

Pressemitteilung

Bozen, 17. Oktober 2023 [**Sperrfrist: 17.10.23 | 13:00 Uhr**]

Gault&Millau kürt die besten Genussadressen Südtirols 2024 – Egon Heiss wird „Koch des Jahres“ und Florian Brigl „Weinpersönlichkeit des Jahres“

Heute werden in Bozen die besten Genussadressen Südtirols präsentiert. Gault&Millau stellt alle Restaurants, Weine, Winzer, Hotels und Produzenten erstmals in eigener App und im aktuellen Magazin vor. Der beste Neueinsteiger der Restaurants mit 5 Hauben ist das Atelier Moessmer by Norbert Niederkofler.

Die Dichte an besten Adressen in Südtirol ist enorm, die Beständigkeit der Qualität begeisternd. Für den neuen Guide wurden 127 ausgewählte Restaurants, fast 80 Winzer und knapp 350 Weine getestet und bewertet und im neuen Südtirol-Guide 2024 zusammengefasst. Erstmals werden die Ergebnisse in einem Sonderteil des Henris Edition | Gault&Millau Magazins veröffentlicht - mit einer Druckauflage von 50.000 Exemplaren und einer Verbreitung in Deutschland, Österreich, Schweiz und Südtirol. Gleichzeitig werden alle Ergebnisse in der App als eigenständiger Guide präsentiert. Die App-Variante gibt es auch in englischer und italienischer Sprachfassung.

Besonders geehrt wurden dieses Jahr:

- IMPULSGEBER DES JAHRES: **Herbert Hintner**, Gasthaus Platzegg in St. Michael-Eppan
- HOTEL DES JAHRES: **Ansitz Steinbock** – Elisabeth Rabensteiner, Villanders
- PRODUZENT DES JAHRES: **Hannes Mair**, Metzgerei & Feinkost in Terlan
- GASTHAUS DES JAHRES: **Oberraut**, Familie Feichter bei Bruneck
- ERÖFFNUNG DES JAHRES: **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** in Bruneck
- ENTDECKUNG DES JAHRES: **Katrin Pramstrahler**, Schlosshof Baumann in Prösels
- WEINPREMIERE DES JAHRES: **TRES Riserva 2015**, Kellerei Kurtatsch
- WEINPERSÖNLICHKEIT DES JAHRES: **Florian Brigl, Ansitz Kornell** in Siebeneich
- KOLLEKTION DES JAHRES: **Gum Hof - Markus Prackwieser** im Völser Ried
- GASTGEBER & SOMMELIER DES JAHRES: **Lukas Gerges**, Atelier Moessmer Norbert Niederkofler in Bruneck
- KOCH DES JAHRES: **Egon Heiss**, Restaurant Prezioso im Castel Fragsburg, Meran

Die Qualitätsdichte ist beeindruckend. Vergleicht man die Fläche Südtirols und die Anzahl der Haubenrestaurants so ist das Land ein Spitzenreiter in der gastronomischen Qualität. So müsste zum Beispiel das flächenmäßig ungefähr 11 mal so große Land Österreich fast die doppelte Anzahl an Haubenrestaurants (2023: 762 bewertete Lokale – Südtirol-Faktor: 1362 Restaurants) führen.

Der Gault&Millau Südtirolguide 2024 erscheint bei Henris Edition und ist als Magazin oder als App ab sofort im Handel erhältlich.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei unserem Presseportal:

presse@gaultmillau-media.com

Digitale Version:



Pressekontakt:

HENRIS Edition GmbH

Phone: +49 89 43571910

Mail: presse@gaultmillau-media.com