

Neu bei den Jeunes

Die Spitzenköche-Vereinigung JRE meldet zwei spannende Neuzugänge aus Niederösterreich und Kärnten



Es tut sich wieder was bei den Jeunes Restaurateurs Österreichs: „Hueber der Wirt in Bründl“ (Niederösterreich) sowie das Restaurant „Moritz“ aus Kärnten sind ab sofort Mitglieder in der Vereinigung der Spitzenköche.

Stefan Hueber und Silvia Aigner sorgen in sechster Generation

für Leben im kleinen Wirtshaus-Bereich und den eleganten Restaurantstuben des „Hueber“. Dabei zielt die Küchenlinie auf moderne Weise das Mostviertel.

Und Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler haben ihr Restaurant „Moritz“ zu einem Hotspot der Slow-Food-Bewegung gemacht.

Jubel im Alpbachtal

Schlemmer Atlas: Traudi Sigwart in Brixlegg wurde zur Köchin des Jahres 2022 gewählt

Daumen hoch, kann man da nur sagen: Die Redaktion des Restaurantführers „Schlemmer Atlas“ hat auch heuer wieder einen Sonder-Award vergeben: Traudi Sigwart von „Sigwart's Tiroler Weinstuben“ in Brixlegg wurde zur Köchin des Jahres 2022 gewählt.

„Es ist das Verdienst des gesamten Teams“, sagt Traudi Sigwart. „Gerade in Zeiten wie diesen ist es sehr schwer geworden, gute Leute an seiner Seite zu haben. Daher freut es mich um so mehr, dass wir diese Auszeichnung erhalten haben.“

Den richtigen Menschen dürfte Traudi ohnehin an ihrer Seite haben, denn ihr Mann Anton und dessen Schwester Verena betreuen die Gäste im Service. Ein weiteres Puzz-



TVB Alpbachtal / Griebelböck

stück des Erfolges sind hochwertige, regionale Produkte: Was nicht im eigenen Garten wächst, wird aus der Region bezogen.

Grapos
SOFT DRINKS



More
prefer
unbottled
drinks

ZERTIFIZIERTER POSTMIXSIRUP
& IHR HAUSWASSER
NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.



Der ökologische Fußabdruck
aller Grapos Getränke
ist um 90% kleiner als der
konventioneller Portionsflaschen.

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT

(evaluiert durch die Technische Universität Graz)

Grapos
SOFT DRINKS



EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com