



## PRESSEINFORMATION

Februar 2021

### Gault&Millau zeichnet 24 südsteirische Gastronomiebetriebe aus

Der Südsteiermark wurde auch in 2021 die kulinarische Krone aufgesetzt

**München – 15. Februar 2021.** 45 Hauben hat der Gourmetführer Gault&Millau an 24 südsteirische Gastronomiebetriebe für das Jahr 2021 vergeben – zwei Betriebe durften sich sogar über vier Hauben freuen. Dabei spielt vor allem die Kreativität, die Verwendung hochwertiger regionaler Produkte wie Kürbiskernöl oder Äpfel sowie die Präsentation der Speisen eine entscheidende Rolle. Gerade in der Südsteiermark werden traditionelle Gerichte meist mit modernen Kreationen kombiniert, sodass sie neue, einzigartige Geschmackserlebnisse schaffen. Das ein oder andere Glas Weißwein aus der Region als edle Menübegleitung darf da natürlich nicht fehlen ...



Links: Der Fischwirt © Katharina Hafner; mittig: Harald Irka © Kirchgasser Photography; rechts: Wirtshaus Wolfgang Maitz © Michael Körbler

### Das Altehrwürdige: „Am Pfarrhof“ in Sankt Andrä im Sausal

Ein neuer Spitzenkoch beschert seit Frühjahr 2020 himmlische Genüsse im erneuerten Pfarrhof in Sankt Andrä, dessen Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht. Dort verwöhnt der 29-Jährige Harald Irka, der 2017 zum jüngsten Drei-Hauben-Koch der Welt gekürt wurde, seine Gäste mit extravaganten Acht-Gänge-Haute-Cuisine-Menüs mit Zutaten aus dem eigenen Wein-, Gemüse- und Kräutergarten. So landet schon einmal Aal mit Kartoffelcreme, gepopptem Mais und geröstetem Mohn auf dem Teller. Irkas Lebens-

gefahrerin Lisa kümmert sich indes um die Übernachtungsgäste, wurde der angrenzende ehemalige Pferdestall doch zu sechs Gästezimmern umgebaut. Mit 18 von 20 Punkten und vier Hauben führt der Pfarrhof die Steiermark-Gesamtwertung an. [www.ampfarrhof.com](http://www.ampfarrhof.com)

### **Die Provinzielle: Die „Weinbank“ in Ehrenhausen**

„Provinzialität auf höchstem Niveau“ lautet das Motto des Vier-Hauben-Lokals „Die Weinbank“ unter Küchenchef Gerhard Fuchs. Doch geht es hier nicht „hinterwäldlerisch“ zu, sondern es steckt ein ausgefeiltes Konzept dahinter. So gibt es in der Weinbank weder Speisekarte noch Menü – auf den Tisch kommt vielmehr, was saisonal gerade zur Verfügung steht. Kreativität und Spontaneität sind hier also gefragt, wenn Gerichte wie Dotterraviolo mit Spinat und Sommertrüffel oder Kaisergranat mit Saiblingskaviar die Gäste verwöhnen sollen. Auch das zugehörige Wirtshaus der Weinbank, in dem die Gerichte etwas bodenständiger sind, darf sich über eine Gault&Millau-Auszeichnung freuen. Was beide Lokale gemein haben, ist die erlesene Weinauswahl, die als eine der besten der Region gilt – Christian Zach wurde zum besten Sommelier Österreichs in 2021 gekürt. [www.diweinbank.at](http://www.diweinbank.at)

### **Der Exot: „Fischwirt im Urmeer“ in Sulztal an der Weinstraße**

Fisch in der Südsteiermark? Was zunächst ungewöhnlich klingt, ist für Chefkoch Philipp Wendler selbstverständlich, befand sich die Region doch einst inmitten des Urmeers, wovon noch heute die verbliebenen Korallen- und Muschelkalkböden zeugen. So finden sich auf der Karte des Haubenlokals „Fischwirt im Urmeer“ Gerichte wie Forellen-Sashimi oder hausgemachte Räuchersaiblingsravioli. Wer sich den Fisch lieber zuhause schmecken lassen möchte, nimmt sich den mit südsteirischem Weinrebenholz geräucherten Bio-Saibling aus der Region einfach vom hauseigenen Fisch-Drive-in mit. Für Nicht-Fischfans gibt es Fleisch und vegetarische Gerichte. Hinter dem Konzept steckt das steirische Familienunternehmen Grossauer, das insgesamt 20 Restaurants in Österreich und Deutschland betreibt – darunter auch das El Gaucho am Münchner Viktualienmarkt. [www.fischwirt.co.at](http://www.fischwirt.co.at)

### **Das Moderne: „Wirtshaus Restaurant Literwirt“ in Gleinstätten**

Sterneküche in der selbsternannten „Chill-out“-Zone – so führen Susanne und Walter „Voiti“ Schmid bereits in dritter Generation den Literwirt im Herzen der Südsteiermark. Gemeinsam mit ihrem jungen Team verwandelten sie den Familienbetrieb im Laufe der Jahre vom urigen Wirtshaus zum modernen Haubenrestaurant mit Barbereich und Terrasse. Gerade das jüngere Gourmetpublikum freut sich über Gerichte wie Backendl-Boxen, Sushi oder Burger. Mit regionalen Spezialitäten im Gepäck beliefert der Literwirt auch Veranstaltungen aller Art wie etwa Hochzeiten im Barockschloss Ottersbach. [www.literwirt.at](http://www.literwirt.at)

### **Das Familiäre: „Wirtshaus Wolfgang Maitz“ in Ratsch**

Unweit der Südsteirischen Weinstraße gelegen, wird das Weingut Maitz seit 1957 im Familienbetrieb bewirtschaftet – mit Stephanie und Wolfgang Maitz Junior bereits in dritter Generation. Während das zugehörige Weinhotel ein idealer Ort zum Entspannen über den grünen Weinbergen ist, bietet das Wirtshaus regionale Spezialitäten und Gerichte mit mediterranem Akzent auf hohem Zwei-Hauben-Niveau. Feinschmecker freuen sich über geröstete Nierndl (Niere) vom Kogelberger Freilandschwein mit Herbsttrüffel, Vegetarier hingegen genießen das pikante Karfiol-(Blumenkohl)-Curry mit Shitake-Pilzen. All jene, die mehr über Wein erfahren wollen, können an einer geführten Weingutstour mit Sommelier René Kollegger inklusive Weingartenbesichtigung und Verkostung teilnehmen. [www.maitz.co.at](http://www.maitz.co.at)

### **Das Stilsichere: „Kogel 3“ auf dem Kreuzkogel**

Unweit der Aussichtswarte des Kreuzkogels, ein beliebtes Ausflugsziel im Naturpark Südsteiermark, hat sich das Gastronomen-Ehepaar Beatrix und Oliver Drennig einen Lebenstraum mit ihrem Restaurant Kogel 3 erfüllt. Sie rissen zunächst den ursprünglichen Buschenschank ab und bauten ihn im Anschluss originalgetreu mit Erweiterung wieder auf. Über 100 Gäste dinieren nun im eleganten Innen- und Außenbereich inmitten der modernen Architektur und mit Blick auf die sattgrünen Weingärten. Die Zutaten für die originell aufbereiteten, klassischen Gerichte wie Steirerhuhn im Heunest oder Apfelstrudel stammen von regionalen Produzenten und sind je nach Saison verfügbar. Weinliebhaber indes freuen sich über 9.000 Flaschen Wein, die im Kellergewölbe des Kogel 3 auf eine Verkostung warten. Das Restaurant darf sich über zwei Hauben von Gault&Millau freuen. [www.kogel3.at](http://www.kogel3.at)

### **Das Überraschende: „Liepert´s Kulinarium“ in Leutschach**

Taco mit Lammfleisch und Frischkäse, Linsenchip mit eingelegter Wiener Schnecke und Räucherforellen-Zabaione – mit manch einem Gericht rechnen wohl die wenigsten in Liepert´s Kulinarium. Dabei stehen die ausgefallenen Kompositionen im Kontrast zum klassischen Ambiente des Drei-Hauben-Restaurants. So dampft, raucht und riecht es, wenn die Gerichte unter Federführung von Chefkoch Manuel Liepert an den Platz kommen, während der Blick über die holzvertäfelten Wände oder aber die südsteirische Weinlandschaft schweift. Im Café „Kniely by Liepert´s“ nebenan kommt indes typisch österreichische Kaffeehausstimmung bei täglich selbstgemachten Mehlspeisen und Kuchen auf. [www.liepersts.at](http://www.liepersts.at)

Eine Übersicht über alle Haubenlokale der Südsteiermark finden Sie [hier](#).

Weitere Informationen zur Südsteiermark unter [www.suedsteiermark.com](http://www.suedsteiermark.com) und auf [Instagram](#) sowie unter dem Hashtag #visitsuedsteiermark. Aktuelle Informationen zu den Corona-Richtlinien in Österreich finden Sie [hier](#).

---

## **BILDMATERIAL**

---

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

---

## **ÜBER DEN TOURISMUSVERBAND SÜDSTEIERMARK**

---

100 Facetten, zehn Gemeinden und eine Gemeinsamkeit: In der Südsteiermark treffen Naturerlebnisse, Kulinarik und Aktivurlaub aufeinander. Ob Weinwanderung, Radtour oder Einkehr in einem urigen Buschenschank – ein Urlaub in der Südsteiermark gleicht einer Reise der Sinne. Mundart und regionale Spezialitäten sind in der Südsteiermark genauso wenig wegzudenken wie der Klapotetz – seinerseits Wahrzeichen der Region. Das mediterrane Klima begünstigt nicht nur den Weinbau, sondern vor allem ein Besuch zu jeder Jahreszeit. Das nahegelegene Graz sowie die Stadt Leibnitz im Herzen der Südsteiermark sind gut durch die ÖBB angebunden.

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

LMG Management GmbH  
Sophia Rossmannith  
Bavariaring 38  
D-80336 München  
Tel.: +49 151 57669385  
E-Mail: [rossmanith@lmg-management.de](mailto:rossmanith@lmg-management.de)  
Internet: [www.lmg-management.de](http://www.lmg-management.de)

**SÜD** —————  
**STEIERMARK**

