

Wirtschaft

106 Haubenlokale

hat Südtirol nun. Zum ersten Mal gibt es in Südtirol 2 5-Hauben-Restaurants – neben dem „St. Hubertus“ mit Chefkoch Norbert Niederkofler nun auch die „Trenkerstube“ mit Chefkoch Gerhard Wieser.

„Ein Kollege aus Österreich hat mir eine WhatsApp geschrieben, dass ich die Sensation der diesjährigen ‚Gault-Millau‘-Ausgabe bin.“

Gerhard Wieser, Hauben-Koch

Südtirol hat einen weiteren 5-Hauben-Koch

GASTRONOMIE: 106 Restaurants dürfen sich über eine Auszeichnung des Gourmetführers „Gault Millau“ freuen – Hotelführer mit 247 Südtiroler Hotels

BOZEN (D). Mitten in der Krise gibt es auch gute Nachrichten für Südtirols Gastronomie. Ab sofort darf sich die heimische Gourmetküche über einen neuen 5-Hauben-Restaurant freuen: Neben dem „St. Hubertus“ in St. Kassian mit Chef Norbert Niederkofler hat es nun auch die „Trenkerstube“ in Dorf Tirol mit Chef Gerhard Wieser zu diesen höchsten Gourmetehren geschafft. Zudem konnte Südtirol die Anzahl seiner Haubenlokale von 98 auf 106 steigern.



Das Thema „Essen und Trinken“ wird trotz Corona nichts an seiner Wichtigkeit einbüßen, wie Studien belegen. shutterstock

Lockdowns, eingeschränkte Arbeitszeiten und umfangreiche Sicherheitsmaßnahmen: Die Gastronomie- und Beherbergungsbranche hat es in diesem Jahr nicht leicht. Das Thema „Essen und Trinken“ wird aber auf jeden Fall nichts an seiner Wichtigkeit einbüßen, das belegen Studien wie der deutsche „Food Report 2021“, der unterstreicht, dass qualitativ hochwertiges Essen und Trinken in der Wertigkeit noch gestiegen sind.

Gerade in Südtirol gehört das Thema zu den Kernkompetenzen der Destination, weshalb es auch weiterhin in der Tourismuswerbung eine zentrale Rolle spielen wird. „Südtirols Sterne-

küche ist der Inbegriff des heimischen Gaumengenusses und attraktiver Anziehungspunkt für Gäste, für die ‚gut speisen‘ ein wichtiges Reismotiv ist“, sagt der Präsident des Südtiroler Wirtschaftsdiensleisters IDM, Hansi Pichler.

Auch beim Hotelier- und Gastwirteverband (HGV) weiß man um das Interesse am Thema Genuss – im Urlaub, aber auch zu-

hause: „Die Aufmerksamkeit für dieses Thema ist in den letzten Jahren rasant gestiegen, das hat sich durch die Pandemie sicher nicht geändert“, sagt HGV-Präsident Manfred Pinzger.

Wie der neue Gastronomieführer „Guide Gault&Millau 2021“ bestätigt, ist die Dichte an hervorragenden Restaurants hierzulande besonders hoch; Dieses Jahr ist die Anzahl der

Haubenrestaurants sogar auf 106 gestiegen. Besonders erfreulich ist, dass Südtirol nun gleich 2 5-Hauben-Lokale aufweist.

Bereits im vergangenen Jahr im Hauben-Olymp vertreten war das Restaurant „St. Hubertus“ von Küchenchef Norbert Niederkofler im „Hotel Rosa Alpina“ in St. Kassian, neu dazugekommen ist die „Trenkerstube“ von Küchenchef Gerhard Wieser im Ho-

tel „Castel“ in Dorf Tirol (siehe auch Interview). Beide Restaurants bekommen 19 von 20 möglichen Punkten – sprich 5 Hauben.

4 Hauben zieren nun die Gourmetstube „Einhorn“ im „Romantikhotel Stafler“ in Mauls, geführt von Peter Girtler (18 Punkte), das Restaurant „Jasmin“ von Küchenchef Martin Obermarzoner in Klausen (17,5 Punkte), das Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens unter Küchenchefin Anna Matscher (17,5 Punkte), das „La Stüa de Michil“ in Corvara mit Nicola Laera, das „Tilia“ in Toblach unter der Leitung von Chris Oberhammer, das „Alpenroyal“ in Wolkenstein mit Mario Porcelli, das „Kuppelrain“ in Kastelbell mit Kevin Trafoier und das Restaurant „1908“ im „Parkhotel Holzner“ in Oberbozen mit Stephan Zippl (alle jeweils 17 Punkte).

Weitere 25 Restaurants wurden mit 3 Hauben ausgezeichnet, an 34 Restaurants wurden 2 Hauben verliehen, und 37 Restaurants dürfen sich über eine Haube freuen.

Neu in die Riege der Südtiroler Haubenlokale aufgenommen wurden insgesamt 18 Restaurants: das „AO“ in Brixen, das „Le Cheval“ in Hafling, das „Lunaris 1964“ in Steinhaus im Ahrntal (alle 15,5 Punkte), das „Eden's Park“ in Meran, das „La Fleur“ in Marling, die „Lamp-

Stube“ in Kastelruth (alle 14,5 Punkte), das „b.local“ in Bruneck, das „Johnson & Dipoli“ in Neumarkt und die „Osteria Acquarol“ in Eppan (alle 13,5 Punkte), der „Mesnerwirt“ in Hafling (13 Punkte), „Durnwald“ in Gsies, „Anett“ in Ratschings, das „Alpenrestaurant Elisabeth“ im Sarntal, das „1477 Reichhalter“ in Lana und das „Gretl am See“ in Kaltern (alle mit jeweils 12,5 Punkten) sowie das „Weiße Kreuz“ in Burgeis, „Luis & die Buabm“ in Jenesien (alle 12 Punkte) und das „Tree Brasserie“ in Bozen (11 Punkte).

Der „Guide Gault&Millau“ vergibt auch Auszeichnungen für den Service und das Ambiente. Der Service-Award 2021 geht an Vincenzo Degasperi von „Johnson & Dipoli“ in Neumarkt. Mit dem Ambiente-Award 2021 ausgezeichnet wurde das „1477 Reichhalter“ in Lana.

Prämiert wurden auch dieses Jahr wieder Almhütten und Hof- und Buschenschänken.

Dieses Jahr hat „Gault&Millau“ auch erstmals einen eigenen Hotelführer herausgebracht, in dem 664 Hotels beschrieben werden. In den neuen Führer aufgenommen wurden auch Südtiroler Hotels, insgesamt sind es 247 an der Zahl. Zum „Südtiroler Hotel des Jahres 2021“ erkoren wurde das Hotel „Chalet Mirabell“ in Hafling.

© Alle Rechte vorbehalten

„Ein Herd-besessener Mensch“

REAKTION: Gerhard Wieser hat „vorab nichts von dieser besonderen Auszeichnung gewusst“

DORF TIROL (sor). „Total überrascht“ und „völlig aus dem Häuschen“ sei er gewesen, als er am Donnerstagabend erfahren hat, dass er vom Gourmetführer „Gault Millau 2021“ mit einer 5. Haube ausgezeichnet werden ist, sagt Gerhard Wieser zu den „Dolomiten“. Der Chefkoch der „Trenkerstube“ in Dorf Tirol hatte vorab nämlich gar nichts von seinem Glück gewusst: „Ein Kollege aus Österreich hat mir eine WhatsApp geschrieben, dass ich die Sensation der diesjährigen ‚Gault-Millau‘-Ausgabe sei.“

Auf eine solche Auszeichnung arbeite man ein Leben lang hin, sagt Wieser, der erst kürzlich vom „Guide Michelin“ die 2 Sterne bestätigt bekommen hat.

Wieser sei „ein leidenschaftlicher, ein Herd-besessener Mensch“, heißt es im „Gault&Millau“. „Er denkt ununterbrochen an die Verbesserung von Götterspeisen, mit der Neugierde eines kleinen Kindes vor Ostern, Weihnachten oder Neujahr.“

Die 5. Haube zeige, „dass wir auf dem richtigen Weg sind und

es sich auszahlt, erstklassige Produkte mit Kreativität zu verbinden und Respekt vor Tradition mit einer gewissen Experimentierfreude“, sagt der 52-Jährige.

Sein Ziel sei und bleibe es, nach der fünften Haube den Gästen der „Trenkerstube“ ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten, „eines, das man möglichst nicht vergisst und an das man gern zurückdenkt“, so Wieser.

Trotz der aktuellen Coronapandemie und der monatelan-

gen Schließungen der Restaurants, will Wieser optimistisch in die Zukunft blicken: „Natürlich ist diese Zeit nicht leicht.“ Nichtsdestotrotz habe man nach dem ersten Lockdown im Frühjahr gesehen, dass die „Leute hungrig waren nach Leben“, so Wieser. „Sie wollten wieder hinausgehen, wieder etwas erleben und wieder genießen.“ So sei die „Trenkerstube“ zwischen den Lockdowns stets ausgebucht gewesen. „Das lässt auch für die Zukunft hoffen.“

© Alle Rechte vorbehalten



Der neue 5-Hauben-Koch Südtirols: Gerhard Wieser.

Ydo Sol

Zuschüsse für Event- und Reisebranche in Auszahlung

LANDESHILFEN: Besonders betroffene Sektoren werden entschädigt – „Blicken hoffnungsvoll in die Zukunft“

BOZEN. „Ein unglaublicher, wichtiger Schritt ist geschafft: Die Beiträge für Eventdienstleister und Reisebüros in Südtirol befinden sich in Auszahlung“, informiert der Präsident des Handels- und Dienstleistungsverbandes (hds), Philipp Moser.

In den vergangenen Monaten haben die beiden Fachgruppen im hds intensiv gemeinsam mit dem Land an Kriterien für die Auszahlung von Fixkostenzuschüssen an die besonders betroffenen Sektoren gearbeitet. Die Reise- und die Veranstaltungsbranche in Südtirol sind seit Beginn der Pandemie beispiellos betroffen mit Umsatzverlusten von bis zu 95 Prozent.

„Es ging uns darum, den Be-



Die Beiträge, die an Reisebüros und Eventveranstalter gehen, machen zwischen 40 und 70 Prozent der Fixkosten aus.

trieben eine Perspektive zu bieten und ihren Fortbestand über die Krise hinaus zu sichern“, so

die Präsidentin der Eventdienstleister im hds, Katrin Trafoier, und der Präsident der Rei-

sebüros im hds, Martin Pichler. „Wir blicken noch immer einer unsicheren Zukunft entgegen, aber wir hoffen damit, diese Zeit überstehen und hoffnungsvoll in die Zukunft blicken zu können. Unsere beiden Sektoren befinden sich seit Monaten in einem völligen Stillstand, ohne Aussicht auf Verbesserungen“, so Trafoier und Pichler.

Die Beträge machen zwischen 40 und 70 Prozent der Fixkosten eines Unternehmens aus. An die Reisebüros, Incoming-Agenturen und Reiseveranstalter werden demnach insgesamt über 2,3 Millionen Euro ausgeschüttet, während die Eventdienstleister knapp 3 Millionen Euro erhalten.

© Alle Rechte vorbehalten

GRUFRUT group

Einladung zur 75. Vollversammlung der Obstgenossenschaft Grufrut group landw. Ges.

Die Mitglieder der OG Grufrut group landw. Ges. sind höflichst zur ordentlichen Vollversammlung eingeladen, welche am **Montag, 21. Dezember 2020 um 17:00 Uhr am Sitz der Genossenschaft in Branzoll** stattfindet. Aufgrund der derzeit gegebenen Umstände findet die Vollversammlung zwar am Sitz der Genossenschaft aber ausschließlich mit Mitteln der Telekommunikation (Videokonferenz) und nur durch Teilnahme des von der Gesellschaft benannten Vertreters laut Art. 106 Absatz 6 Gesetzesdekret Nr. 18/2020 und Art. 135-undecies Finanzmarktgesetz statt.

Die Genossenschaft hat hierzu Herrn RA Mirko Eller, geboren am 09.12.1975 in Meran (BZ), ernannt, dem die Mitglieder die Vollmacht mit entsprechenden Anweisungen für das einzunehmende Abstimmungsverhalten erteilen können.

TAGESORDNUNG:

1. Genehmigung der Bilanz zum 31.07.2020 und Beschluss über die Verwendung des Gewinnes
2. Genehmigung des voraussichtlichen Abrechnungsvolumens OP 2020
3. Festlegung der Vergütung an die Mitglieder des Verwaltungsrates
4. Wahl des Verwaltungsrates
5. Allfälliges

Die Mitglieder, die anlässlich der Vollversammlung abstimmen wollen, müssen die ausgefüllte Vollmacht im Zeitraum vom 16.12. bis 18.12.2020 im Original in die an unserem Sitz in Branzoll aufgestellte Box einwerfen. Um Menschenansammlungen zu vermeiden, werden die Mitglieder nicht zur Vollversammlung zugelassen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Der Obmann: Otmar Clementi