LANDHAUS
BACHER

LANDHAUS BACHER UNTER DEN TOP 100 BESTEN RESTAURANTS DER WELT

GENIESSER-NEWSLETTER VOM 2. MAI 2012

DIE GRAND DAME DER ÖSTERREICHISCHEN GASTRONOMIESZENE LISL BACHER UND THOMAS DORFER WAREN MIT DER GANZEN FAMILIE NACH LONDON GEREIST, UM MIT GROSSER SPANNUNG IHRE ERSTE PLATZIERUNG ANLÄSSLICH DER 10. VERLEIHUNG DER 100 BESTEN RESTAURANTS DER WELT 2012 ZU ERFAHREN.

Die Crème de la Crème der Weltgastronomie gab sich in London ein Stelldichein. Und Österreich war ganz vorne dabei und hat so gut abgeschnitten wie noch nie. Das Landhaus Bacher kann sich mit Rang 91 rühmen, heuer unter den Top 100 der weltbesten Restaurants gelandet zu sein.

„Wir sind stolz dabei gewesen zu sein. Nummer 91 der Welt ist toll und das muss man erst verdauen, besonders bei dieser Phalanx der Weltspitze“, konstatiert voller Freude Thomas Dorfer, Küchenchef im Landhaus Bacher. Seine Gratulation geht aber auch an Familie Reitbauer und dem Steirereck zu ihrem sensationellen 11. Platz. „Das ist unglaublich und bestätigt, dass die österreichische Gastronomie mit Regionalität und Nachhaltigkeit am richtigen Weg ist und wir setzen bestimmt diesen Weg weiter fort.

LANDHAUS
BACHER

Jetzt wird das endlich international anerkannt, auch ohne Michelin“. Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher war besonders stolz auf diese Auszeichnung, die laut Thomas Dorfer dem ganzen Team gebührt und unterstreicht noch mehr wie homogen der Generationswechsel stattgefunden hat.

Wie kommt es zu diesem Ranking?
World’s Best Restaurant Academy ist in 27 verschiedenen Regionen der Welt mit 31 Mitgliedern, bestehend aus Restaurantkritikern, Schriftstellern, Köchen und Gastronomen vertreten. Jeder dieser über 800 Persönlichkeiten erstellt eine Reihenfolge der besten Restaurants auf Grund der eigenen Erfahrungen in den letzten 18 Monaten, drei davon müssen außerhalb ihrer eigenen Region liegen. Kein Restaurant kann sich dafür bewerben, es wird von niemandem Einfluss auf das Ergebnis genommen.

Highlights 2012

Nr. 1: Noma, Kopenhagen, mit René Redzepi zum dritten Mal in Folge „Best Restaurant in the World“
Nr. 6: Per Se, New York, Thomas Keller (auch The French Laundry, Kalifornien) erhielt die Auszeichnung für sein Lebenswerk
Nr. 8: Arzak, San Sebastian, Elena Arzak – Beste Köchin der Welt 2012
Nr. 11: Steirereck, Wien (letzes Jahr 23.), erhielt auch noch den Slow Food UK Award der 50 Besten verliehen, für die beste Umsetzung von Regionalität, Herkunft und Nachhaltigkeit
Nr. 22: Aqua, Wolfsburg, bestes Restaurant in Deutschland gefolgt von Vendome
Nr. 45: Vila Joya, Portugal, ein weiterer „österreichischer“ Erfolg – Küchenchef und Zwei-Michelin Stern Koch Dieter Koschina
Nr. 91: Genießerhotel Landhaus Bacher, Mautern / NÖ

WWW.LANDHAUS-BACHER.AT
WWW.THEWORLDS50BEST.COM