
Betreff: Michelin-Sterneregen für die Genießerhotels & -restaurants

Michelin-Sterneregen & 2 Sonder-Awards für die Genießerhotels

Hohe Qualität in Küche und Keller sind ein Markenzeichen der Genießerhotels & -restaurants – dies spiegelt sich auch im neuen Guide Michelin Austria 2025 wider. Darüber hinaus landeten zwei der drei Sonder-Awards in den Reihen der Kooperation.

Der Hangar7 in Salzburg bildete in Anwesenheit von Prominenz aus Politik und Wirtschaft sowie einer Vielzahl nationaler und internationaler Journalist:innen den glanzvollen Rahmen für die Präsentation des Guide Michelin Austria 2025. Nach mehr als 15-jähriger Pause hat der bedeutendste Restaurantführer nun wieder Österreich in sein Testprogramm integriert. Das garantiert der österreichischen Küche, aber auch den Produkten der Landwirtschaft und des Weinbaus eine immens verstärkte, weltweite Wahrnehmung.

Von der hohen Qualität der österreichischen Restaurantszene zeigte sich auch Michelin-CEO Gwendal Poullennec beeindruckt, der diese erste Ausgabe „als Beginn einer für beide Seiten erfolgreichen Zukunft sieht!“

Zu den großen Gewinnern zählte Familie Walchs Rote Wand Gourmet Hotel: Julian Stieger wurde mit dem Award „Young Chef des Jahres“ gekürt, „sein“ Rote Wand Chef's Table erhielt zwei Sterne und die Rote Wand Stuben als „Tüpfelchen auf dem i“ den „Green Star“ für besondere Umweltethik in Kombination mit exzellenter Küche.

Der Award „Sommelier des Jahres“ wiederum ging an Alex Koblinger vom Genießerhotel Döllerer, während Andreas Döllerer mit 2 Sternen ausgezeichnet wurde. Weiters gab es zwei Sterne für Landhaus Bacher, Restaurant Ois im Mühltalhof und Restaurant Kräuterreich im Sonnhof by Vitus Winkler.

Mit einem der begehrten Sterne dürfen sich schmücken: Die Forelle, Bootshaus im Das Traunsee, dahoam in der Riederalp, Restaurant Geschwister Rauch & Villa Rosa, Sattlerhof, ZeitRAUM in der WILDe EDER und Gründlers Gourmet-Stüberl im Alpin.

Den Green Star gab es – neben der Roten Wand – noch für Die Forelle, Bootshaus im Das Traunsee, dahoam in der Riederalp, Kräuterreich by Vitus Winkler, Restaurant im Krainer, ZeitRAUM in der WILDe EDER sowie Ernele im Das Schiff.

Und last but not least ging der Bib Gourmand (feine Küche mit besonders gutem Preis-Leistungs-Verhältnis) an Wirtshaus im Krainer, Gründlers Genießer-Wirtshaus im Alpin sowie Ernele im Das Schiff.