Gault Millau kürt Philip Rachinger zu „Österreichs Koch des Jahres 2027“

Ein weiterer Karriere-Höhepunkt für den kochenden Patron des Genießerhotels Mühltalhof in Neufelden im oberösterreichischen Mühlviertel: Nach 2 Sternen im Guide Michelin wurde Philip Rachinger nun vom Guide Gault Millau mit einer der begehrtesten Auszeichnungen der heimischen Gastronomie geehrt – dem Titel „Österreichs Koch des Jahres 2027“.

„Was er serviert, sammelt er zum Teil selbst – in den Wäldern und Wiesen rund ums Haus und formt daraus eine markante Küche von großer Tiefe“, schwärmen die anonymen Gault Millau-Tester.

Philip Rachinger zählt seit Jahren zu den besten und charismatischsten Köchen Österreichs. Im „Ois“ im Mühltalhof zelebriert er gemeinsam mit seinem Team ein kreatives 12-Gänge-Tasting-Menü, für das der oberösterreichische Spitzenkoch mit 4 Hauben, 2 Sternen und 4 Gabeln ausgezeichnet wurde. Seine Menüs erzählen Genuss-Geschichten: mit Emotion, Tiefe und einer guten Prise Witz und Humor. Diese Ingredienzien sind nicht nur die Grundzutaten für sein Restaurant, sondern für Rachinger auch das Fundament eines guten Wirtshauses.

Wirtshaus als Kulturgut

Denn für ihn ist das Wirtshaus mehr als ein kulinarischer Begriff – es ist österreichisches Kulturgut. Das Wirtshaus ist ein Ort, an dem man sich wohlfühlt, wo das Essen und gemeinsam eine gute Zeit zu haben im Fokus stehen. Diese Haltung prägt auch seine Gourmetküche im Mühltalhof. Service auf Augenhöhe, Nähe zum Gast, Gerichte mit Haltung – das sind Werte, die für ihn auch im Fine-Dining gelten.

Und so bringt es Gault Millau treffend auf den Punkt: „Genau das ist es, was wir uns von einem „Chef of the Year“ wünschen: Neben einer exzellenten Küche auch ein Gespür für gesellschaftliche Themen, Engagement und ausreichend Strahlkraft, um diese Themen auch anzugehen.“

Geniesserhotel Mühltalhof
Unternberg 6
A-4120 Neufelden
T+ 43(0) 72 82 / 62 58
reception@muehltalhof.at
www.muehltalhof.at