

Betreff: Hotlist – Ein nachhaltiges Nein – 5 Sterneküchen im Porträt

Unterzeile: Unglaublich oder ECHT?

Steiermark, Kärnten & Salzburger Land

Wurzeln statt Weltmeer

Nachhaltigkeit ist zum meistgenutzten und unglaublichsten Begriff der Gastronomie geworden. Fünf österreichische Sterneköche in familiengeführten Geniesserhotels beweisen das Gegenteil: Nachhaltigkeit lässt sich nicht zertifizieren, sondern nur leben. Was diese fünf Küchen eint, ist so simpel wie radikal: Kein Fisch aus dem Meer – und viele andere Selbstverständlichkeiten.

Geniesserhotel Sattlerhof, Gamlitz: Der Garten gibt den Ton an

Am südsteirischen Sattlerhof samt biodynamischem Weingut steht Markus Sattler am Herd – ausgezeichnet mit einem Stern vom Guide Michelin und vier Hauben von Gault Millau, geprägt von seinen Jahren in Skandinavien. Seine „sanfte Küche“ ist puristisch und kreativ: „Man kann mit einfachen Grundprodukten wie Sellerie, Wurzelgemüse, Spitzkraut oder Zwiebel einen großen Wow-Effekt erzielen.“ Meeresfisch sucht man vergeblich: „Wenn ich Fisch aus Triest will, fahr ich nach Triest. Das hat mit unserer Gegend nichts zu tun.“ Sein Sommersalat kommt aus dem eigenen Garten: Ochsenherztomaten, Rucola, Fenchelgrün, dazu ein Dressing aus fermentiertem Tomatensaft und eigenem Pollenöl.

Geniesserhotel Sonnhof, St. Veit im Pongau: Grenzen als Inspiration

Im Salzburger Pongau kocht Vitus Winkler, von Gault Millau zum „Koch des Jahres 2026“ gekürt, im Restaurant „Kräuterreich“ des Geniesserhotels Sonnhof. Seine Sterneküche (zwei Sterne und Grüner Stern für Nachhaltigkeit vom Guide Michelin) stellt Kräuter und Wildpflanzen der Bergwelt ins Zentrum. Für ihn beginne nachhaltige Küche mit Respekt – vor der Natur, den Tieren und den Menschen, die die Lebensmittel erzeugen, sagt Winkler. „Gerade diese Grenzen sind für mich keine Einschränkung, sondern die größte Inspiration für neue Gerichte.“ Empfehlenswert ist der „Bauerngarten“, bei dem Tomatenraritäten, Dottercreme und heimischer Störkaviar eine Einheit bilden – alle Zutaten aus dem Salzburger Land.

Geniesserhotel Die Forelle, Weißensee: Reduktion statt Verzicht

Am Weißensee führt Familie Müller ihr Geniesserhotel Die Forelle. Hannes Müller kocht mit einem Stern sowie dem Grünen Stern seine „Berg.See.Küche“, Ehefrau Monika begleitet als Sommelière mit Michelin-Service-Award. Die Fragen – was bekomme ich, zu welcher Zeit, von wem und wer profitiert – bestimmen jedes Gericht: „In einer Zeit, in der alles verfügbar ist, ist Reduktion das Mittel, wirkliche Qualität wieder zu fühlen und zu schmecken“, sagt Müller. Sein Signature Dish aus dem Weißenseetal, die Wildfang-Reinanke, gewürzt mit Kräutern und Blüten der Saison, eingewickelt in ein Huflattichblatt und mariniert mit Maiwipfelöl, unterstreicht das: „Das ist besser für meine Seele und mein Gewissen angesichts der nächsten Generation.“

Geniesserhotel Riederalp, Leogang: Der Pinzgau auf der Speisekarte

In Leogang serviert Andreas Herbst, mit einem Stern sowie dem Grünen Stern prämiert, im Gourmetrestaurant „dahoam“ ein Menü, dessen Herkunft auf einer Karte aus Stierleder dokumentiert ist: Lamm vom Vorderrainerbauern, Gemüse vom Stechaubauern, Forelle und Saibling von den Leoganger Fischzüchtern. „Die Aussage, dass regionale Produkte schwer zu bekommen sind, ist Blödsinn“, so Herbst. „Wenn ich mit den Bauern eine gute Beziehung aufgebaut hab, funktioniert das ohne Problem.“ Seinen Küchenstil „The Epic Slow Food Leogang“ unterstreicht etwa sein Signature Dish: Blunzn mit Erdäpfelstampf, fermentiertem Radi und Kapuziner. Mit der Firma b.zero macht er sogar Biomüll zu Brennstoff fürs eigene Heizwerk – nur die österreichische Bürokratie bremst noch.

Geniesserhotel Döllerer, Golling: Cuisine Alpine als Haltung

Nur wenige Kilometer südlich von Salzburg prägte Andreas Döllerer, ausgezeichnet mit zwei Sternen und fünf Hauben, den Begriff „Cuisine Alpine“ – und lebte ihn schon, bevor er einen Namen dafür hatte. Seine Küche sei keine Grenzküche, der Spargel aus Bayern liegt näher als der aus dem Marchfeld – und er kenne den Produzenten, so der Herdvirtuose. Seit 2009 kommt im familiengeführten Geniesserhotel kein Meeresfisch mehr auf den Teller, stattdessen der Bluntausaibling von Fischer Sigi Schatteiner, mit Molke-Braunbutter-Sud und confierten Erdäpfeln – Döllers Signature Fish. „Regional ist für mich kein Trend, sondern eine Selbstverständlichkeit“, sagt Döllerer. Nose-to-tail gehört für ihn zum Respekt vor dem Tier: „Ma schmeißt nix weg“.

Mehr Informationen: www.geniesserhotels.com