

Betreff:

Genießerhotel-Event 2025 – Österreichische Küche begeistert in Hamburg

Genießerhotels & -restaurants

Österreichische Küche begeistert in Hamburg

Gerade standen sie bei der Präsentation des Guide Gault Millau 2026 mit zahlreichen Auszeichnungen im Scheinwerferlicht. Schon eine Woche später eroberten Andreas Krainer, die Brüder Rainer und Patrick Müller, Max Deuker und Peter Pichler gemeinsam mit dem Weingut Bründlmayer die Hamburger Gourmetszene.

Fantastische Stimmung, feinste österreichische Küche und großartige Weine prägten den alpinen Genießerabend, zu dem die Kooperation der Genießerhotels & -restaurants zum mittlerweile siebten Mal in die Hansestadt Hamburg geladen hatte. Die limitierten 120 Plätze im Restaurant Tschebull waren rasch ausverkauft, ergänzt durch hochkarätige Vertreter:innen der Medienszene.

Sie alle ließen sich nicht entgehen, was fünf Spitzenköche aus Österreich an diesem Abend auf die Teller zauberten. Für den Auftakt sorgte 4-Haubenkoch Andreas Krainer, der mit einem raffinierten Pretul-Saibling mit Kürbiskern-Croissant, Mürztaler Tomatillo und Kernölmayo eindrucksvoll unter Beweis stellte, dass Fisch aus Österreich mit seiner feinen Qualität auch fischverwöhnte Feinschmecker:innen in einer norddeutschen Hafenstadt verblüffen kann.

Das gilt nicht minder für das Stör Tatar und Oona Kaviar Osietra von Rainer und Patrick Müller, die kochenden und mittlerweile für ihre beiden Lokale mit insgesamt sechs Hauben ausgezeichneten Gastgeber des gerade zum „Gourmethotel des Jahres“ gekürten Genießerhotels Sonnenhof im Tiroler Tannheimer Tal.

Eine gehörige Portion „urban style“ steuerte Max Deuker bei. Der zu den Shooting-Stars des Jahres zählende Küchenchef der Belétage im völlig neu und superlässig gestalteten Hotel Post am See in Traunkirchen (Gröller Hospitality) servierte im Bananenblatt gedämpften Attersee-Waller mit Miso-Karfiol und Kapaun als Sharing-Teller. Wobei, und dies ist charakteristisch für die nun mit 3 Hauben ausgezeichnete Küche, alle Zutaten bis hin zum Bananenblatt (!) aus Oberösterreich stammen.

Nicht minder für Furore sorgte Peter Pichler, der kochende Patron des Molzbachhofes im niederösterreichischen Wechselgebiet. Er hatte zur Demonstration seiner „Cook the Gartl“-Philosophie gleich einen kompletten Sellerie aus dem Garten mitgebracht, den er, von den Wurzeln bis zu den Blättern, in ein geniales Gericht verwandelte.

Für die perfekte Weinbegleitung des Abends sorgte das Weingut Bründlmayer, das – abgestimmt auf die sehr individuellen Kreationen der Spitzenköche – zu jedem Glas den passenden Wein servierte. Nach Extra Brut NV Reserve als Aperero folgten Grüner Veltliner 2023 Ried Berg Vogelsang, Riesling Alte Reben 2022, Grüner Veltliner 2023 Langenlois Alte Reben, Chardonnay Reserve 2022 Ried Steinberg, Pinot Noir Reserve 2021 sowie als krönender Abschluss zur Bitterschokolade mit Blaumohn von Gastgeber Alexander Tschebull eine Grüner Veltliner Auslese, Langenloiser Alte Reben 2018. Mit Grapester Granatapfel und Grapester Yuzu hatte das Kamptaler Traditionsweingut zudem seine beiden neuen, spannenden und alkoholfreien Alternativen mit dabei, die in der Gourmetszene gerade so richtig am Durchstarten sind.