

Genießerhotel & Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark): Die Erfolgsstory der jungen Sattler-Generation geht weiter

Gault Millau 2026: Erstmals 4 Hauben für Markus Sattler

Mit der Verleihung der 4. Haube (17 Punkte) und eines Michelin-Sterns Anfang des Jahres zählt Markus Sattler zu den besten Köchen Österreichs – eine eindrucksvolle Bestätigung für den jungen Steirer, der nach Wanderjahren in Skandinavien den elterlichen Betrieb gemeinsam mit Schwester Anna führt. Von Beginn an ließ er mit seiner Philosophie der „Sanften Küche“ aufhören und entwickelte das Genießerrestaurant am Sattlerhof konsequent weiter.

Die Tester des neuen Guide Gault Millau 2026 gerieten regelrecht ins Schwärmen: „Der Sattlerhof, vor Jahrzehnten einer der Qualitätspioniere bei Wein und Kulinarik in der Südsteiermark, zählt weiterhin zu den Topbetrieben der Region. Anna, Hannes und Markus Sattlers Schwerpunkte liegen auf heimischen Produkten, die sie unglaublich kreativ und schmackhaft zuzubereiten verstehen.“ (Zitat Guide 2026)

Gemüsekreationen, Fisch, unterschätzte, vergessene Sorten und ein puristischer Stil: Markus setzt konsequent auf die besten Produkte aus dem hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten, von Produzenten der nahen Umgebung und sorgt bei den mehrgängigen Genießermenüs für Überraschungen. „Sanfte Küche“ nennt er seinen außergewöhnlichen Stil, gewürzt mit einer Prise Skandinavien.

Sein Können und die Kreativität überzeugten letztendlich auch die anonymen Gault-Millau-Tester: „Beim (verpflichtenden) sechsgängigen Menü dominiert Gemüse, das in abwechslungsreiche, wundervolle Gerichte verwandelt wird. Zum Salat von unter anderem gegrillten Tomaten, Mais und Kapuzinerkresse gibt's als Dressing Molke mit Essig, die auf der Zunge zergehende Karottentarte verfeinert eine intensive Sauce aus fermentierter Steckrübe mit Einkorn-Miso.“ (Zitat Guide 2026)

Schwester Anna Sattler und Thomas Ferrand, französischer Spitzensommelier, sind die Gastgeber im Genießerhotel, -restaurant und Wirtshaus am Sattlerhof. Die Cousins Andreas und Alex Sattler haben das biodynamische, vielfach ausgezeichnete Familienweingut zum Vorzeigehof in Sachen Kreislaufwirtschaft weiterentwickelt. Laut dem US-amerikanischen Magazin „Wine & Spirits“ zählt ihr Weingut zu den 100 besten der Welt.

Familienweingut Sattlerhof: Andreas & Alexander Sattler, Tel. +43 (0) 3453/2556, A-8462 Gamlitz, Sernau 2, E-mail: weingut@sattlerhof.at, www.sattlerhof.at

Genießerhotel, Restaurant und Wirtshaus am Sattlerhof: Anna, Markus & Hannes Sattler, Tel. +43 (0) 3453/4454-0, A-8462 Gamlitz, Sernau 2 A, restaurant@sattlerhof.at, www.sattlerhof.at