

# Südtirol hat drei neue Sterne-Köche

Neuer Michelin-Führer gestern in Meran vorgestellt – 15 Sterne für 14 Köche

Meran/Bozen (hil) – Feinschmecker können in Südtirol ab sofort drei neue Sterne-Restaurants entdecken: Der Gastronomie-Führer „Guida Michelin Italia“ zeichnete für seine aktuelle Ausgabe 14 Häuser mit zumindest einem der begehrten Sterne aus. Das Standardwerk für Gourmets ist gestern erstmals in Meran vorgestellt worden.

Dabei wurde deutlich, dass in diesem Jahr kein einziges von Südtirols besten Restaurants zurückgestuft wurde. Im Gegenteil: Die Dichte an gastronomischen Top-Adressen hat sich sogar weiter erhöht: Mit 14 ausgezeichneten Restaurants hat Südtirol mittlerweile so viele Sterne-Häuser wie noch nie. Das hob auch Roberto Restelli, Sprecher von „Michelin Italia“ hervor: „Südtirol ist eine Provinz mit einer erstaunlich großen Konzentration an Spitzenrestaurants.“

Alleiniger Spitzenreiter bleibt mit zwei Sternen Norbert Niederkofler, Chefkoch im „St. Hubertus“ in St. Kassian. Ebenfalls sternendekoriert



**Südtirols drei neue Sterne-Köche (von links): Heinrich Schneider („Auener Hof“), Wolfgang Kerschbaumer („La Passion“) und Peter Girtler (Hotel „Stafler“).**

Foto: „D“/hil

sind nach wie vor Karl Baumgartner („Schöneck“), Herbert Hintner („Zur Rose“), Anna

Matscher („Zum Löwen“), Armin Mairhofer („Anna Stube“), Chris Oberhammer („Tilia“),

Martin Obermarzoner („Jasmin“), Arturo Spicocchi („La Stua de Michil“), Jörg Trafojer („Kuppelrain“), Claudio Melis („La Siriola“) und Gerhard Wieser („Trenkerstube“).

In die Spitzenliga aufgestiegen sind in diesem Jahr Peter Girtler vom Hotel „Stafler“ in Mauts, Wolfgang Kerschbaumer vom „La Passion“ in Vintl und Heinrich Schneider, Küchenchef im Gourmetrestaurant „Auener Hof“ im Sarntal.

Wie die Ergebnisse zeigen, konzentriert sich in Südtirol die Spitzengastronomie nicht auf die Städte. Das hob auch Fausto Arrighi, der für den Führer verantwortlich zeichnete, gestern hervor: „Südtirol hat sich in den letzten Jahren großartig entwickelt. Durch kontinuierliche Arbeit an der Qualität ist aus dem Land ein Ort geworden, in dem man exzellent essen kann – und selbst in etwas entlegenen Gebieten sind herausragende Restaurants zu finden.“