

## **Markus Sattler: Von Skandinavien in die Südsteiermark**

***Noch spannender präsentiert sich eines der Aushängeschilder der steirischen Spitzengastronomie ab 28. April: Nach Stationen in europäischen Top-Betrieben kehrt Markus Sattler als Küchenchef für Gourmetrestaurant und Wirtshaus in die Heimat zurück. Gemeinsam mit Schwester Anna, die bei Alain Ducasse arbeitete, und deren Lebenspartner und Spitzensommelier Thomas Ferrand bildet er das neue, junge Dream-Team am Sattlerhof.***

In den letzten beiden Jahren stand der 26-jährige Sohn von Spitzenkoch Hannes Sattler in den Restaurants Kokkeriet in Kopenhagen (1 Michelin-Stern) sowie Vollmers im schwedischen Malmö (2 Michelin-Sterne) am Herd. Davor zählten das Grand Chalet Gstaad, das Les Deux by Fabrice Kieffer in München sowie das Restaurant Konstantin Filippou zu seinen Stationen.

Im Sattlerhof übernimmt Markus Sattler Wirtshaus und Genießerrestaurant, gemeinsam mit Schwester Anna, die den Service und die Leitung des Genießerhotels innehat sowie deren Partner und Spitzensommelier Thomas Ferrand. Schon jetzt ist das Gourmetrestaurant im renommierten A-la-carte-Magazin im Top-100-Ranking der besten Gourmetadressen Österreichs, bei Gault Millau mit 3 Hauben und im neuen Falstaff Restaurant Guide mit 3 Gabeln (einem Plus von zwei Punkten) vertreten.

Noch weiter nach oben soll es mit innovativem Kulinarikkonzept gehen, das der junge Steirer als „sanfte Küche“ bezeichnet: Er setzt auf eine komplett regionale, puristische Küche, bei der vor allem Gemüse seinen großen Auftritt hat. Er möchte unterschätzte Sorten ins Rampenlicht rücken: „Man kann mit einfachen Grundprodukten wie z.B. Sellerie, Wurzelgemüse, Spitzkraut oder Zwiebel einen großen Wow-Effekt erzielen.“

### **Das Beste aus dem eigenen Garten, mit skandinavischem Esprit**

Besonders geprägt hätten ihn seine Stationen in Kopenhagen und Schweden: „Die Konsequenz, mit der dort regionale Produkte verwendet werden und der hohe Stellenwert von Gemüse, das hierzulande oft nur Nebendarsteller ist, haben mich beeindruckt. Das wird stark in meine Küchenlinie einfließen.“

Die besten Produkte dazu liefert der hauseigene Gemüse- und Kräutergarten, auf dessen Pflege sich Vater Hannes Sattler künftig konzentriert. Auf 600 Quadratmetern gedeihen mehr als 5.000 Pflanzen, darunter ältere, in Vergessenheit geratene Sorten. Zusätzlich kümmert er sich um die Verarbeitung des feinen Lammfleisches aus eigener Zucht zu Würstel, Salami oder Leberkäse.

Begleiter zum Essen sind zum einen die hauseigenen Sattlerhof-Weine, mit denen die jungen Spitzenwinzer Andreas und Alexander Sattler bei internationalen Verkostungen für Furore sorgen. Zum anderen internationale Top-Weine und spannende Entdeckungen, die Anna Sattler und ihr Lebenspartner Thomas Ferrand als langjährige Sommeliers in Restaurants von Alain Ducasse beisteuern.

**Genießerhotel, Restaurant & Wirtshaus Sattlerhof, 8462 Gamlitz · Sernau 2 A, T +43 (0) 34 53 / 44 54-0, [restaurant@sattlerhof.at](mailto:restaurant@sattlerhof.at), [weingut@sattlerhof.at](mailto:weingut@sattlerhof.at), [hotel@sattlerhof.at](mailto:hotel@sattlerhof.at), [www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)**

**Anmerkung für die Redaktionen:**

**Wirtshaus am Sattlerhof bereits jetzt geöffnet:**

März & Dezember: Do-So ab 12:00, April & November: Mi-So ab 12:00, So jeweils Küche bis 15:00

Mai-Oktober: Di-So ab 12:00, So Küche bis 18:30

**Genießerrestaurant:**

28. April – 28. Oktober 2023, Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

**Genießerhotel, Restaurant & Wirtshaus Sattlerhof, 8462 Gamlitz · Sernau 2 A, T +43 (0) 34 53 / 44 54-0, [restaurant@sattlerhof.at](mailto:restaurant@sattlerhof.at), [www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)**