgreichsten Hotelkooperationen im Alpenraum. Mitte der 1990er Jahre präsentierte der österreichische Journalist Wolfgang Neuhuber monatlich ein in Sachen Wein und Kulinarik außergewöhnliches, von den Besitzern persönlich geführtes Hotel. Und dies mit so großer Resonanz, dass der zu dieser Zeit aufstrebende Gastronom und Weinhändler Hermann Döllner die gemeinsame Gründung einer neuen Hotelvereinigung vorschlug: die Genießerhotels & -restaurants.

Der Rest ist alpine Genussgeschichte in Österreich und Südtirol! Die „Genießerhotels“ wurden zum Qualitätskriterium und zu Botschaftern der neuen, alpinen Gourmetszene im deutschsprachigen Raum, was sie zuletzt auch wieder im Rahmen des Gourmetfestivals EAT BERLIN 2025 eindrucksvoll unter Beweis stellten.

35 besitzergeführte Mitgliedshotels in Österreich und Südtirol

Heute gehören der mittlerweile von Stephanie Gastager geführten Vereinigung 35 Mitgliedsbetriebe aus Österreich und Südtirol an. Darunter Aushängeschilder der Gastronomie, wie zahlreiche Auszeichnungen unterstreichen. So wurde Hannes Müller (Genießerhotel Die Forelle) vom Guide Gault Millau 2025 zum „Koch des Jahres“ gekürt.

Zahlreiche Mitgliedsbetriebe sind im neu erschienen Guide Michelin Austria 2025 mit Sternen bedacht worden:

- Döllners Restaurant, Landhaus Bacher, „Ois“ im Mühlthalhof, Rote Wand Chef's Table und Sonnhof by Vitus Winkler sogar mit 2.
- Mit jeweils einem: „dahoam“ in der Riederalp, Gourmetstüberl im Alpin, Die Forelle, „Bootshaus“ im Das Traunsee, Sattlerhof, Restaurant Geschwister Rauch und „Zeitraum“ in der Wilde Eder.
- Dazu gab es noch Green Stars für nachhaltige Gourmetküche für Die Riederalp, Das Traunsee, Der Wilde Eder, Rote Wand Stuben, Die Forelle, Sonnhof by Vitus Winkler, Ernele im Das Schiff, Restaurant im Krainer.
- Sowie Bib Gourmands für Ernele im Das Schiff, Wirtshaus im Alpin und Wirtshaus im Krainer für großartige Küche zu einem erstklassigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Eine Mitgliedschaft ist auch ohne Sterne und Hauben möglich

„Wir freuen uns sehr über die großartigen Auszeichnungen für unsere Aushängeschilder“, erläutert Stephanie Gastager die Aufnahmekriterien. „Aber es gibt natürlich auch Hotels, die von den Guides nicht getestet werden, weil sie kein À-la-carte-Restaurant führen, in ihrer Qualität jedoch dennoch perfekt zu uns passen!“

In diesen Fällen setzen die Genießerhotels ihr eigenes, anonymes Testteam ein, um die drei entscheidenden Säulen der Mitgliedschaft zu prüfen:

Eine unverwechselbare persönliche Atmosphäre mit Gastgebern, die ihre Leidenschaft für die Kulinarik leben und durch eine außergewöhnliche Küche und eine ambitionierte Wein- und Getränkemkultur zum Ausdruck bringen.

Darüber hinaus kann jeder Betrieb so individuell sein wie nur möglich. Das macht ja auch den Reiz für die Gäste aus, völlig unterschiedliche Hotels an verschiedensten Orten kennenzulernen, aber immer sicher zu sein, dass die verbindende Genussklammer gegeben ist.

Und so zählen manche Genießerhotels zu den besten Wellnessadressen Österreichs mit großer Infrastruktur, andere begeistern als Gourmetrestaurant mit nur wenigen Zimmern, manche sprechen „adults only“ an, manche sind auch für Familien ideal und eines verfügt sogar über ein Weltklasse-Weingut.

Neue Mitglieder sind jedenfalls gerne gesehen, auch wenn sich Stephanie Gastager und Genießerhotel-Präsident Hermann Döllner darin einig sind: „Die Qualität muss stimmen, die Leidenschaft der Gastgeber für unsere Themen spürbar sein!“

www.genießerhotels.com