



PRESSEINFORMATION | 24. Oktober 2018

## **Gault&Millau 2019: 6 HAUBEN FÜR SIMON TAXACHER**

**Haubenregen und Jubelstimmung im 5-Sterne-Hotel Rosengarten in Kirchberg. Im soeben erschienenen Gourmet-Guide Gault&Millau 2019 führt das Restaurant *Simon Taxacher* erneut die kulinarische Spitze Österreichs an. Das Bistro-Restaurant Rosengarten des Tiroler Spitzenkochs wird erstmals mit zwei Hauben bewertet. Damit vereint Simon Taxacher unter dem Dach seines 5-Sterne-Hotels Rosengarten in Kirchberg – österreichweit einzigartig – sechs Hauben.**

Mit Hochspannung in der Gourmetszene erwartet: Im Rahmen der 40-Jahr-Jubiläumsfeier hat Gault&Millau Österreich am Abend des 24. Oktobers im Rahmen einer Gala im Palais Coburg in Wien den neuen Gault&Millau-Guide 2019 vorgestellt. Von den Testern des wichtigsten Restaurantführers in Österreich erhielt der Kirchberger Simon Taxacher mit seinem gleichnamigen Restaurant *Simon Taxacher* zum sechsten Mal in Folge vier Hauben und 19 Punkte und somit neuerlich die höchste in Österreich vergebene Bewertung. Er gehört zum elitären Kreis von nur fünf mit vier Hauben gekrönten Köchen des Landes. Erstmals mit zwei Hauben bewertet wurde das Bistro-Restaurant Rosengarten im Relais & Châteaux Rosengarten. Unter der Patronanz von Simon Taxacher hat Küchenchef Martin Kinast nach dem Neueinstieg im Vorjahr eine zweite Haube erkocht. „In nur zwei Jahren von null auf zwei Hauben ist eine unglaubliche Leistung“, so Simon Taxacher über seinen talentierten Küchenchef.

### **Novität in Österreich**

Kirchberg in Tirol wird zur Pilgerstätte für Gourmets. Das 5-Sterne Relais & Châteaux Hotel von Simon Taxacher und Sandra Kobald vereint erstmals sechs Hauben unter einem 5-Sterne-Dach: Eine wahrhaft gaumenfreudige Novität in Österreich.

„Sechs Hauben unter unserem 5-Sterne-Dach im Rosengarten in Kirchberg – das ist wirklich genial. Eine Benchmark, Ansporn und gleichzeitig eine fantastische Anerkennung für die außergewöhnliche Leistung unseres gesamten Teams. Wir kochen mit einer Riesenportion an Leidenschaft und würzen sie mit viel Bodenständigkeit, Innovation, Teamgeist und einer Prise Mut. Die Bewertungen im Gault&Millau 2019 motivieren uns einfach ungemein für alles, was kommt. Herzlichen Glückwunsch und größten Dank unserem gesamten Team.“

*Simon Taxacher*

### **Das sagt Gault&Millau 2019:**

„Nicht nur die Tischkultur ist hier bemerkenswert – trotz ‚nackter‘ Tische. Die Weingläser sind vom Feinsten, das Wasser wird schlauerweise in edlen Tonbechern gereicht, wodurch es länger kühl bleibt. Das Geschirr stammt aus einer niederländischen Manufaktur und ist als exklusive Einzelserie nach Taxachers Wünschen gefertigt worden. Alles klar? Dass die Servicemitarbeiter jetzt Sneaker sowie grüne Jeans und graue, offene Hemden tragen, ändert nichts an ihrer hohen Professionalität. Doch als Gast fühlt man sich jetzt irgendwie entspannter und ungezwungener. Kommen wir zum kulinarischen Part. Eröffnet wird auf Wunsch ganz klassisch mit Champagner

# niche

und Austern vom Wagen. Dann geht es richtig los. Dass dieser Koch exakt arbeitet, ist hinlänglich bekannt. Doch mit welcher Akribie hier die Amuse gueules gefertigt werden, nötigt jedes Mal aufs Neue Respekt ab. In zwei Durchgängen kommen die ‚Texturen‘ zu Tisch: darunter Vertrautes (Beef Tatar, Stabmuschel, Stockfisch) und Überraschendes (Melone mit Tintenfisch, Lavendel-Schaumkuss, Heidelbeer-Dill-Praline). Jeweils nur ein kleiner Happen, aber der hat es dann in sich. Beim ersten ‚richtigen‘ Gang (Foie gras mit Buchweizen) zeigt sich, dass cremig und knackig gemeinsam einfach mehr Spaß macht. Man will gar nicht lange nachdenken, wie viele Handgriffe notwendig waren, um dieses kleine Kunstwerk zu erschaffen. Der Roh marinierte Stör mit Gurke überzeugt mit Frische, der darauffolgende Carabinero mit einer Extraportion Geschmack. Wo der wohl hergekommen ist? Dann folgen drei Filets als gleichberechtigte ‚Hauptspeisen‘ – Lamm, Wagyu und Reh – eines besser als das andere, die dazu gereichten Saucen grandios. Witzig, dass dann eine ‚Caprese‘-Interpretation (Basilikumreis mit Tomaten) den Weg zum süßen Finale einläutet, bei dem sich Taxacher spielerisch zeigt und fruchtige Blätter serviert. Sehr unterhaltsam und sehr, sehr gut. Die glasweise Weinbegleitung ist auf ähnlich hohem Niveau, die Weinkarte insgesamt absolut top.“

## **Martin Kinast erkocht zweite Haube für das Bistro-Restaurant Rosengarten**

Martin Kinast hat für das Bistro-Restaurant Rosengarten in Simon Taxachers Relais & Châteaux Rosengarten in Kirchberg binnen eines Jahres die zweite Haube erkocht. Nach dem Aufstieg im Vorjahr ein weiterer absoluter Höhepunkt in der Karriere des jungen Oberösterreichers. Nach der Lehrausbildung im Gasthof „beim Böckhiasl“ und Stationen in Zermatt, Edinburgh und Isny im Allgäu zog es Kinast nach Kirchberg in Tirol – in die Vier-Hauben-Küche im Restaurant *Simon Taxacher*. Bereits ein Jahr später, 2016, legte Simon Taxacher unter seiner Patronanz die Verantwortung des Bistros in die Hände von Martin Kinast. Mit einem Höchstmaß an Talent, kreativem Können, Zielstrebigkeit und Freude am Tun hat sich Kinast seither nicht nur in die Herzen der Gäste des Rosengarten gekocht, sondern nun auch die strengen Tester von Gault&Millau begeistert.

„Martin Kinast ist genau der richtige Mann für unser Bistro. Geht voll auf den Geschmack, kocht ehrlich und naturbezogen, liebt österreichische Küche. Interpretiert sie ganz im Sinne unserer neuen ALPINE ELEMENTS Cuisine. Das macht richtig Freude. Und begeistert. Unsere Gäste, mich und nicht zuletzt auch die Tester von Gault&Millau. Herzlichen Glückwunsch!“

*Simon Taxacher*

„Die zweite Haube ist eine große Anerkennung und höchste Motivation! Der Saisonbeginn steht vor der Tür und wir können es kaum erwarten, unsere Gäste aus Nah und Fern mit neuen Kreationen zu verwöhnen und zu begeistern. Vielen Dank an unseren Chef und meinen Mentor Simon Taxacher.“

*Martin Kinast*

# niche

## **Das sagt Gault&Millau 2019**

„Küchenchef Martin Kinast verfeinert unter der Patronanz von Simon Taxacher alpine Küche mit Witz und Eleganz. Es werden qualitativ hochwertige Produkte aus der Region verarbeitet. Auf der Karte finden Klassiker wie Wiener Schnitzel und Backhendl Platz, der Gast darf aber auch einen mondänen Start mit Austern und Kaviar hinlegen – alles in einer eleganten, doch legeren Atmosphäre. Lobende Erwähnung findet das selbst gemachte Brot mit Speck und knusprigem Grammelschmalz. Der marinierte Häuptelsalat verbindet sich mit Avocado und geräucherter Ente zu harmonischer Frische. Die Kalbsleber findet ihre traditionelle Begleitung in einem herrlichen Kartoffelpüree, karamellierte Äpfel setzen fruchtige Akzente. Selbstredend sind Konsistenzen und Zusammensetzung der Aromen exakt artikuliert und ausgeglichen. Die Kalbsbackerl mit Briesravioli erhalten als Spitzenlichter eingelegte Pfirsiche, makellose Schönheit bis hin zur Burgundersauce. Auch der Zander à point, knackiger weißer Spargel und zarter Fenchel bringen einen Hauch von Frühling. Schokoladenkuchen lauwarm mit Kirsche und Melisse – ein würdiger Abschluss. Wein und Service exzellent.“

## **Restaurant-Guide Gault&Millau**

Gegründet wurde Gault&Millau 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau, die 1973 in ihrem Monatsmagazin zehn Gebote für eine zeitgemäße Küche unter der Schlagzeile „Vive la nouvelle cuisine française“ verankerten. 1983 erschien die erste deutsche Ausgabe des Restaurant-Guides. Herausgeber des Gault&Millau Österreich sind Martina und Karl Hohenlohe. Der Gault&Millau bewertet nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten. Die Höchstnote 20 soll – ganz im Sinne der Gründer Gault und Millau – auch in Österreich nicht vergeben werden, da „nur der liebe Gott, aber kein Mensch Vollkommenheit feststellen kann“. Getestet wird anonym von erfahrenen Feinschmeckern, die „sachlich korrekt und menschlich fair urteilen“ können und dazu imstande sind, ihre Beurteilung „verständlich und möglichst amüsant“ zu Papier zu bringen.

## **PRESSEKONTAKT | marketing deluxe**

Nicole Ginzinger | Marlene Fuchs

Wopfnerstraße 9 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115

[presse@marketing-deluxe.at](mailto:presse@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)