

Hornstein Ranking 2024: Auszeichnung Österreichs beste Restaurants – BILD

ID: LCG24216 | 19.06.2024 | Kunde: JOHANN | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Objektiv, transparent, datenbasiert und fair: Das 43. Hornstein-Ranking erhebt sieben Restaurants ex aequo in den Olymp der heimischen Gastronomie. Juan Amador und Andreas Döllner steigen in die Premier League der heimischen Gastronomie auf.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Kurz bevor der Guide Michelin Österreich endlich wieder am internationalen Kulinarikatlas sichtbar macht, blickt das Hornstein-Ranking in Zusammenarbeit mit Laurent-Perrier über den Tellerrand regionaler Gastronomiebewertungen hinaus und führt die Bestnoten namhafter Gastro-Guides in einem transparenten, datenbasierten und objektiven Ranking zusammen. Es geht auf den vielfach ausgezeichneten Spitzenkoch **Wolf von Hornstein** zurück, der 1981 den Vorstoß für die objektive Vergleichbarkeit gastronomischer Exzellenz initiierte. Anstatt selbst subjektive Bewertungen abzugeben, zieht die Punktevergabe des Hornstein-Rankings die Bewertungen maßgebender Magazine und Guides wie „Guide Michelin“, „Der Feinschmecker“, „Gault&Millau“, „Schlemmer-Atlas“, „À la Carte“ oder „Falstaff“ heran und errechnet einen Querschnitt. Die jeweils schlechteste Bewertung eines Führers entfällt, um allfälligen subjektiven Einordnungen einzelner Verlagshäuser Vorschub zu leisten. In der diesjährigen Ausgabe werden die 50 besten Restaurants Österreichs gelistet.

Zwei neue Spitzenplätze in Österreich

Teilten sich letztes Jahr noch fünf Restaurants mit einer Anzahl von 98,8 Punkten den Spitzenplatz in Österreich, sind es heuer sieben. **Juan Amador** katapultierte sich mit seinem „Amador Restaurant“ vom sechsten auf den ersten Platz. Noch weiter steigt **Andreas Döllner** mit seinem Restaurant „Döllner“ auf: Er klettert vom elften auf den ersten Platz. Diesen teilen sich Amador und Döllner heuer mit **Martin Klein** („Ikarus im Red Bull Hangar 7“), **Karl** und **Rudolf Obauer** („Obauer“), **Silvio Nickol** („Silvio Nickol Gourmet Restaurant – Palais Coburg“), **Heinz Reitbauer** („Steirereck“) und **Benjamin Parth** („Stüva – Genießerhotel Yscla“).

„Die Dynamik in der österreichischen Spitzengastronomie ist beeindruckend. So viele Top-Platzierungen gab es noch nie. 17 herausragende Gastronominnen und Gastronomen haben heuer drei Kronen im Hornstein-Ranking erreicht und über 95 von 100 erreichbaren Punkten geholt. Österreich ist definitiv bereit, wieder das internationale Parkett zu betreten und sich mit der Rückkehr des ‚Guide Michelin‘ im globalen Spitzenfeld zu beweisen. Exzellenter Genuss ist eine prickelnde Freude für die Tourismus- und Kulinarikdestination Österreich“, gratuliert **Marlies Nitschmann**, Head of Marketing bei KATTUS-BORCO, dem exklusiven Vertriebspartner von Champagne Laurent-Perrier in Österreich.

„Seit 43 Jahren gibt das Hornstein-Ranking alljährlich einen Überblick über die subjektiven Beurteilungen renommierter Gastronomie-Guides und fasst diese objektiv zusammen“, erklärt Herausgeber **Thomas Schreiner**.

100-Punkte-Club in Deutschland

Keine Veränderung gibt es im elitären 100-Punkte-Club in Deutschland. Aus 200 bewerteten Restaurants kochen sich mit dem Bestwert erneut **Sven Elverfeld** im „Aqua – The Ritz-Carlton“ (Wolfsburg), **Torsten Michel** in der „Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube Tonbach (Baierbronn), **Christian Bau** im „Victor’s Fine Dining by Christian Bau“ (Perl-Nenning) und **Clemens Rambichler** im Waldhotel Sonnora (Dreis) in den kulinarischen Sterne- und Punktehimmel. Nah dran kommen **Andreas Caminada** und **Marcel Skibba** im „Schauenstein“ im Schweizerischen Fürstentum, die 99,5 Punkte verbuchen. **Norbert Niederkofler** holt sich mit dem „Atelier Moessmer“ im Südtiroler Bruneck den Gesamtsieg in Italien (98,7 Punkte).

Österreichs beste Gourmet-Adressen – objektiv und transparent bewertet

1. „Amador Restaurant“, Wien, 98,8 Punkte
1. „Döllterer“, Golling, 98,8 Punkte
1. „Ikarus im Red Bull Hangar 7“, Salzburg, 98,8 Punkte
1. „Obauer“, Werfen, 98,8 Punkte
1. „Silvio Nickol Gourmet Restaurant – Palais Coburg“, Wien, 98,8 Punkte
1. „Steirereck im Stadtpark“, Wien, 98,8 Punkte
1. „Stüva – Genießhotel Yscla“, Ischgl, 98,8 Punkte
8. „Gourmetrestaurant Hubert Wallner“, Dellach, 98,1 Punkte
8. „Landhaus Bacher“, Mautern an der Donau, 98,1 Punkte
8. „SENNS.Restaurant“, Salzburg, 98,1 Punkte
8. „Taubenkobel“, Schützen am Gebirge, 98,1 Punkte

Die Liste der 50 österreichischen Restaurants, die es im Hornstein-Ranking 2024 in die Punkteränge geschafft haben, findet sich online auf hornsteinranking.de

Auszeichnung im Hotel Traube Tonbach

Bei der feierlichen Verleihung der Urkunden durch Herausgeber **Thomas Schreiner** wurde Österreich heuer im Hotel Traube Tondach durch **Karl Obauer** („Obauer“) repräsentiert. Deutschland war durch **Sven Elverfeld** („Aqua – The Ritz-Carlton“), **Torsten Michel** („Schwarzwaldstube“) und **Clemens Rambichler** („Waldhotel Sonnora“) vertreten. Aus der Schweiz reiste **Peter Knogl** („Cheval Blanc by Peter Knogl“) an, während Südtirol durch **Gerhard Wieser** („Castel Fine Dining“) vertreten wurde.

Weitere Ehrungen gab es auch für **Claus-Peter Lumpp** („Restaurant Bareiss“, Baiersbronn), **Christoph Rainer** („IKIGAI“, Elmau), **Thomas Kellermann** („Dichter“, Rottach-Egern), **Martin Hermann** („Le Pavillon“, Bad Peterstal-Griesbach), **Edip Sigl** („ES:SENZ“, Grassau), **Klaus Erfort** („Gästehaus Klaus Erfort“, Saarbrücken), **Peter Hagen-West** („Ammolite – The Lighthouse Restaurant“, Rust), **Thorsten Bender** („sein“, Karlsruhe), **Dirk Hoberg** („Ophelia“, Konstanz) und **Jörg Sackmann** („Schlossberg“, Baiersbronn).

Über das Hornstein-Ranking

Das Hornstein-Ranking, das von Sternekoch und Hotelier **Wolf von Hornstein** (1918–2008) im Jahr 1981 erstmals publiziert wurde, erstellt aus einer Vielzahl der unterschiedlichen Bewertungen, die neben der eigentlichen Küchenleistung auch Ambiente, Service und Innovation das Angebot kritisch unter die Lupe nehmen, ein Ranking der besten Restaurants im deutschsprachigen Raum. Weitere Informationen auf hornsteinranking.de

Über Champagne Laurent-Perrier

Champagne Laurent-Perrier, 1812 gegründet, ist das größte, in Familienbesitz befindliche Champagnerhaus. Es wird von der Familie de Nonancourt geführt und hat seinen Sitz in Tours-sur-Marne im Herzen der Champagne. Präzision, Frische, Eleganz und Raffinesse zeichnen die Produkte aus und bilden das Fundament dieser anhaltenden Erfolgsgeschichte. Weitere Informationen laurent-perrier.com

Laurent-Perrier wird in Österreich von KATTUS-BORCO vertrieben.

Über KATTUS-BORCO

Das Joint Venture des in fünfter Generation familiengeführten Wiener Traditionshauses KATTUS und des Hamburger Spirituosenunternehmens BORCO ist eine der stärksten und schlagkräftigsten Vertriebsorganisationen der Branche. Beide Unternehmen blicken auf eine langjährige Eigenproduktions- und Vertriebsstradition zurück. Zusammen zählen sie über 230 Jahre an Erfahrung, Expertise und Marktpräsenz. Das über 120 Marken umfassende Portfolio beinhaltet die Eigenmarken KATTUS und Sierra Tequila sowie klingende Namen wie unter anderem Select Aperitivo, Laurent-Perrier, Stroh Inländer Rum, Blue Gin und Amaro Montenegro. Das Whisky-Sortiment ergänzt dieses breite Spektrum um The Dalmore, Jura und Fettercairn sowie renommierte Bourbons à la Elijah Craig, Evan Williams und Rittenhouse Rye. KATTUS-BORCO unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, über den Sie sich auf verantwortungsvoll.at informieren können. Weitere Informationen auf kattus-borco.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

