

► **Zutaten:** Aus schlechten Produkten können auch die besten Köche kein Haubengericht zaubern. Daher kaufen sie gerne in der Heimat

# Küchengeheimnisse

**HAUBENVERDÄCHTIG**  
**2013**  
**Gault & Millau**  
KURIER-SERIE TEIL 4

VON AXEL N. HALBHUBER

Zwei Dinge verraten Spitzenköche nur ungern: ihre besten Rezepte und ihre besten Lieferanten. Denn Haubengerichte entstehen nur aus exzellenten Zutaten. Umso interessanter ist es für Hobbyköche, dass Österreichs Kochelite dem Gault Millau zum zweiten Mal ihre wichtigsten Produzenten nennt (die vier wichtigsten Kategorien in der Grafik unten).

Wie genau es das Restaurant mit Produkten nimmt, merkt man schon beim Brot. Thorsten Probst von der „Griggeler Stubä“ in Lech ([www.burgvitalresort.com](http://www.burgvitalresort.com)) füllt das Körbchen mit Gebäck vom Meierhof ([shop.meierhof.at](http://shop.meierhof.at)): „Die haben alte Getreidesorten. Ich schätze den direkten Austausch mit Produzenten, die Rezepte ausprobieren.“ Probst schwört auf „Empfehlung von Koch-Kollegen“.

Gault-Millau-Chefredakteurin Martina Hohenlohe betont die Wichtigkeit der Zutaten: „Selbst der beste Koch schafft es nicht, aus



WERNER KIBICZ/STUDIO CHIVY

**Naturprodukt:** Roland Huber vom Kloster Und verköcht nur Tiere aus natürlicher Aufzucht. Hier Hummer



**Empfehlung:** Thorsten Probst schätzt die Meinung der Kollegen



**Kreativ** bei Süßwasserfisch: Josef Trippolt jun. (Zum Bären)

schlechten Grundprodukten ein Spitzengericht zu kreieren. Wenn die Basis nicht stimmt, wird das Ergebnis bei aller Kreativität und bei allem technischen Können unbefriedigend sein.“ Im Trend liegen noch immer Saisonalität und Regionalität. „Es wird aber oft missverstanden, dass man mit regionalen, guten Produkten nicht mehr viel machen muss. Auch beim besten Süßwasserfisch reicht es nicht, ihn an der Haut kross anzubraten. Das kann jede Hausfrau, von einem Haubenkoch erwarten wir mehr.“

Josef Trippolt jun. von „Trippolt's Zum Bären“ im kärntnerischen Bad St. Leonhard ([www.zumbaeren.at](http://www.zumbaeren.at)) macht daraus „zart gebratene Saiblingsröllchen auf gehackten Eierschwammerln und kleinen Kärntner Nudeln“. Er

schwört auf Saiblinge der Familie Marzi aus St. Marein: „Wir pflegen ein freundschaftliches Verhältnis. Das ist wichtig, um Vertrauen in die Aufzucht der Fische zu haben.“

Eine weite Anreise haben Lämmer, die in Roland Hubers Küche im Kremser Kloster Und ([www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)) landen. „Lamm kommt bei uns aus dem Nationalpark Hohe Tauern vom Tauernlamm ([www.tauernlamm.at](http://www.tauernlamm.at)). Auch er betont das Vertrauen: „Wir wollen Naturprodukte. Und nicht viele Lieferanten setzen auf die natürliche Aufzucht.“ Das sei ebenfalls ein Grund, in der Heimat zu kaufen. Auch wenn man das nicht immer geheimhalten kann.

**Lesen Sie morgen: Die Ergebnisse des neuen Gault Millau 2013**

## Neu: Gault Millau in 34. Ausgabe

**Getestet** 858 Restaurants, 28 Landgasthöfe in Österreich plus Feinschmeckeradressen in Südtirol, Kroatien, Slowenien, Prag und Bratislava wurden großteils mehrfach besucht und nach dem Gault-Millau-Punkte-System bewertet. Außerdem liefert der Führer 559 Hotelempfehlungen.

**Buch** Der „Gault Millau 2013“ stellt die besten Küchen des Jahres vor. 572 S., um 33 € im Handel bzw. auf [www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)



**Paperboy bringt's auf Ihr Smartphone!**  
Einfach diese Seite fotografieren! Die Gratis-App „Joosaba Shortcut“ gibt's im App-Store  
Gault Millau 2013: Alle Artikel zum Restaurant-Guide online  
[KURIER.at/genuss](http://KURIER.at/genuss)

## Die Top-Lieferanten

FLEISCH	FISCH	KÄSE	GEMÜSE
 <p>Weil es nicht wurscht ist, wo Fleisch und Wurst herkommen, setzt Manfred Höllerschmid, der Chef des gleichnamigen Fleisch verarbeitenden Betriebs im Bezirk Krems, auf regionale Zulieferbetriebe.</p>	 <p>Vom Eismeer auf den Schneeberg: Damit der Eismeeersaibling in „Marias Land“ in Puchberg am Schneeberg artgerecht gedeihen kann, lässt man ihn in einem Holzbecken Runden schwimmen und Öko-Futter fressen.</p>	 <p>Bei der Familie Nuart im Kärntnerischen, im Bezirk Völkermarkt, ist der Natur-Kreislauf noch einigermaßen intakt. Hier werden die Milch- und Weidelämmer mit Bio-Kuhmilch, Gras und Heu von der Weide gefüttert.</p>	 <p>Robert Tomschitz in Pötsching (Burgenland) ist ein Biobauer, wie er im Buche steht. Für den Anbau des grünen Spargels, der Erdäpfel, des Zwiebels und des Knoblauchs verwendet er ausschließlich organischen Dünger.</p>
<p><b>1 HÖLLERSCHMID</b> Gewerbestraße 19, 3492 Walkersdorf ☎ 02735/5228, <a href="http://www.hoellerschmid.at">www.hoellerschmid.at</a></p> <p><b>2 SONNBERG BIOFLEISCH GMBH</b> Sonnbergstr. 1, 4273 Unterweibenbach ☎ 07956/797081, <a href="http://www.biofleisch.biz">www.biofleisch.biz</a></p> <p><b>3 KIENZERHOF</b> Rostock 21, 8530 Trahtütten ☎ 03461/222, <a href="http://www.derkiengerhof.at">www.derkiengerhof.at</a></p> <p><b>4 HENNERBICHLER</b> Pragerstraße 19, 4240 Freistadt ☎ 0664/3323326, <a href="http://hochlandrind-bio.at">hochlandrind-bio.at</a></p> <p><b>5 BOA BEEF</b> Mitterhof 1, 2164 Wildendürnbach ☎ 02523/20186, <a href="http://www.galloway.at">www.galloway.at</a></p>	<p><b>1 MARIAS LAND</b> ☎ 02636/22445 Rohrbacherstraße 30, 2734 Puchberg am Schneeberg, <a href="http://www.marias-land.at">www.marias-land.at</a></p> <p><b>2 GUT DORNAU</b> 2544 Leobersdorf, ☎ 02256/62 666 <a href="http://www.gutdornau.at">www.gutdornau.at</a></p> <p><b>3 KULMER FISCH</b> Haslau 63, 8190 Birkfeld ☎ 03174/4463, <a href="http://www.kulmer-fisch.at">www.kulmer-fisch.at</a></p> <p><b>4 SIGI SCHATTEINER</b>, Wilhelm-Erben-Str. 29, 5020 Salzburg ☎ 0650/4337390</p> <p><b>5 NATMESSNIG</b> ☎ 04247/2165 Millstätter Str. 56, 9541 Außere Einoöde, <a href="http://fischzucht-natmessnig.heimat.eu">http://fischzucht-natmessnig.heimat.eu</a></p>	<p><b>1 FAMILIE NUART</b> Waisenberg 6, 9102 Mittertrixen ☎ 04231/2043, <a href="http://www.nuart.at">www.nuart.at</a></p> <p><b>2 DORFSENNEREI SEE</b> Schnatzerau 23, 6553 See im Paznauntal ☎ 05441/8589, <a href="http://www.dorfsennerei.com">www.dorfsennerei.com</a></p> <p><b>3 BINTER-HOF</b> Feistriz 4, 9771 Berg im Drautal ☎ 04712/545, <a href="http://www.binterhof.at">www.binterhof.at</a></p> <p><b>4 BIOHOF NIEL</b> Gegend 15, 2662 Schwarzau im Gebirge ☎ 02667/567, <a href="http://www.bio-austria.at/biohofniel">www.bio-austria.at/biohofniel</a></p> <p><b>5 ZIEGENHOF MANDL</b> Pengersdorf 7, 2813 Lichtenegg ☎ 02643/2274, <a href="http://www.ziegenhof.at">www.ziegenhof.at</a></p>	<p><b>1 TOMSCHITZ</b> ☎ 0664/8730748 Hauptstraße 63, 7033Pötsching, <a href="http://www.biobauer-tomschitz.at">www.biobauer-tomschitz.at</a></p> <p><b>2 BIOGEMÜSEHOF WRESSNIG</b> Weixelbaum 18, 8484 Unterpurkla ☎ 03475/2121, <a href="http://www.bio-service.at">www.bio-service.at</a></p> <p><b>3 AB-HOF-VERKAUF FAM. HÖFINGER</b> Hauptstraße 21, 3004 Ollern 02271/2383, <a href="http://www.abhof-hoefinger.at">www.abhof-hoefinger.at</a></p> <p><b>4 GERTRUD'S GARTEN</b> Josef-Ganahl-Str. 41, 6850 Dornbirn ☎ 05572/26971</p> <p><b>5 WUK BIO.PFLANZEN</b> Novofermstr. 11, 2230 Gänserndorf ☎ 0699/14012195, <a href="http://biopflanzen.wuk.at">biopflanzen.wuk.at</a></p>

KURIER: Grafik: Selenow/Quelle: gaultmillau/Photos: Fotokit, M. Geest, S. Weber