



PRESSEINFORMATION | 21. November 2019

GAULT&MILLAU 2020: ERSTMALS 4 HAUBEN FÜR HUBERTUS STUBE Aufstieg für das Jagdhof A-la-carte-Gourmetrestaurant

Im vergangenen Jahr die Aufwertung um 1 Punkt und heuer die große Überraschung: 2 Hauben mehr als im Vorjahr glänzen ab sofort über der Hubertus Stube im SPA-HOTEL Jagdhof in Neustift im Stubaital.

„Herzlichen Dank an Gault&Millau, unseren Küchenchef Boris Meyer und unser gesamtes Team – und herzlichen Glückwunsch!“, zeigte sich Armin Pfurtscheller restlos begeistert. „Eine fantastische Leistung unserer Küchen- und Service-Mannschaft, die sich nun schon zum zweiten Mal in Folge großartig steigern konnten!“ Die Hubertus Stube im 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof in Neustift wurde im Restaurant-Guide Gault& Millau 2020 erstmals mit 4 Hauben und 17 Punkten bewertet – das bedeutet einen Punkt und zwei Hauben mehr als im Vorjahr! Präsentiert wurde der Gault&Millau 2020 Österreich-Guide am Mittwoch, 20. November, im Park Hyatt in Wien.

Dem Lob von Hausherr Armin Pfurtscheller kann Küchenchef Boris Meyer nur freudestrahlende beipflichten: „Es ist großartig, dass wir uns zum Vorjahr noch einmal verbessern konnten – und das jetzt, ausgerechnet mit dem neuen Punktesystem im Gault&Millau 2020. Auch ich darf unserem gesamten Team danken für den tagtäglichen Einsatz! Ebenso aber unseren Gästen, die uns so treu zur Seite stehen, und den Testern von Gault&Millau, die unseren Einsatz dermaßen würdigen. Aber vor allem danke ich auch unseren Hausherrn Armin, Christina und Alban Pfurtscheller. Ohne sie, Ihr Vertrauen, Ihre Unterstützung die Rahmenbedingungen hier im Stubai, die sie zur Verfügung stellen, wäre dieser Erfolg nicht möglich! Herzlichen Dank!“

Gault&Millau 2020 – die Bewertung

„Es ist erstaunlich, wie das Team der Hubertus Stube, das ohnedies seit einer gefühlten Ewigkeit auf eindrucksvollem Niveau kocht, immer wieder eins draufsetzen und überraschen kann. Zuerst wird herausragender Mangalitzaspeck serviert, den ein Bauer im Nachbarort macht. Das große „Hubertusmenü“ hat sieben Gänge (Pré-Dessert und Amuse gueules nicht eingerechnet) und man ist gut beraten, „das Große“ zu nehmen. Den Auftakt macht ein spannender Teller mit Jakobsmuscheln (gebraten und roh mariniert) und Schweinsohr (als Terrine verarbeitet). Ein gewagter, aber gelungener Auftakt. Mit Hummer (geflämmt) und Kwell-Saibling (confiert) kommen noch zwei großartige Fischgänge, bevor ein perfekt gebratenes Bries die Fleischgänge einläutet. Höhepunkt des Menüs ist das grandiose gebratene Reh mit Eierschwammerln und Baumkuchen. Extrem gastfreundlich ist der Weinservice: hochgradig flexibel bei Sonderwünschen, dazu außergewöhnliche Empfehlungen. Können sich Chef und Sommelier nicht auf einen Wein einigen, werden einfach beide serviert. Thermenregion und Mallorca. Beide außergewöhnlich gut.“

Über Boris Meyer

Der gebürtige Deutsche ist trotz seiner erst 35 Jahre schon weit in der kulinarischen Welt herumgekommen. Der klassischen Ausbildung zum Koch im Remarque in Osnabrück folgten Stationen, „die mich prägten“, sagt Boris Meyer: im „Per Se“, einem der bekanntesten Restaurants in New York, bei Joachim Wissler im „vendome“ in Bensberg, im „NOMA“ mit Weltruf in Kopenhagen, im „Reinstoff“ von Daniel Achilles in Berlin oder – vor dem Sprung ins Stubai – im „Parkhotel Surenburg“ in Riesenbeck, wo Meyer 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,

niche

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: Wild aus dem familieneigenen Jagdrevier, Stubai „Kwell-Saibling“, vielfältige Produkte von den heimischen Bauern. Regionale Tiefe mit internationalen Einflüssen ergänzt.

Neu: 5 Hauben im Gault&Millau Österreich

Vier Jahrzehnte lang hat der Restaurantguide Gault&Millau Österreich mit 1 bis 4 Hauben und 13 bis 20 Punkten bewertet. Mit der 2020er-Ausgabe ändert sich das Punkte- und Haubensystem – und folgt damit dem französischen Vorbild. Das neue Bewertungssystem trägt vor allem zu einer besseren internationalen Vergleichbarkeit bei. „Um einer international agierenden und immer stärker werdenden Marke Rechnung zu tragen, müssen wir Lizenznehmer nicht nur alle an einem Strang ziehen, sondern auch das selbe System anwenden“, erklärt Gault&Millau-Österreich-Herausgeber Karl Hohenlohe. Im neuen 5-Hauben-System beginnt der Einstieg in die Haubenliga von nun an bei 11 Punkten. Heißt für Betriebe, die bisher 13 Punkte erhalten haben, dass sie nunmehr mit 11 Punkten bewertet werden. „Durch das erweiterte Punkte- und Haubensystem ergibt sich für uns die Möglichkeit, noch genauer und differenzierter zu bewerten. Gerade im 2- und 3-Hauben-Bereich erscheint uns das besonders sinnvoll und wird den Gästen eine noch bessere Orientierung bieten“, betont Gault&Millau-Chefredakteurin Martina Hohenlohe. Das Upgrade auf 5 Hauben hat Frankreich bereits 2010 gemacht, im Vorjahr folgte dann Deutschland. Im Gault&Millau 2020 Österreich wurden insgesamt 692 Hauben-Restaurants ausgezeichnet – 75 erstmalig.

Gault&Millau Facts

Gegründet wurde Gault&Millau 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Milla, die 1973 in ihrem Monatsmagazin zehn Gebote für eine zeitgemäße Küche verankerten. 1983 erschien die erste deutsche Ausgabe des Restaurantguides. Den Gault&Millau Österreich geben Martina und Karl Hohenlohe heraus. Bewertet wird 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“. Bewertet wird anonym von erfahrenen Testern, die „sachlich korrekt und menschlich fair urteilen“ und dazu imstande sind, ihre Beurteilung „verständlich und möglichst amüsant“ zu Papier zu bringen.

Download Photos: <https://bit.ly/35eQWxk>

PRESSEKONTAKT | marketing deluxe

Nicole Ginzinger | Marlene Fuchs

Wopfnerstraße 9 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115

presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at