

Begehrter Gastronomie-Preis heuer zum vierten Mal vergeben: TEEKANNE & GAULT MILLAU ehren Österreichs beste Tee-Gastronomen



Die Gewinner des Goldenen Teeblatts 2007

Credit: TEEKANNE
Fotograf: Rudi Froese

Wien (OTS) -

- "DAS GOLDENE TEEBLATT" für österreichische Teekultur
- 9 Top-Betriebe erhalten Urkunde und Statuette
- Feierliches Gala-Dinner & Preisverleihung nach "indischer Teekultur" inszeniert

Zum vierten Mal wurden feierlich am 22. Oktober in Wien die Gewinner des GOLDENEN TEEBLATTS verkündet: Neun österreichische Gastronomen, die sich in einem besonderen Ausmaß für die Teekultur und den Teegenuss ihrer Gäste einsetzen, wurden von TEEKANNE und dem Guide GAULT MILLAU mit der Auszeichnung prämiert. "Wir spüren ein immer stärkeres Engagement österreichischer Gastronomen, die Teekultur in ihrem Betrieb zu fördern. Dies bestätigt uns in unserer Entscheidung, DAS GOLDENE TEEBLATT im Jahre 2004 ins Leben gerufen zu haben und sind stolz darauf, namhafte Betriebe in ganz Österreich zu prämiieren", so Mag. Bernhard Zoller, Geschäftsführer von TEEKANNE Österreich.

"Indien" als Thema des Abends

Rund hundert Medienvertreter und Top-Gastronomen konnten sich bei der diesjährigen Preisverleihung von Chai-Tee, indischen Spezialitäten und Vorführungen indischer Künstler in Ossi Schellmanns Summerstage-Pavillon verwöhnen lassen. Neben einer original indischen Chai-Tee Zubereitung und Verkostung, der Kunst der "Mendi"-Henna-Malerei, indischer Musik oder dem "Bhangra" und "Bollywood"

Tanz wurden feine Teesorten aus dem Hause TEEKANNE und dazu indische Spezialitäten des Restaurants "Safran" gereicht. Die Preisverleihung durch Bernhard Zoller und den beiden GAULT MILLAU Herausgebern Martina und Karl Hohenlohe war der Höhepunkt des Abends. Durch den Abend führte Ö3 Moderator Peter L. Eppinger.

Mit dem GOLDENEN TEEBLATT 2007 wurden prämiert:

~

- Wien: Le Salzgries, Denis König, Wien
- Niederösterreich:
Hotel Schloss Dürnstein, Familie Thiery, Dürnstein
- Burgenland:
Mooslechners Rusterhof, Tina & Michael Mooslechner, Rust
- Oberösterreich:
Genießerhotel Mühlthalhof, Familie Rachinger-Eckl, Neufelden
- Salzburg: Restaurant Pfefferschiff zu Söllheim,
Petra & Klaus Fleischhacker, Hallwang
- Steiermark: Café Sacher-Graz, Gerfried Schraußner, Graz
- Kärnten: Café Hutter, Michaela & Marko Hutter, Bad Kleinkirchheim
- Tirol: Café Valier, Elisabeth & Fritz Valier, Reutte
- Vorarlberg : Hotel Schwärzler, Albert & Maria Kofler, Bregenz

~

Die Ermittlung der Preisträger erfolgte anhand festgelegter Testkriterien. Anonyme Tester der GAULT MILLAU Redaktion haben zahlreiche Gastronomiebetriebe in ganz Österreich auf Teeangebot, Qualität der Zubereitung und Service geprüft und sich ein Bild von der Teekultur in den einzelnen Häusern gemacht. Die Verwendung von TEEKANNE-Produkten war keine Voraussetzung für die Auswahl.

Teegenuss auch in Österreich im Kommen

GAULT MILLAU Herausgeber Karl Hohenlohe ist überzeugt, dass die Teekultur auch in Österreich immer mehr an Bedeutung gewinnt: "Österreich zählt nicht zu den Ursprungsländern der Teekultur. Dennoch merken wir bei unseren Gastronomen, dass Tee zu einem wichtigen Thema wird." Die Prämierung durch DAS GOLDENE TEEBLATT zollt den österreichischen Gastronomen Anerkennung und das Angebot an Heißgetränken hat sich stark verbessert. "Dieser Preis ist nicht nur eine Wertschätzung an den Gastronom, er steht auch für das Qualitätsmerkmal für den besten Teegenuss", so Martina Hohenlohe, Chefredakteurin des GAULT MILLAU.

Die Verleihung des GOLDENEN TEEBLATTS steht nicht in Zusammenhang mit der Bewertung der Speisekarten durch den GAULT MILLAU und dessen Haubenklassifizierung. Ab Jänner 2008 können sich Österreichs Gastronomen wieder bewerben, um von den anonymen GAULT MILLAU Testern auf ihre Teekultur geprüft zu werden.

Genuss-Partner der Gastronomie

Als DER Partner der österreichischen Gastronomie punktet TEEKANNE mit bester Produktqualität, umfangreichem Service und kompetenter Beratung. Laufende Innovationen für die Gastronomie, von neuen Teesorten bis zur praktischen Teezubereitung mit dem Tea Butler oder der Teebar, bestätigen, dass TEEKANNE seinen Gastronomen die heimische Teekultur näher bringen und weiter fördern möchte. Mit interessanten Broschüren wie z.B. der Gastro-Ratgeber "Tee-Zubereitung leicht gemacht - Ihr Weg zum GOLDENEN TEEBLATT" informiert TEEKANNE über das beliebteste Heißgetränk und stellt diese zum Download auf www.teekanne.at bereit.

Weitere Informationen unter: www.teekanne.at und www.goldenesteeblatt.at

Bild(er) zu dieser Meldung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im APA-OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

~

Roland Fischer-Colbrie, TEEKANNE Österreich GmbH
Münchner Bundesstr.120, 5020 Salzburg
Tel.: 0662/ 43 55 01-65, Fax: 0662/ 43 55 01-155
<mailto:roland.fischer-colbrie@teekanne.at>

Vera Lange, Trimedia Communications GmbH
Siebensterngasse 31, A-1070 Wien
Tel.: 01/ 524 43 00, Fax: 01/ 524 43 00 5
<mailto:vera.lange@trimedia.at>

~

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0238 2007-10-23/14:04

231404 Okt 07

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20071023_OTS0238