



Aufsteiger 2011: Die Mannschaft des Restaurant Nigl in Sentenbergl, wo der neue Küchenchef Erwin Windhaber eine Aufwertung von 2,5 Punkten erkoche

Serie (6. Teil)

Über enthaubte und behaubte Köche

Welche Lokale wurden am spektakulärsten enthaubt, welche schafften den größten Sprung nach vorne. Die Tops & Flops im GaultMillau-Ranking der letzten fünf Jahre.

VON MARTINA UND KARL HOHENLOHE

Die Emotionen, die beim Verlust einer Haube frei werden, sind ungleich größer, als jene beim Zugewinn. Die Reaktionen der Betroffenen könnten unterschiedlicher nicht sein. Sie reichen von Hämte bis Mitleid bei den Herabgestuften, und Neid bis Anerkennung bei den Aufsteigern, ganz wie im normalen Leben.

Die Enthaubung des berühmten Korso-Chefs Reinhard Gerer wurden in al-

len Medien breitgetreten, die Gourmets teilten sich in zwei Lager, hier wollte man eine unfaire Kampagne orten, da empfand man die Kritikerstimmen als durchaus gerecht. Verschiedenste Kollegen sprangen für Reinhard Gerer (ehemals 4 Hauben und 19 Punkte) in die Bresche, der Vierhaubenkoch Walter Eselböck etwa forderte eine lebenslängliche Auszeichnung für Köche, die mehrere Jahre auf



höchstem Niveau kochen („Kein Sportler, kein Künstler kann über mehrere Jahre das Niveau halten“). Toni Mörwald sah Reinhard Gerer in der „Opferrolle“, wies daraufhin, dass die menschliche Komponente zu kurz käme und eine derartige Kritik nicht zu akzeptieren wäre.

Bestenliste Die kritisierten Kritiker konterten mit dem Vergleich, auch ein Künstler im Theater oder in der Oper müsse sich eine Beurteilung gefallen lassen, auch in der Kultur gibt es keine ewig gültige Bestenliste und persönliches Befinden hätte in einer Kritik nichts verloren. Längst haben sich die Wogen geglättet, manche haben ihre verloren gegangenen Auszeichnungen zurückerobert und jene Gastronomen, die fundierte Kritik nicht als Herabwürdigung, sondern als Ansporn sehen,



konnten sich behaupten. Kein Kritiker empfindet bei einem Punkteabzug Befriedigung, ganz im Gegenteil. Auch wenn die Gastroführer nicht für die Gastronomen, sondern für das Publikum gemacht werden, verbindet diese beiden Gruppen ein Grundsatz: Hand in Hand arbeiten sie an der Verbesserung des Niveaus, das bessere Essen ist der Feind des guten.

INFO Martina und Karl Hohenlohe sind Herausgeber des GaultMillau Österreich. Soeben erschienen: GaultMillau 2011, die besten Restaurants in Österreich, Südtirol, Kroatien, Prag, Budapest und Bratislava. Plus: der renommierte GaultMillau-Weinguide. € 33,-, erhältlich im Buchhandel oder über www.gaultmillau.at
Morgen lesen Sie: Über die Grenzen geschaut – die neuen Trends in der Gastronomie

TOP & FLOP

GaultMillau '11

- +2,5 (15 von 20) Nigl, Sentenbergl (NÖ)
- +2 (16 von 20) Steira-Wirt, Trautmannsdorf (ST)
- +2 (15 von 20) Herberstein, Linz (OÖ)
- 3 (13 von 20) Schloss Mönchstein, Salzburg, (S)
- 2 (15 von 20) Riegi, Wien (W)
- 2 (13 von 20) Aiola City, Graz (ST)

GaultMillau '10

- +2,5 (15 von 20) Aiola City, Graz (ST)
- +2 (16 von 20) Sacher – Restaurant „Anna Sacher“, Wien
- +2 (13 von 20) Weinhof Kappel, Kitzbühl im Sausal (ST)
- 2 (13 von 20) Imperial, Wien
- 2 (13 von 20) Grandeur Restaurant, Wattens (T)

GaultMillau '09

- +2 (16 von 20) Novelli, Wien
- +2 (15 von 20) Gut Purbach, Purbach (B)
- +1,5 (14 von 20) T.O.M. am Kochen, Leutschach (ST)
- +1,5 (14 von 20) Torggel, Röhrls (V)
- 3 (12 von 20) Bristol, Salzburg (S)
- 2 (13 von 20) Kurz, Wien
- 2 (11 von 20) Caruso, Baden b. Wien (NÖ)

GaultMillau '08

- +2 (16 von 20) Zum Schwarzen Kameel, Wien
- +2 (16 von 20) Schloss-Alm, Ischgl (T)
- +1,5 (14 von 20) Novelli, Wien
- +1,5 (14 von 20) Ella s Bar Restaurant, Wien
- 3 (12 von 20) Pan e Vin, Salzburg (S)
- 3 (12 von 20) Vitatella, Pamhagen (B)
- 2 (14 von 20) Korso bei der Oper, Wien

GaultMillau '07

- +2 (17 von 20) Schalber, Serfaus (T)
- +2 (16 von 20) Tennerhof, Kitzbühl (T)
- +1,5 (14 von 20) Seewirtshaus zum Stoansteiner, Semmering (NÖ)
- 3 (13 von 20) Selina, Wien
- 3 (13 von 20) Mooslechners Rusterhof, Rust (B)
- 3 (13 von 20) Viker's Lokal, Wien

