

## **GAULT&MILLAU 2020: 2 Hauben für Beef Club in Fiss „Mathias“ Seidel gelingt Top-Neueinstieg mit Steakrestaurant im Schlosshotel Fiss**

Die Nerven zum Zerreißen gespannt, die Augen gebannt auf die Wertung gerichtet: Nicht nur die bereits haubengekrönten Küchenchefs erwarteten den neuen Gault&Millau Guide mit größter Anspannung. Auch alle, die noch nicht bewertet waren, hielten die Luft an – schließlich brachte das neue Punkte- und Haubensystem völlig neue Chancen. Die einer gleich mit größter Bravour ergriff: Mathias Seidel, Küchenchef im Schlosshotel Fiss und im dazugehörigen erst in der vergangenen Wintersaison eröffneten Beef Club, schaffte auf Anhieb den Neueinstieg in den renommierten Restaurant-Guide. Und das gar nicht so sanft wie man angesichts seiner zarten Fleischkreationen vermuten könnte: Mit gleich 2 Hauben und 14 Punkten katapultierte sich der Seidel in die Gourmetelite des Landes. Präsentiert wurde der Gault&Millau 2020 am Mittwoch im Park Hyatt in Wien.

„In der Kochkunst gibt es kein Ende. Es gibt immer etwas Neues zu entdecken“, lautet die Philosophie von Mathias Seidel. Und ganz so entdeckt der 33 Jahre junge Chef de Cuisine täglich aufs Neue wunderbare Aromenwelten. Zum Kochen gekommen sei er durch seinen Onkel und seine Oma – und genau da, in der klassischen österreichischen Küche und vor allem Omas Vorarlberger Küche liegen seine Wurzeln und Leidenschaften. Modern verfeinert, natürlich. Und in einzigartige kulinarische Konzepte eingewebt, die den Gaumen seiner Gäste im wahrsten Sinne umgarnen. Wie schon bei seinem „Dine Around“ im Arlberg Hospiz und jetzt beim Chef’s Table im Beef Club des Schlosshotel Fiss.

Neben der tollen Kulinarik wurde im Gault&Millau 2020 auch das Designkonzept des neuen Steakrestaurants am Sonnenplateau Serfaus-Fiss-Ladis hervorgehoben. Dafür zeichnet stilsicher Schlosshotel-Gastgeberin Simone Domenig verantwortlich. Jung, edel, geschmackvoll. Ein Symbiose aus Genuss, Style und feiner Gastfreundschaft. Nun würdig ausgezeichnet mit 2 Hauben.

### **Gault&Millau 2020 – die Bewertung**

*Im Schlosshotel Fiss mit seinen 400 Gästebetten hat die Investitionslust ein neues Restaurant hervorgebracht: den Beef Club. Der Name ist Thema, obwohl auch Vegetarier auf ihre Kosten kommen sollen. Das neue Feinschmeckerdomizil wurde von der Juniorchefin selbst entworfen. Das Design des Lokals begeistert, ebenso die Qualität der Fleischgerichte, die in einer einsehbaren, verglasten Küche zubereitet werden. Der neue Küchendirektor Mathias Seidel hat zuvor schon in anderen Haubenlokalen eine gute Hand bei der Konzeption des Speisenangebots bewiesen. Das klappt hier wieder.*

### **NEU: 5 Hauben für Gault&Millau Österreich**

4 Jahrzehnte lang bewertete Gault&Millau Österreich mit 1 bis 4 Hauben und 13 bis maximal (und nie vergebenen) 20 Punkten. Mit der 2020er-Ausgabe ändert sich das Punkte- und Haubensystem radikal – und folgt damit dem französischen Vorbild. Mit der neuen Bewertung stieg nicht nur die Spannung vor der Präsentation des Gault&Millau 2020 ins Unendliche, vor allem trägt das neue System auch 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 wurde auch das Punktespektrum ausgeweitet. Der Einstieg in die Haubenliga beginnt ab sofort bei 11 Punkten. Heißt für Betriebe, die bisher 13 Punkte erhalten haben, dass sie nunmehr mit 11

Punkten bewertet werden. „Gerade im 2- und 3-Haubenbereich schafft das erweiterte Bewertungssystem zusätzliche Möglichkeiten der Differenzierung. Das bringt mehr Fairness für die bewerteten Betriebe, vor allem aber eine noch bessere Orientierung für die Gäste“, unterstreicht Gault&Millau-Chefredakteurin Martina Hohenlohe. Das Upgrade auf 5 Hauben hat Frankreich bereits 2010 gemacht, im Vorjahr folgte dann Deutschland. Gault&Millau Restaurant-Guides gibt es neben den DACH-Ländern und Benelux mittlerweile auch in Kroatien, Polen, Russland, Rumänien und Slowenien sowie in Australien, Israel, Japan, den USA und Kanada. 5 Hauben wurden im ersten Jahr des neuen Österreich-Guides an 5 Küchenchefs vergeben, einer davon – Simon Taxacher – aus Tirol. Apropos Tirol: Bei der Dichte der 4-Hauber hat Tirol im Bundesländer-vergleich die Nase weit vorne.

**Die neue Staffelung der Gault&Millau-Wertung:**

5 Hauben – 19 bis 19,5/20

4 Hauben – 17 bis 18,5/20

3 Hauben – 15 bis 16,5/20

2 Hauben – 13 bis 14,5/20

1 Haube – 11 bis 12,5/20

Bewertung ohne Haube – 10 bis 10,5/20

**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 – soll wie auch im Gault&Millau 2020 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. Im der ersten Österreich-Ausgabe des Gault&Millau 1980 gab es insgesamt 16 Hauben-Lokale – davon nur ein 2-Hauber und der Rest 1-Hauber. Im Gault&Millau 2020 wurden insgesamt 692 Hauben-Restaurants ausgezeichnet – 75 erstmalig.

**Download Photos:** <https://bit.ly/338k2Nx>

**PRESSEKONTAKT | marketing deluxe**

Nicole Ginzinger

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)