

Herbert Hintner

IMPULSGEBER DES JAHRES

Gasthaus Platzegg, St. Michael-Eppan · 🍷🍷



Herbert Hintner gebührt das Verdienst, die Südtiroler Küche bereits vor über 30 Jahren kreativ weiterentwickelt zu haben. Anstatt sich auf dem Erreichten auszuruhen, überlässt er seinem Sohn Daniel das hochdekorierte Restaurant Zur Rose und begeistert jetzt am selben Platz gleich schräg gegenüber mit Klassikern aus der Gasthaus-Küche und belebt auch diese, energiegeladen wie vor 30 Jahren, wieder neu. Somit ist auch der Machtwechsel in der zu Recht berühmten Zur Rose-Küche vollzogen.

Wir ziehen mit größtem Respekt unseren Hut vor dieser gleich zweifach erfolgreichen Rochade: Eine gastronomisch-kulturelle Renaissance und eine veritable Familiensaga!

Ansitz Steinbock

HOTEL DES JAHRES

Elisabeth Rabensteiner, Villanders



Elisabeth Rabensteiner schafft mit ihrem Boutiquehotel Ansitz Steinbock einen unvergleichlichen Platz der Gastlichkeit. Luxus ist in diesem Haus auf das wesentliche reduziert, die historischen Gemäuer schaffen ein Erlebnis für den Gast, stilvoll eingerichtet von der Gastgeberin. **Ein historical place, mit mehr als 500 Jahren Geschichte, bei dem auf Ansprüche gehobener Gastlichkeit und Gastronomie nicht im Geringsten verzichtet werden muss.** Diese Symbiose ist bemerkenswert und für uns Grund, ihr Schaffen und damit ihr Hotel zum Hotel des Jahres 2024 zu machen. Ein bemerkenswerter Platz voller unvergesslicher Eindrücke.

Hannes Mair

PRODUZENT DES JAHRES

Metzgerei & Feinkost, Terlan



Ganze zwanzig Berufsjahre jung, verarbeitet Hannes Mair in seinem schönen Familienbetrieb rund 300 Südtiroler Rinder Jahr für Jahr und steht dabei mit klugen, kreativen Rezepturen für eine ganzheitliche Verwertung der Tiere. Im überwältigend gut sortierten Feinkost-Geschäft kommt neben Eigenkreationen und dem Allerfeinsten, was Südtirol zu bieten hat, auch Ausgesuchtes aus benachbarten Regionen nicht zu kurz.

Oberraut

GASTHAUS DES JAHRES

Familie Feichter, Bruneck · 🍷🍷



Seit nahezu vierzig Jahren wird dieser schöne Vorzeige-Berggasthof auf über 1.200 Höhenmetern von Familie Feichter geführt. **Die Lebensmittel für die klug wie überschaulich gestaltete Speisekarte stammen überwiegend aus eigener Erzeugung am Hof, die „0-Kilometer-Politik“ wird hier wahrhaftig gelebt und ist alles andere als ein trendbewusstes Lippenbekenntnis.** Gemüse, Salate und Kräuter aus eigenem Garten und Gewächshaus, in der hofeigenen Mühle wird das selbst angebaute Getreide zu Mehl und Gries verarbeitet, auf den Wiesen rund um den Hof wachsen die eigenen Rinder, fernab von Mastprogrammen, in aller Ruhe auf und das Wildfleisch kommt selbstredend aus den umliegenden Wäldern. All diese wunderbaren Gaben gibt es ebenso natürlich wie geschmackvoll zubereitet und aufgetischt im schönen Garten und den stillvollen Stuben.

Gault&Millau

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler

ERÖFFNUNG DES JAHRES

Norbert Niederkofler, Bruneck · 



Dieses Atelier-Restaurant-Konzept ist ein architektonisches Gesamtkunstwerk, welches genauso in einem Stadtpark von Paris stehen könnte und somit in der Metropole des Pustertals als fünftgrößte Stadt Südtirols mit gerade rund 17.000 Einwohnern doch überrascht.

Norbert Niederkofler hat hier allerdings seine Wurzeln, und schon beim Betreten der sensibelst renovierten Stoff-

Fabrikantenvilla Moessmer aus dem 19.

Jahrhundert wird mittels Türklingel dem Gast unmissverständlich das Gefühl vermittelt, dass man hier beim Küchen-Philosoph Norbert Niederkofler persönlich zuhause zu

Besuch ist. Dieser Idee konsequent folgend präsentiert sich im Interieur eine großzügige Gastgeberkultur mit elegantem Aperitif-Bereich, ein „Chefs-Table“ als Hochtisch in der Bibliothek, ein intimes Salon-Restaurant mit historischer Kassettendecke und einer in der Anmutung asiatisch inspirierten „Open Kitchen“ mit Rundherum-Verglasung und dreiseitiger Tresen-Einfassung. Die Verbindung zur historischen Stoff-Fabrik Moessmer wird in allen Facetten gelebt, von der akustisch sinnvollen Wandbespannung in den Gasträumen, als rutschhemmendes Band um die Wasserkaraffe bis hin zur Maßkonfektion des Service-Teams. Dass die „Cook the Mountain“-Geschichte weitergeschrieben wird, war das Abschiedsversprechen im Restaurant St. Hubertus in Sankt Kassian, Ende März 2023 und folgerichtig geht es hier jetzt - lediglich platzversetzt - weiter. Niederkofler-Klassiker wie die Rote Bete Gnocchi oder punktgenau gegarter hellfarbener Saibling vom Holzkohlegrill mit würzig-knuspriger Haut. Allesamt kulinarische Highlights, die schon das St. Hubertus in Sankt Kassian zur Pilgerstätte einer neuen Esskultur gemacht hatten. Gespannt dürfen wir sein, wie sich das Konzept nun über vier gegenüber bisher zwei Jahreszeiten vervielfältigen wird.

Katrin Pramstrahler

ENTDECKUNG DES JAHRES

Schlosshof Baumann, Prösels



Das hoch über dem Eisacktal mit Blick auf Völs am Schlern liegende Schloss Prösels alleine ist schon einen Umweg wert, die schöne Terrasse und die stilvoll renovierten Gasträume im gegenüberliegenden Schlosshof machen den Besuch dieses beschaulichen Platzes zu einem Muss. **Was die Hausherrin und passionierte Köchin Katrin hier zubereitet, ist richtungsweisend in puncto Geschmack, Genuss und Verantwortung.** Selbstredend kommt nur am Hof angebautes Gemüse wie unzählige Kartoffelsorten und auch wirklich alles von hier aufgezogenen Tieren in den Kochtopf, die Topfenspätzle dazu werden natürlich „à la minute“ geschabt. Zusammen mit Tochter Maria und Sohn Luis wird hier wieder das geliebt, was früher einmal das Selbst-

verständlichste in der Welt der Südtiroler Bergbauern war: Nichts wird verschwendet, alles wird mit viel Fantasie verwendet und das köstlich zubereitete Resultat begeistert!

TRES Riserva 2015

WEINPREMIERE DES JAHRES

Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch · 



Eine traumhafte Rotwein-Komposition nach allerbestem Bordelaiser Vorbild und dennoch mit viel eigenständigem, sehr expressivem Charakter. Kraftvoll und gleichzeitig hochelegant gereift in der Nase, zarte Anklänge von Tabak, gepaart mit schwarzen Früchten, in der Mitte ein attraktiv süßer Kern, der in die Zukunft blicken lässt und ein kaum enden wollendes, fast seidiges Finale. Die hier bestens gedeihenden Bordelaiser Rebsorten überzeugen seit jeher immer wieder bestechend in internationalen Vergleichsproben. Selbstverständlich war der Ehrgeiz groß, auch hierbei mit einer Super-Riserva zu punkten, ein Anspruch, der ja nicht immer aufgehen muss. Was aber mit der 2015er Riserva Tres gelungen ist, ist ganz einfach überwältigend!

Florian Brigl

WEINPERSÖNLICHKEIT DES JAHRES

Ansitz Kornell, Siebeneich · 



Florian Brigl ist es mit seinem Team rund um Kellermeister Marco Christé vorbildhaft gelungen, den Weinhof Kornell komplett umzukrempeln und neu auszurichten. Ganz nebenbei wurde der prächtige Ansitz unter der Burgruine Greifenstein mit sehr viel Geschmack und ebenso viel Liebe zum Detail sorgsam restauriert.

Die Weine sind allesamt wie das von der Burgruine herunter geseelte Wappentier, der Greif, zupackend und erhaben schwebend zugleich. Die Ausrichtung ist glasklar: Maximaler Geschmack durch große Harmonie und immer auch die Bekömmlichkeit im Blick. Der epochale 2018er Merlot Kressfeld eröffnet eine neue Dimension und belegt das legendäre Potential von Siebeneich.

Gault&Millau

Gump Hof

KOLLEKTION DES JAHRES

Markus Prackwieser, Völser Ried · 



Dass die beiden Parade-Weißweine Sauvignon Blanc und Weißburgunder in der Praesulis-Serie zu den beliebtesten in Südtirol gehören und deren Riserva Qualitäten in der Renaissance-Linie regelmäßig zu den besten Weißweinen Italiens zählen, hat sich mittlerweile auch international herumgesprochen. **Dass aber Markus Prackwieser auch mit der kapriziösen Rebsorte Pinot Noir ebenso zur absoluten Spitze aufschließen würde, hatte wohl kaum jemand erwartet, wir jedenfalls sind begeistert. Chapeau!**

Lukas Gerges

GASTGEBER & SOMMELIER DES JAHRES

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Bruneck · 🍷🍷🍷🍷



Zur herausragenden Küche gehört auch ein herausragender Gastgeber und den hat Norbert Niederkofler mit dem Nordtiroler Lukas Gerges als große Weinkoryphäe in Personalunion auch noch Chef-Sommelier an seiner Seite. **Lukas ist der beste Interpret und Geschichtenerzähler zu den subtilen Küchenkreationen, die ohne seine Erläuterungen nicht denselben Glanz hätten.** Sein Wissen sowie sein sprachliches Talent scheinen unbegrenzt zu sein, schon mit den ersten Worten weiß er seine Gäste in den Bann zu ziehen, und mit einer schlafwandlerischen Sicherheit zaubert er gereifte Gewächse aus dem Weinkeller, die zu der sehr anspruchsvollen, nicht immer leicht zu kombinierenden Küche von Norbert Niederkofler wirklich zu begeistern wissen.

Gault&Millau

Egon Heiss

KOCH DES JAHRES

Restaurant Prezioso, Meran · 🍷🍷🍷🍷



Egon Heiss, ein ganz Großer seiner Zunft, dem es auch ein echtes Anliegen ist, seinen Erfahrungsschatz weiterzugeben, ist angekommen in seinem kulinarischen Paradies. Hoch über Meran verwöhnt er seine Gäste im stilvollen Ambiente mit geschmacksintensiven Genüssen aus dem eigenen Garten wie mit wohltuend klaren Interpretationen aus der klassischen Küche. **Der Küchenmeister selbst ist zum Klassiker geworden und somit unser Koch des Jahres 2024!**