© Philipp Lipiarski

Haute Cuisine Chefredakteurin Martina Hohenlohe und Herausgeber Karl Hohenlohe bei der Präsentation des neuen Gault Millau-Guides.

Gault Millau: die ersten Fünf-Hauber

Die 2020er-Ausgabe des Restaurant-Guides ist da – und wartet mit neuem Bewertungssystem auf.

••• *Von Paul Hafner*

WIEN. Das ist neu: Fünf Hauben für absolute Spitze. Nachdem das Gault Millau-Mutterland Frankreich 2010 auf fünf statt vier Hauben als Höchstnote für hervorragende Gastronomie umgestellt hatte, ist im Vorjahr Deutschland und schließlich heuer Österreich nachgezogen – ein sinnvoller Schritt, der die internationale Vergleichbarkeit der bewerteten Lokale ermöglicht.

Gemäß aktualisierter Punktewertung dürfen sich in Österreich 2020 fünf Lokale bzw. Köche mit jeweils fünf Hauben schmücken: Die in Wien ansässigen Konstantin Filippou, Silvio Nickol und Heinz Reitbauer (Steirereck) sowie Karl und Rudolf Obauer in Werfen im Pongau und Simon Taxacher in Kirchberg in Tirol.

Standardisierung

„Um einer international agierenden und immer stärker werdenden Marke Rechnung zu tragen, müssen wir Lizenznehmer nicht nur alle an einem Strang ziehen, sondern auch das selbe System anwenden", erklärt Herausgeber Karl Hohenlohe.

Gault Millau ist in den vergangenen Jahren kräftig expandiert: Der Guide ist mittlerweile sowohl in Süd- und Osteuropa (Kroatien, Polen, Russland, Rumänien und Slowenien) als auch in Australien, Israel, Japan, den USA und Kanada vertreten.

„Gerade im 2- und 3-Haubenbereich schafft das erweiterte Bewertungssystem zusätzliche Möglichkeiten der Differenzierung. Das bringt mehr Fairness für die bewerteten Betriebe, vor allem aber eine noch bessere Orientierung für die Gäste", so Martina Hohenlohe, Chefredakteurin des Guides.

Feinschmecker haben nun mehr Anlass, nicht allein auf die Hauben, sondern zusätzlich auf die vergebenen Punkte zu schauen; so gibt es etwa 38 Restaurants, die sich vier Hauben sichern konnten, aber die sich bis zu 1,5 Punkte unterscheiden.

75 neue Haubenlokale

Das erweiterte Punktesystem mit Halbpunkten von 11 bis 19,5 erlaube eine größere Differenzierung, einfacher werde „der Einstieg in die Haubenwelt dadurch aber nicht", meint Karl Hohenlohe. „Durch das Einziehen einer neuen Bewertungsebene können wir aber einfach besser auf die unterschiedlichen Küchenleistungen eingehen."

Im neuen Gault Millau 2020 scheinen 692 Hauben-Restaurants zwischen Wien und Vorarlberg auf, 307 davon sind Ein-Hauben-Lokale. Allein 75 Haubenlokale sind heuer dazugekommen.

In der ersten Ausgabe von 1980 gab es österreichweit lediglich 16 Haubenlokale, nur ein einziger Betrieb (Karl Eschlböck) hatte zwei Hauben inne. Seither hat sich der Restaurant- zum Genussführer entwickelt, bewertet auch Restaurants und Almhütten. Heuer neu: „Die besten 90 Golfclub-Restaurants" und „Die besten Bars und Kaffeehäuser".

Bewertungsschema

Bewertung	Punkte von 20
5 Hauben	19 bis 19,5
4 Hauben	17 bis 18,5
3 Hauben	15 bis 16,5
2 Hauben	13 bis 14,5
1 Haube	11 bis 12,5
ohne Haube	10 bis 10,5

Quelle: Gault Millau

mmarkets | Alle Druckhäuser auf einen Blick