



Osttirol ist im kulinarischen Sternenhimmel bestens vertreten

Spannend und aufregend waren die vergangenen Tage für Österreichs Gourmets: nach 15 Jahren wurde gestern im Hangar 7 die Rückkehr des Guide Michelin gefeiert – und brachte einen Sterneregen über die Tiroler Restaurants. Mit dem Gannerhof in Innervillgraten wurde ein Osttiroler Restaurant gleich mehrmals ausgezeichnet.

Tirol ist im aktuellen Guide Michelin österreichischer Bundeslandsieger. 20 Restaurants wurden mit 2 bzw. 1 Michelin-Stern ausgezeichnet. Zusätzlich wurden noch 3 Restaurants mit dem grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit sowie 7 Bib-Gourmants für ein besonders gutes Preis-Leistungsverhältnis verliehen. Das besondere an den Michelin-Auszeichnungen sind die internationale Vergleichbarkeit und die Unabhängigkeit der Tester:innen, die Feinschmecker aus allen Ländern so schätzen und so für eine globale Sichtbarkeit der dekorierten Betriebe beitragen.

Osttirol darf sich in den gefeierten Rahmen gleich mehrmals einbringen: einerseits mit dem Gannerhof, der als einziger Osttiroler Betrieb einen Michelin-Stern verliehen bekam und zusätzlich noch mit dem „Grünen Michelin-Stern“ für Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde. Andererseits haben es gleich 3 Osttiroler Restaurants geschafft, einen Bib-Gourmants ihr Eigen zu nennen: das Restaurant „Das Pfleger“ in Anras, das Saluti in Matrei in Osttirol und das Almfamilyhotel Scherer in Obertilliach. Eine Erwähnung im renommierten Guide Michelin haben sich auch noch die Rauterstube in Matrei und das Restaurant im Parkhotel Tristachersee verdient.

Der Gannerhof verkörpert Natur, Kunst und Kulinarik

Josef Mühlmann, Chefkoch und Inhaber des Gannerhofs in Innervillgraten, ist sich sicher: das Philosophieren übers Kochen und die verwendeten Produkte zahlt sich sichtbar aus. Nach 4 Hauben, dem Kulinarik-Oskar und vielen weiteren Auszeichnungen kann sich Josef Mühlmann nun auch als Sternekoch bezeichnen. Und das in mehrfacher Hinsicht – hat er nicht nur 1 Michelin-Stern verliehen bekommen, sondern zusätzlich noch einen von österreichweit nur 13 grünen Michelin-Sternen für Nachhaltigkeit. Und das zeichnet Josef und den Gannerhof ja besonders aus: gelebte Regionalität in der Produktauswahl und unaufgeregtes Kochen, mit wenig Chichi, aber mit viel Finesse.

Kulinarische Erlebnisse als Urlaubsmotor

Regionale Küche und kulinarische Erlebnisse sind für 40% der Urlauber:innen mit buchungsentscheidend. TVB Obmann Franz Theurl sieht die Kulinarik als eine Visitenkarte für den Bezirk und unterstreicht einmal mehr die Wichtigkeit der Kulinarik für den weiteren Ausbau des Qualitätstourismus in Osttirol: „Unsere gastronomischen Betriebe sind jetzt schon über die Grenzen hinaus bekannt. Mit den Auszeichnungen des Guide Michelin weitet sich diese Bekanntheit auf eine internationale Ebene aus. Osttirol ist somit nicht nur als Natur- und Outdoorparadies, sondern auch als kulinarischer Hotspot in „aller Munde“. Herzliche Gratulation an Josef Mühlmann und seinen Gannerhof, sowie den anderen dekorierten Restaurants im Bezirk – mein größter Respekt vor eurer tollen Leistung,“ so Obmann Franz Theurl.