

# Neuer Gault Millau-Führer 2010 erscheint: Zwei Drei-Haubenköche mit 18 Punkten Südtirols Gourmet-Olymp hat nun einen zweiten Genussgott

**Im neuen Gault-Millau-Führer steht es Schwarz auf Weiß: Die Liste der Südtiroler Haubenköche wird heuer von einer Doppelspitze angeführt.**

**SÜDTIROL** – Die höchste Punktezahl 18 (von 20 möglichen) erhielten heuer nämlich zwei: das Restaurant St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian mit Maestro Norbert Niederkofler und – neu an der Spitze – die Anna-Stuben im Grödnerhof in St. Ulrich mit Armin Mairhofer als Herr der Herde. Im Vorjahr durfte er zwar auch mit drei Hauben, aber noch mit 17 Punkten gerade nicht auf den Thron steigen.

**Diesmal nur ein 17er-Kandidat**

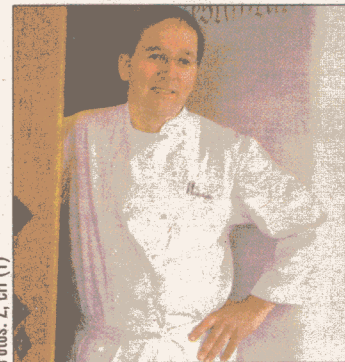
Knapp dahinter mit drei Hauben (bei 17 Punkten) wartet –



wie auch schon im vergangenen Jahr – auch heuer wieder die Tirolerstube im Hotel Castel auf.

Der Sonderpreis für den bes-

**Zwei, die definitiv hinter den Herd gehören:** Armin Mairhofer (l.) vom Grödnerhof „assistiert“ heuer Norbert Niederkofler (r.) vom Rosa Alpina mit der maximalen Punktzahl im Gourmetführer Gault Millau Südtirol.



Fotos: Z. cri (1)

ten Service von außergewöhnlicher Professionalität, Kompetenz und Freundlichkeit wurde diesmal an das Restaurant Schöneck in Pfalzen vergeben (16 Punkte). Den Ambiente-Award erhielt das Sissi in Meran (16). Weitere 16er-Kandidaten: La Stüa de Michil (Corvara), Zur Rose (Eppan), Kuppelrain (Kastelbell), Leuchtturm (Sand in

Taufers), Kleine Flamme (Sterzing) und Zum Löwen in Tisens.

Insgesamt sind heuer 81 Restaurants gelistet, davon 63 Haubenlokale (minus zwei).

Der Gault-Millau-Führer wird herausgegeben von Karl Hohenlohe und wird am kommenden Freitag gemeinsam mit dem neuen „Le Guide de L'Espresso“ vorgestellt. Dann werden die beiden Gourmetbibeln auch im Handel erhältlich sein.