

22 Sterne für Südtirols Köche

AUSZEICHNUNG: Neuer Michelin-Führer zeichnet 19 Küchenchefs aus – Drei Restaurants erhalten jeweils zwei Michelin-Sterne

VON ARNOLD SORG

BOZEN. Insgesamt 22 Sterne konnten die heimischen Küchenchefs im neuen Michelin-Restaurantführer ergattern. Das ist zwar einer weniger als im Vorjahr und trotzdem: Mit 19 prämierten Restaurants liegt Südtirol hinter Rom und Neapel an dritter Stelle. Und: Auch heuer konnten drei heimische Chefköche gleich zwei der begehrten Sterne entgegennehmen.

Der renommierte Gourmetführer hat in seiner Ausgabe für das Jahr 2015 in Südtirol 19 Restaurants mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet.

Was die Anzahl der Sterne betrifft, so konnte sich auch heuer wieder drei Küchenchefs jeweils zwei Sterne sichern: Norbert Niederkofler vom Restaurant „St. Hubertus“ in St. Kassian, Gerhard Wieser von der „Trenkerstube“ in Dorf Tirol und Martin Obermarzoner vom Restaurant „Jasmin“ in Klausen.

Je einen Stern sicherten sich auch heuer wieder die „Anna Stuben“ in St. Ulrich, der „Aeuer Hof“ in Sarnthein, das Hotel „Castel Fragsburg“ in Meran, die „Gourmetstube Einhorn“ in

Südtirols Michelin-Sterneköche 2015

| | | |
|------------------------------|--|----|
| Gerhard Wieser | Trenkerstube, Hotel Castel, Dorf Tirol | ☆☆ |
| Norbert Niederkofler | St. Hubertus, Hotel Rosa Alpina, St. Kassian | ☆☆ |
| Martin Obermarzoner | Jasmin, Klausen | ☆☆ |
| Herbert Hintner | Zur Rose, Eppan | ☆ |
| Karl Baumgartner | Schöneck, Pfalzen | ☆ |
| Anna Matscher | Zum Löwen, Tisens | ☆ |
| Jörg Trafojer | Kuppelrain, Kastelbell | ☆ |
| Reimund Brunner | Anna Stuben, Hotel Grödnerhof, St. Ulrich | ☆ |
| Arturo Spicocchi | La Stua de Michil, Hotel La Perla, Corvara | ☆ |
| Matteo Metullio | La Siriola, Hotel Ciasa Salares, Abtei | ☆ |
| Wolfgang Kerschbaumer | La Passion, Vintl | ☆ |
| Peter Girtler | Gourmetstube Einhorn, Hotel Stafler, Mauls | ☆ |
| Heinrich Schneider | Aeuer Hof, Sarnthein | ☆ |
| Burkhard Bacher | Kleine Flamme, Sterzing | ☆ |
| Andrea Fenoglio | Sissi, Meran | ☆ |
| Alois Haller | Hotel Castel Fragsburg, Meran | ☆ |
| Markus Baumgartner | Johannes-Stube, Hotel Engel, Welschnofen | ☆ |
| Chris Oberhammer | Tilia, Toblach | ☆ |
| Egon Heiss | Alpes, Bad Schörgau, Sarnthein | ☆ |

Dolomiten -Infografik: M. Lemanski

Mauls, die „Johannes-Stube“ in Welschnofen, die „Kleine Flamme“ in Sterzing, das Restaurant „Kuppelrain“ in Kastelbell, das Restaurant „Schöneck“ in Pfalzen, das „Sissi“ in Meran, das „La Siriola“ in St. Kassian, „La Stua

de Michil“ in Corvara, „La Passion“ in Vintl, „Zur Rose“ in Eppan, das Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens, das Restaurant „Tilia“ in Toblach und Egon Heiss vom Restaurant „Alpes“ im Hotel „Bad Schörgau“ in Sarnthein.



Egal ob Wild oder andere Köstlichkeiten: Südtirols Köche können jedem internationalen Vergleich standhalten. 17718304/ler

Insgesamt konnte die heimischen Küchenchefs damit 22 Michelin-Sterne erobern. Einziger Wermutstropfen: Das Restaurant „Alpenroyal Gourmet“ (Wolkenstein) hat seinen Stern verloren. Insgesamt wurden italienweit

332 Sterne vergeben. Im Regionvergleich schneidet die Lombardei mit 58 Sterne-Restaurants am besten ab. Dahinter folgen Piemont (39 Sterne-Restaurants) und Kampanien mit 35 Sternere-restaurants.

© Alle Rechte vorbehalten