

DIE SONDERPREISE

Über 50 Jahre im Dienste der österreichischen Mehlspeisen-Kultur:
 Dafür erhält Konditoren-Legende Josef Zauner heuer den Falstaff-»Lebenswerk Award«.

Es ist alles andere als leicht, eine Legende zu verwalten. Doch Josef Zauner versteht sich nicht nur darauf, er weiß auch, dass Legenden beständig mit neuem Leben gefüllt werden müssen, um auch als solche wahrgenommen zu werden und richtig zu funkeln. Und so darf man jedenfalls davon ausgehen, dass die Republik beim Beschluss, Bad Ischl als Kulturhauptstadt Europas 2020 zu nominieren, auch an weltberühmte Zeugnisse österreichischer Kultur wie den Zaunerstollen, die Zaunerkipferl oder die unvergleichliche Oblatentorte gedacht hat, die man in der »Kurkonditorei Zauner« in Bad Ischl genießen kann.

Bad Ischl ist eine Pracht, natürlich. Aber so richtig verführerisch wird die alte Kur- und Kaiserstadt erst dank der Kurkonditorei – und das bereits seit dem Jahr 1832. Damals holte der Leibarzt seiner Majestät Kaiser Franz I. den Wiener Zuckerbäcker Johann Zauner nach Ischl, da zuvor keiner der ansässigen Konditoren den kaiserlichen Ansprüchen gerecht zu werden verstand.

Heute hält Josef Zauner die Traditionen hoch – und durch stete, sanfte Erneuerung frisch. An zwei Standorten und mit einer unter seiner Ägide errichteten neuen Backstube wird hier österreichische Mehlspeisen-tradition in Reinkultur gepflegt.

Es ist mehr als 50 Jahre her, dass der Bergbauernbub aus dem Lungau als Lehrling bei Zauner begonnen hat. Und die Ausbildung ist unverändert einer der Grundpfeiler dieses Leitbetriebs: Zahllos sind die Konditoren und Zuckerbäcker, die ihr Handwerk einst an dieser Quelle der Köstlichkeit erlernt haben, um es hinaus ins ganze Land und in die weite Welt zu tragen – wie Josef Zauner selbst es vorgelebt hat. Stationen in Deutschland, Schweden, Ungarn, Israel und Japan kennzeichnen seinen beruflichen Lebensweg. Und überall hat er die hohe Kunst der österreichischen Mehlspeisen gelehrt und gelebt. Denn der Zauner ist eine Legende.



LEBENSWERK
 AWARD

Josef Zauner, seit mehr als 50 Jahren Gralshüter der heimischen Mehlspeisen-Tradition. Dafür gibt es den Falstaff-»Lebenswerk Award«.

ZAUNER ESPLANADE
 BAD ISCHL/ÖÖ

Essen	42 50		81
Service	17 20		
Weinkarte	14 20		
Ambiente	8 10		
GESAMT	81 100		

Fotos: beigestellt

gourmet / RESTAURANTGUIDE 2020

GASTRONOM
 DES JAHRES



MEISSL & SCHADN
 1010 WIEN

Essen	44 50
Service	17 20
Weinkarte	16 20
Ambiente	9 10
GESAMT	86 100



86

Hat zunächst in Graz gezeigt, dass er weiß, wie's geht – und dann in Wien mit dem Hotelrestaurant »Meissl & Schadn« ein Juwel geschaffen: Florian Weitzer aus der gleichnamigen Hotel-Dynastie ist der Falstaff-»Gastronom des Jahres«.

BESTER
 SERVICE



BRASSERIE & BAKERY
 1010 WIEN

Essen	45 50
Service	18 20
Weinkarte	15 20
Ambiente	9 10
GESAMT	87 100



87

Leitet den Service im »Guesthouse« seit Jahren mit Souveränität und Hingabe: Joachim Kroboth.

SCHWARZ
 NÖHAGEN/NÖ

Essen	46 50
Service	18 20
Weinkarte	19 20
Ambiente	8 10
GESAMT	91 100



91

BESTES
 LAND-
 GASTHAUS



Ein Landgasthaus, wie man es sich erträumt: Das »Schwarz« in Nöhagen im Waldviertel wurde bestes Landgasthaus.

gourmet / RESTAURANTGUIDE 2020

INNOVATION
UND NACH-
HALTIGKEIT

MÜHLTALHOF
NEUFELDEN/OÖ

Essen	49 50		95
Service	18 20		
Weinkarte	18 20		
Ambiente	10 10		
GESAMT	95 100		

FERNRUF 7
NEUFELDEN/OÖ

Essen	47 50		90
Service	17 20		
Weinkarte	18 20		
Ambiente	8 10		
GESAMT	90 100		

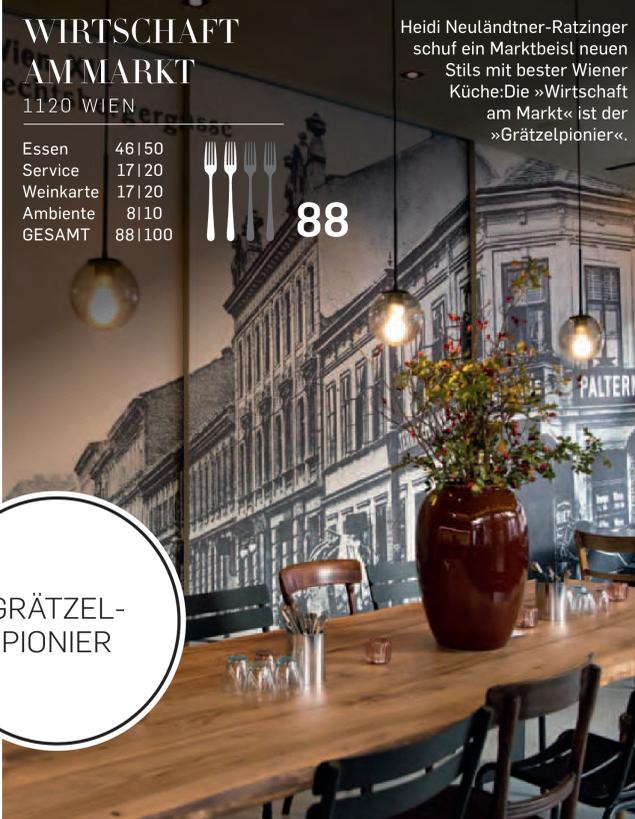
Es ist schwer, nur das Beste zu servieren und gleichzeitig alles restlos zu verkochen. Helmut Rachinger (»Fernruf 7«) und sein Sohn Philip (»Mühltalhof«) ergänzen sich da ganz wunderbar: Dafür gibt es den »Nachhaltigkeits-Award«, curated by Vöslauer.



WIRTSCHAFT AM MARKT
1120 WIEN

Essen	46 50		88
Service	17 20		
Weinkarte	17 20		
Ambiente	8 10		
GESAMT	88 100		

Heidi Neuländtner-Ratzinger schuf ein Marktbeisl neuen Stils mit bester Wiener Küche: Die »Wirtschaft am Markt« ist der »Grätzelpionier«.



GRÄTZEL-
PIONIER

Ein steirisches Wirtshauskind bringt den Deutschen gepflegtes Essen und Trinken bei: Gerhard Retter ist der »Internationale Botschafter des Jahres« für Österreichs Kulinarik.



BESTER
INTER-
NATIONALER
BOTSCHAFTER

gourmet / RESTAURANTGUIDE 2020

BESTES
WIENER BEISL



Holt eine altehrwürdige Institution ins Heute: Thomas Schreiner führt das »Wiener Beisl des Jahres«.

SCHREINERS
 1070 WIEN

Essen	44/50
Service	18/20
Weinkarte	17/20
Ambiente	9/10
GESAMT	88/100

88

ERÖFFNUNG
DES JAHRES



SEVEN NORTH
 1070 WIEN

Essen	44/50
Service	17/20
Weinkarte	18/20
Ambiente	8/10
GESAMT	87/100



87

Besseres levantinisches Essen wird man in Wien nicht finden: Das »Seven North« ist die »Eröffnung des Jahres«.



Bärbel und Oliver Reistenhofer sind Zahnärzte in Wien, schauen aber auch sehr darauf, was ihnen selbst zwischen die Zähne kommt. Seit den 1980er-Jahren gehört gutem Essen ihre Liebe. Dafür erhalten sie den »Foodies of the Year«-Award.

FOODIES
OF THE YEAR

Fotos: Eyal Shani, beige stellt