

Betreff:

Ausgezeichnet! Krainer ist „Koch des Jahres“ – Hauben-Rekord für Genießerhotels

## HAUBENFLUT & KOCH DES JAHRES

**Der »Große Restaurant & Hotel Guide 2026« des deutschen Bertelsmann-Verlags brachte auch für die Genießerhotels wieder viel Grund zur Freude!**

Unter anderem darf sich **Andreas Krainer (Genießerhotel & Restaurant Krainer)** neben 4,5 Hauben auch über den Sonder-Award »Koch des Jahres« freuen: „Slow Food, Regionalität, Bio und Fair Trade sind untrennbar mit der Küche von Andreas Krainer verbunden. Getragen von einem klaren Bekenntnis zu nachhaltigem, verantwortungsvollem Genuss entstehen dank seines meisterlichen Kochhandwerks Aromatiken, die für eine moderne steirische Küche stehen und ihr einen virtuosen Charakter verleihen“, so die begeisterte Jury.

Mit dem Maximum von 5 Hauben dürfen sich folgende Mitglieder schmücken:

**Döllers Restaurant** – Zitat: „Das Zusammenspiel von großer Küche und Weinkultur, perfektem Service und feinsinniger Lebensart gerät zur Perfektion mit Seele“.

**Landhaus Bacher** – Zitat: „Oberstes Gebot ist für Thomas Dorfer, Speisen zu kreieren, die seinen Gästen ein besonderes Genusserlebnis bieten und schmecken.“

**Kräuterreich by Vitus Winkler (Sonnhof)** – Zitat: „Was bleibt, sind einzigartige Genussmomente, die in einer faszinierenden Aromenwelt angesiedelt sind.“

Jeweils 4 gibt es für **Gründlers Gourmetstüberl (Alpin)**, **Bergergut, dahoam (Die Riederalm)**, **Ois (Mühlthof)**, **ZeitRAUM (Der WILDe EDER)**, **Bootshaus (Das Traunsee)** sowie **Die Forelle**. Mit 3,5 Hauben bewertet wurde **Der Bär**, mit 3 **Stub'n 1972 (Minglers Sportalm)**.