

Wieder einmal gewann das „Steirereck“ das Ranking im „Falstaff“-Restaurantguide. Doch die Verfolger sind Küchenchef Heinz Reitbauer dicht auf den Fersen. trend bringt alle Sieger und die wichtigsten Aufsteiger.



GESAMTSIEGER. Heinz Reitbauer im „Steirereck“ wurde einmal mehr bester Koch des Landes.

Die Sieger im „Falstaff“-Guide 2018

VON HERBERT HACKER

Wie alle Jahre um diese Zeit sorgt der diese Woche erschienene „Falstaff“-Restaurantguide für Gesprächsstoff in der Branche. Auch heuer wurde mit Spannung erwartet, wie das Publikum jene Restaurants bewertet, die ansonsten von Profitestern unter die Lupe genommen werden.

18.000 Tester bewerteten insgesamt mehr als 1.600 Restaurants und gaben dafür mehr als 250.000 Votings ab. Gesamtsieger wurde einmal mehr das Wiener „Steirereck“ mit der Maximalwertung von 100 Punkten. Das Haus gewinnt seit Jahren Platz eins, ein Phänomen der Kontinuität. Auch das „Landhaus Bacher“ und die Brüder Obauer konnten mit jeweils 99 Punkten wieder Platz zwei für sich verbuchen. Gleich geblieben ist auch die „Griggeler Stuba“ in Lech auf Platz drei. Knapp dahinter dann die ersten Veränderungen. Mit „Mraz & Sohn“ in Wien ist ein echter Aufsteiger auf 98 Punkte aufgewertet worden und wurde damit von Platz sechs auf Platz vier der besten Restaurants in ganz Österreich gereiht.

Deutlich aufgewertet wurde in Wien auch das „Spittelberg“ mit Harry Brunner am Herd. Ergebnis: erstmals 90 Punkte und damit drei Gabeln. Immerhin sind das zwei Punkte und eine Gabel mehr als im Vorjahr („Falstaff“ vergibt maximal vier Gabeln). Ebenfalls in Wien stark aufgewertet: das Restaurant „Buxbaum“ mit dem Gerer-Schüler Daniel Kellner am Herd. Das Lokal bekam von den

Testern sagenhafte fünf Punkte mehr. Drei Punkte mehr gab es auch für das „Artner an der Wieden“ seit dort Markus Höller die Küchenleitung übernommen hat. Zu den prominentesten Aufsteigern in den Bundesländern zählt auch Benjamin Parth im Restaurant „Stüva“ in Ischgl. Der erst 30-jährige Spitzenkoch gilt schon seit einiger Zeit als einer der begabtesten Herdvirtuosen im Westen des Landes.

Sieger in Tirol wurde diesmal Simon Taxacher in Kirchberg, er löste damit den langjährigen Spitzenreiter, die „Paznauner Stube“ in Ischgl ab, die auf Platz zwei landete. Neu ist auch einer der beiden Steiermarktsieger – die „Weinbank“ in Ehrenhausen mit dem genialen Gerhard Fuchs. Zusammen mit dem Restaurant „T.O.M Pfarrhof“ in St. Andrä Platz eins im Steiermarkranking. Gleich geblieben sind hingegen die Ex-aequo-Sieger im Burgenland. Bereits zum zweiten Mal führen da Max Stiegl vom „Gut Purbach“ und Alain Weißgerber vom „Taubenkobel“.

In Oberösterreich landete diesmal der „Mühlthof“, das idyllisch gelegene Haus der Familie Rachinger, auf Platz eins. Wie jedes Jahr vergab „Falstaff“ auch Sonderpreise, wie etwa den für das Lebenswerk. Diese Auszeichnung erhielt diesmal die Familie Kolarik als Eigentümer des legendären „Schweizerhaus“ im Wiener Prater.

Beste „Internationaler Botschafter“ wurde der „Jahrtausendkoch“ Eckart Witzigmann, zu dessen größten Verdiensten zählt, dass er schon vor Jahrzehnten mit seinen Restaurants „Tantris“ und „Aubergine“ den deutschen Nachbarn so etwas Ähnliches wie Esskultur beigebracht hat.

FOTOS: MICHAEL MARKL, PICTUREDESK.COM/HERBERT LEHMANN, GUSTO DIETER BRASCH, OTS/RESTAURANT BUXBAUM, PRO.MEDIA/PHILIPP JOCHUM, FALSTAFF/LUKAS ILGNER (2), BUXBAUM, BEIGESTELLT, YSCLA STÜVA/GERHARD BERGER

DIE GESAMTWERTUNG		Punkte	
Restaurant Adresse	Bundesland-Sieger	Essen max. 50	gesamt max. 100
1 Steirereck 1030 Wien	🇦🇹	50	100
2 Landhaus Bacher 3512 Mautern/Donau	🇦🇹	50	99
Obauer 5450 Werfen	🇦🇹	50	99
3 Griggeler Stuba 6764 Lech	🇦🇹	49	99
4 Mraz & Sohn 1200 Wien	🇦🇹	50	98
Saag 9212 Techelsberg	🇦🇹	50	98
Simon Taxacher 6365 Kirchberg	🇦🇹	50	98
5 Döllner 5440 Golling	🇦🇹	49	98
Ikarus Hangar-7 5020 Salzburg	🇦🇹	49	98
Paznauner Stube, Trofana Royal 6561 Ischgl	🇦🇹	49	98
Silvio Nickol 1010 Wien	🇦🇹	49	98
6 Johanna Maier & Söhne 5532 Filzmoos	🇦🇹	49	97
T.O.M Pfarrhof 8444 St. Andrä	🇦🇹	49	97
Weinbank Restaurant 8461 Ehrenhausen	🇦🇹	49	97
7 Mühlthof 4120 Neufelden	🇦🇹	49	96
Senns Restaurant 5020 Salzburg	🇦🇹	49	96
Stüva 6561 Ischgl	🇦🇹	49	96
8 Almhof Schneider, Restaurant 6764 Lech	🇦🇹	48	96
Steirerschlossl 8740 Zeltweg	🇦🇹	48	96
Tannenhof 6580 St. Anton/Arberg	🇦🇹	48	96

DIE AUFSTEIGER		Punkte	
Restaurant Adresse		2017	2018
Restaurant Buxbaum Wien		80	85
Restaurant Fuhrmann Wien		87	90
Artner auf der Wieden Wien		84	87
Stüva Ischgl		93	96
Neuwirt Kitzbühel		88	91
Das Spittelberg Wien		88	90
Bootshaus im Seehotel Traunsee Traunkirchen		92	94
Mühlthof Neufelden, OÖ		94	96
Mraz und Sohn Wien		97	98
Weinbank Restaurant Ehrenhausen		96	97



BURGENLAND. „Gut Purbach“-Chef Max Stiegl gewann zusammen mit dem „Taubenkobel“.



AUFSTEIGER. Harry Brunner vom „Das Spittelberg“ erhielt erstmals drei Gabeln und 90 Punkte.



AUFSTEIGER. Zwei Punkte mehr gab es für Lukas Nagl im „Bootshaus“ in Traunkirchen.



AUFSTEIGER „STÜVA“. Benjamin Parth, der 30-jährige Herdvirtuose im „Stüva“ in Ischgl, gewann drei Punkte dazu.



AUFSTEIGER „BUXBAUM“. Sensationelle fünf Punkte mehr für Daniel Kellner im „Buxbaum“.



„MRAZ & SOHN“. Zur Spitze des Landes aufgestiegen. Platz vier im Gesamtranking.



DER „FALSTAFF“-GUIDE ist ab sofort um 9,90 Euro im Handel, oder via falstaff.at/guides als Download erhältlich.