



PRESSEINFORMATION | 24. Oktober 2018

## **Gault&Millau 2019: Hubertus Stube aufgewertet! 2 Hauben/16 Punkte gehen nach Neustift!**

**Boris Meyer erkocht einen Gault&Millau-Punkt mehr für das A-la-carte-Restaurant Hubertus Stube des 5-Sterne-SPA-HOTEL Jagdhof in Neustift im Stubaital!**

Knisternde Spannung in der Gourmetszene Österreichs am 24. Oktober – auch in Neustift im Stubaital. Um 19 Uhr schließlich die Erlösung, gefolgt von großem Jubel: Der Restaurant-Guide Gault&Millau 2019 ist endlich da und wertet die Hubertus Stube im SPA-HOTEL-Jagdhof unter der Leitung von Küchenchef Boris Meyer um einen Punkt auf! Ergibt zwei Hauben und 16 Punkte für das Stubai Gourmetlokal Hubertus Stube.

„Küchenchef Rene Redzepi im NOMA sagte immer: ‚Geht raus in die Natur, sie gibt euch alles, was ihr braucht, was ihr wollt!‘ – und so halten wir es auch im Jagdhof. Dass dieses Bekenntnis zur Natur und die Liebe zu unseren regionalen Produkten nicht nur unseren Gästen mundet, sondern heuer Gault&Millau noch einen Punkt mehr Wert war, ist die größte Auszeichnung! Ich danke meinem gesamten Team für ihre Spitzenleistung, unseren Produzenten und Lieferanten für die fantastischen Produkte und natürlich Familie Pfurtscheller für die Möglichkeit, uns hier auf diese wunderbar kreative Weise entfalten zu können!“

*Boris Meyer*

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

„Das siebengängige ‚Hubertusmenü‘ ist ein kulinarisches Erlebnis der außergewöhnlichen Art. Das Menü gibt es auch in fünf Gängen, allerdings ist die Frage, was dabei wegzulassen wäre, fast nicht zu beantworten. Die Dramaturgie der Speisenfolge ist absolut stimmig. Sie beginnt mit den Grüßen aus der Küche, die in zwei Gängen serviert werden. Danach geht es richtig los. Ein Highlight die Forelle: roh, mit Osietra-Kaviar serviert und begleitet von sauer eingelegtem Gemüse, hauptsächlich Roter und Gelber Rübe und dunklen Zwiebeln. Die geschmorte Kalbsbacke begleitet die ersten Spargelspitzen der Saison und eine herzhafte Portion frische Morcheln (ebenfalls die ersten der Saison), fast stahlen sie dem großartigen Wangerl die Show.“

### **Über Boris Meyer**

Der gebürtige Deutsche ist trotz seiner erst 34 Jahre schon weit in der kulinarischen Welt herumgekommen. Der klassischen Ausbildung zum Koch im Remarque in Osnabrück folgten Stationen, „die mich prägten“, erzählt Boris Meyer: das „Per Se“, eines der bekanntesten Restaurants in New York, der Aufenthalt bei Joachim Wissler im „vendome“ in Bensberg, das „NOMA“ mit Weltruf in Kopenhagen, das „Reinstoff“ von Daniel Achilles in Berlin oder vor dem Sprung ins Stubai der Aufenthalt im „Parkhotel Surenburg“ in Riesenbeck, wo er als Teil des Teams von Richard Nussel einen der begehrten Michelin-Sterne eroberte. Dass sich dann noch der Küchenmeister in der Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall ausgegangen ist, unterstreicht den Ehrgeiz des Osnabrückers, der sich längst heimisch fühlt im 5-Sterne-Relais & Châteaux Jagdhof in Neustift. Erklärte Philosophie seiner Cuisine ist der Fokus auf die umgebende Natur. Ein Leitsatz, den sein einstiger Küchenchef im NOMA wesentlich mitgeprägt hat – und der im Stubai gar nicht schwer umzusetzen ist: das Wild aus dem familieneigenen Jagdrevier, der Stubai „Kwell-Saibling“ von Steixner, vielfältige Produkte von den heimischen Bauern. Regionale Tiefe mit internationalen Einflüssen ergänzt – eine Küche, die weit über das Tal hinaus zu einem Besuch animiert ... und möglicherweise bald zu einer weiteren Haube führt.

# niche

## **Gault&Millau-Facts**

1969 wurde Gault&Millau von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau aus der Taufe gehoben, 1983 erschien die erste deutsche Ausgabe des Restaurant-Guides. Herausgeber des Gault&Millau Österreich und Lizenznehmer des französischen Mutterhauses sind Martina und Karl Hohenlohe. Der Gault&Millau bewertet nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten. Die Höchstnote von 20 Punkten 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 werden die Restaurants anonym von erfahrenen Feinschmeckern, die „sachlich korrekt und menschlich fair urteilen“ können und imstande sind, ihre Beurteilung „verständlich und möglichst amüsant“ niederzuschreiben. Der Gault&Millau Guide 2019 mit 852 bewerteten Restaurants wurde im Rahmen der 40-Jahr-Jubiläumsfeier von Gault&Millau Österreich in Wien präsentiert.

## **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)