



Verleihung des „Goldenen Teeblatts“ 2015 von TEEKANNE und GAULT MILLAU

Etablierung von Österreichs Teekultur in der Gastronomie erfährt erneut eine Auszeichnung

- **Mit der 12. Verleihung des „Goldenen Teeblatts“ zeichnen TEEKANNE und GAULT MILLAU die besten Teegastronomen Österreichs aus**
- **Perfekte Zubereitung, kompetente Beratung und erlesene Auswahl schaffen außergewöhnliche Genussmomente**

Wien, 6. Oktober 2015. Zum zwölften Mal in Folge zeichnet auch dieses Jahr wieder TEEKANNE in Kooperation mit GAULT MILLAU die besten heimischen Gastronomen aus, die die Teekultur in ihrem Haus in höchstem Maße pflegen. Das „Goldene Teeblatt“ fördert damit jene Gastronomiebetriebe, die es verstehen, eine hochwertige und erlesene Teeauswahl anzubieten. Denn das Heißgetränk gehört weltweit zu den beliebtesten Getränken. Wer den besten Tee im Bundesland serviert, durfte sich auch heuer über die Auszeichnung mit dem „Goldenen Teeblatt“ freuen.

Tee damals und heute

Früher sah die Situation jedoch ganz anders aus: Für eine persönliche Feier oder um einen schönen Abend zu haben, ging man extra in ein tolles Lokal und konnte sich in schönem Ambiente, mit köstlichen Speisen auf edlem Porzellan serviert, begleitet von einer erstklassigen Weinauswahl verwöhnen lassen. Doch leider gab es für Teeliebhaber meist bei der angebotenen Teeauswahl eine große Enttäuschung – denn neben Schwarztee, Pfefferminztee und Hagebuttentee gab es nicht viel zu wählen.

Heute hat sich das Blatt jedoch gewendet. Immer mehr Betriebe legen besonderen Wert auf ein qualitativ hochwertiges Teeangebot, das durch eine großzügige Auswahl verschiedener Tees sowie speziell für Tee geschultes Personal besticht. Nun ist eine exquisite Teeauswahl der perfekte Abschluss für einen gelungenen Abend und auch Teeliebhaber finden meist eine weitreichende Teekarte. Der Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Neben der üblichen Verwendung werden Tees beispielsweise auch als Ausgangsprodukt für hausgemachte Eistees oder auch als Geschmacksgeber bei alkoholischen Mixgetränken verwendet.

Die Verleihung des Goldenen Teeblatts hat einen großen Anteil an dieser Entwicklung. Mit dieser Auszeichnung wurde und wird die Teekultur in der österreichischen Gastronomie aktiv gefördert und belohnt. Durch die immer größer werdende Beliebtheit von Tee soll dies auch weiterhin unterstützt werden und daher wurden auch dieses Jahr Gastronomiebetriebe aus jedem Bundesland mit dem „Goldenen Teeblatt“ ausgezeichnet.

Das „Goldene Teeblatt“ 2015 wurde verliehen an:

- Wien: Gasthaus Woracziczky, 5. Bezirk
- Niederösterreich: Gastwirtschaft, Der Floh, Langenlebarn
- Kärnten: Restaurant Frierss Feines Eck, Villach
- Oberösterreich: Genießer-Seehotel Das Traunsee, Traunkirchen
- Salzburg: Huber's im Fischerwirt, Salzburg
- Steiermark: Restaurant Johannis, Bruck an der Mur
- Burgenland: Gasthaus und Weinbau Zur Dankbarkeit
- Vorarlberg: Gasthof Post, Dalaas
- Tirol: Kulinarik-Hotel, Gründler's Gourmetstüberl

Der Preisträger aus Salzburg: Huber's im Fischerwirt

Im Bundesland Salzburg gewinnt das Restaurant Huber's im Fischerwirt aus Salzburg Stadt/Liefering. Bereits 1879 wurde der Fischerwirt urkundlich erwähnt und wird bis heute als Gastronomiebetrieb vom Ehepaar Huber geführt. Neben dem traditionellen Restaurant erwartet die Gäste eine kleine eigenständige Weinbar und Vinothek sowie eine Greißlerei. „Es freut uns sehr, dass wir neben exklusiven Speisen und Weinen auch eine große Auswahl an erlesenen Teesorten anbieten können. Besonderes Augenmerk legen wir auf Qualität von frisch aufgebrihten Tees sowie eine hervorragende Präsentation und gut geschultes Servicepersonal“, so Andrea und Harald Huber zur Auszeichnung mit dem Goldenen Teeblatt.

TEEKANNE und GAULT MILLAU im Auftrag des Tees

„Wir freuen uns, mit dem ‚Goldenen Teeblatt‘ bereits das 12-jährige Jubiläum feiern zu können und sind auch stolz darauf, einen wichtigen Teil zur positiven Entwicklung der Teekultur in Österreich beigetragen zu haben. Gehobene Teekultur und Teegenuss sind kein Luxus, den man sich hin und wieder gönnt, sondern sollen zu jeder Zeit und überall möglich sein“, so TEEKANNE Geschäftsführer Mag. Bernhard Zoller bei der diesjährigen Verleihung.

Auch GAULT MILLAU Herausgeber Karl Hohenlohe ist überzeugt: „Die besten Tee-Gastronomen des Landes haben auch 2015 wieder gezeigt, dass Tee ein großes Thema in Restaurants, Cafés und Hotels ist. Ob Grün- oder Schwarztee, ob Tee mit Früchten oder Kräutern oder auch als Kaltgetränk an heißen Tagen – die Auswahl ist groß und die Gäste werden immer anspruchsvoller. Das macht das Testen jedes Jahr vielfältiger und ist immer wieder aufs Neue spannend.“

Tradition auf höchstem Niveau

Die Verleihung des „Goldenen Teeblatts 2015“ fand bereits zum siebten Mal im Herzen Wiens – im Steirereck – statt. Das Steirereck bietet moderne österreichische Küche auf höchstem Niveau und erreichte Platz Nummer 15 im weltweiten Ranking der besten Restaurants. Passend zu den erlesenen Teesorten wird auch im Steirereck viel Wert auf Qualität und die Komposition der besten Produkte gelegt.

Anonyme Tester von GAULT MILLAU

Bis Ende Juni des jeweiligen Jahres werden die Betriebe anhand festgelegter Kriterien von unabhängigen Testern des GAULT MILLAU bewertet. Für die Teilnahme am „Goldenen Teeblatt“ können sich jedes Jahr alle Gastronomiebetriebe bewerben, die über ein attraktives Teeangebot verfügen, eine kompetente Beratung anbieten sowie die perfekte Zubereitung des Heißgetränks beherrschen.

Für die Beurteilung durch anonyme Tester, die in ganz Österreich unterwegs sind, ist die Verwendung von TEEKANNE-Produkten keine Voraussetzung. Wer bei das „Goldene Teeblatt 2016“ teilnehmen möchte, kann sich ab sofort dafür anmelden. Mehr Informationen und die Möglichkeit zur Bewerbung sind unter www.goldenesteeblatt.at zu finden.

Weitere Informationen:

Verena Rößler, TEEKANNE Österreich GmbH, Münchner Bundesstr.120, 5020 Salzburg
Tel.: 0662/ 43 55 01-65, Fax: 0662/ 43 55 01-49, E-Mail: verena.roessler@teekanne.at

Sabrina Bartl, Grayling Austria GmbH, Siebensterngasse 31, A-1070 Wien
Tel.: 01/ 524 43 00-21, Fax: 01/ 524 43 00-21, E-Mail: sabrina.bartl@grayling.com