

Vergabe der Michelin-Sterne in Österreich Diese Ausnahme Restaurants und Küchenchefs von Relais & Châteaux wurden mit der internationalen Auszeichnung bedacht

München, 22. Januar 2025 – Nach 16 Jahren kehrt der nationale Guide Michelin nach Österreich zurück – ein wichtiges Ereignis für die österreichische Gastronomieszene und ein ebenso bedeutender Moment für Relais & Châteaux, denn drei Restaurants der Vereinigung dürfen sich über die weltweit renommierte Auszeichnung freuen. Wir sind sehr stolz auf diese Wertschätzung, denn seit der Gründung vor 70 Jahren ist die Kulinarik ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte von Relais & Châteaux, die sich zum Ziel gesetzt haben, „durch Gastronomie und Gastfreundschaft eine bessere Welt zu schaffen“. Zu den Werten, die diesem Ziel zugrunde liegen, gehören die Kreativität der Köche und die Verwendung lokaler Produkte. Genau mit diesem Prinzip haben die ausgezeichneten Restaurants überzeugt: Mit Zutaten aus der jeweiligen österreichischen Region zaubern sie kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau – und reihen sich mit den Sternen nun auch offiziell in die internationale Reihe der Besten ein.

1. Restaurant taubenkobel im taubenkobel – zwei Sterne
2. Toni M. im Mörwald Hotel am Wagram – ein Stern
3. Gourmet Restaurant Hubertusstube im SPA Hotel Jagdhof – ein Stern

Relais & Châteaux Restaurant taubenkobel im taubenkobel – zwei Sterne



Der taubenkobel ist ein kosmopolitischer, kunstsinniger Ort in einem kleinen burgenländischen Dorf mit außergewöhnlichem Charme. Hier wird die pannonische Kultur zelebriert und gelebt und gekocht wird nach dem, was die Natur gerade bietet. So werden die aus der Küche nicht wegzudenkenden Wildkräuter in den Wiesen und Hügeln rund um den Neusiedlersee gesammelt und in der Küche von Alain Weissgerber verarbeitet. Er zählt seit Jahren zu den Sternen am österreichischen Kochhimmel und auf seinen geradlinigen Tellern setzt er vor allem auf Saisonalität. Sommelière und Maître de Maison Barbara Eselböck sorgt für den passenden Tropfen zu jedem Gericht und wurde zusätzlich mit dem Service Award 2024 ausgezeichnet. Weitere Informationen [hier](#) und [hier](#) finden Sie Bildmaterial.

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München



Relais & Châteaux Toni M. im Mörwald Hotel am Wagram – ein Stern



Inmitten der niederösterreichischen Weinberge kocht Toni Mörwald, einer der prominentesten Köche Österreichs. In seinem Gourmetrestaurant Toni M. im Relais & Châteaux Mörwald Hotel am Wagram zaubert die Koch-Legende kulinarische Hochgenüsse aus regionalen Zutaten. Gäste werden dort seither mit klassischer Haute Cuisine verwöhnt, die auf einzigartige Weise verfeinert wird. Toni Mörwald kitzelt aus den besten regionalen Zutaten das Optimum heraus und überrascht mit seinen Gerichten. Er übernahm das Gasthaus im beschaulichen Winzerort Feuersbrunn, wo auch die Wurzeln seiner Familie liegen, von seinem Vater und etablierte sich innerhalb kürzester Zeit als einer der renommiertesten Köche des Landes. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Relais & Châteaux Hubertusstube im SPA Hotel Jagdhof – ein Stern



Den Stubaier Gletscher im Blick und auf dem Teller kulinarische Highlights – das SPA-HOTEL Jagdhof vereint Bergidylle mit höchster Kulinarik, denn hier wird neben der eindrucksvollen Natur-Kulisse Gourmet großgeschrieben. In der mit einem Stern ausgezeichneten Hubertusstube kann man die feinen Kreationen des Küchenchefs Christian Jeske genießen. Er kreiert traditionelle, regionale Gerichte mit einem Hauch Internationalität. Wild bezieht er beispielsweise aus dem eigenen Jagdrevier des Hotels. Die alpine Gourmet Küche auf höchstem Niveau erlernte er auf seinen verschiedenen Stationen unter anderem in Bayern und der Schweiz. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Über Relais & Châteaux

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München



Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D - 81377 München

Phone: +49 (0) 89 552 797 60

jule@segara.de

www.segara.de

g

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München