

PRESSEINFORMATION

5-jähriges Jubiläum des begehrten Gastronomie-Preises:

„DAS GOLDENE TEEBLATT“ für Österreichs beste Tee-Gastronomen

- **TEEKANNE und GAULT MILLAU engagieren sich für die österreichische Teekultur**
- **9 Bundeslandsieger bei exklusiver Verleihung im Restaurant Steirereck ausgezeichnet**
- **Berghotel Tulbingerkogel ist niederösterreichischer Gewinner**

Wien, 7. Oktober 2008. Wenn es draußen kalt und regnerisch ist, sehnt man sich nach einer wärmenden Tasse Tee. Aber nicht nur in den eigenen vier Wänden kann der Teegenuss die Wintertage aufhellen, auch das Teeangebot in Hotels, Restaurants oder Cafés verbessert sich ständig. Einen wesentlichen Beitrag dazu leisten TEEKANNE und GAULT MILLAU mit ihrer Auszeichnung „DAS GOLDENE TEEBLATT“, welches gestern bereits zum fünften Mal an jene Gastronomen verliehen wurde, die sich in besonderem Ausmaß für die Teekultur in Österreich einsetzten.

Auszeichnung an neun Gastronomen vergeben

Passend zum fünften Geburtstag wurde eine ganz besondere Location für die Preisverleihung ausgewählt: Inmitten des herbstlichen Stadtparks konnten die Gäste im Restaurant Steirereck moderne österreichische Küche auf höchstem Niveau genießen. Der Haubenkoch Heinz Reitbauer verwöhnte die Preisträger ganz nach seinem Credo der fünf „A“ („alles anders als alle anderen“) mit einem Menü der Spitzenklasse. Neben der edlen Statuette und der offiziellen Urkunde kamen so die neun Gewinner selber einmal in den Genuss Gast zu sein und wurden bei der Preisverleihung in exklusivem Ambiente verwöhnt.

Mag. Bernhard Zoller, Geschäftsführer von TEEKANNE: „Das Engagement der österreichischen Gastronomen für die heimische Teekultur wächst von Jahr zu Jahr. In immer mehr Betrieben wird auf die richtige Zubereitung von Tee geachtet und Tee bekommt einen stetig wachsenden Stellenwert in der Gastronomie. Mit dem GOLDENEN TEEBLATT möchten wir jene Gastronomen ehren, die sich in einem besonderen Ausmaß für die Teekultur und den Teegenuss ihrer Gäste einsetzen“.

Teekultur auf dem Vormarsch

Seit 2004 wird der begehrte Gastronomiepreis jährlich an 9 Bundeslandsieger vergeben und auch GAULT MILLAU Herausgeber Karl Hohenlohe sieht eine deutliche Verbesserung der Teekultur in der Gastronomie: „Immer mehr Österreicher genießen zur Entspannung oder als Abschluss eines guten Essens eine Tasse Tee. Die Gastronomen müssen auf diese Nachfrage mit einem qualitativ hochwertigen Angebot antworten. Wenn wir uns in Österreich umblicken,

finden wir zwar noch immer einige Gastronomen, die diese Nachfrage noch nicht ausreichend erkannt haben, aber der Trend geht ganz klar in Richtung Rund-um Service.“

Der **niederösterreichische Gewinner** des GOLDENEN TEEBLATT 2008 ist das **Berghotel Tulbingerkogel der Familie F. Bläuel** am Tulbingerkogel. „Was man selber liebt, offeriert man auch seinen Gästen mit entsprechender Qualität. Die Teekultur beinhaltet aber noch viel mehr Geheimnisse: von der Russischen Kultur und der Englischen Perfektion bis zur Japanischen Teezeremonie, dem Chadó. Man bezeichnet dort die Teezubereitung als Religion der Lebenskunst. Wir selber folgen aber mehr dem Englischen Zeremoniell: Cream Tea, Afternoon Tea, Five o'clock Tea und natürlich High Tea, den wir auch schon für Königin Sirikit bereiten durften. Wie bei anderen Genussmitteln, zum Beispiel dem Wein, sollte man sich über die Herstellung des Tees Gedanken machen und entsprechend jedem Blättchen seinen Respekt entgegenbringen. Es steckt viel Arbeit darin. Dass der Tee bei uns am Tulbingerkogel in entsprechender Vielfalt und mit Herz serviert wird, versteht sich dann von selbst“, erklären Ingrid und Frank Bläuel vom Berghotel Tulbingerkogel ihr Verständnis von Teekultur.



Die weiteren Preisträger des GOLDENEN TEEBLATT 2008 sind:

- Wien: Café Schwarzenberg, Wien
- Burgenland: Reiters Supreme Hotel, Bad Tatzmannsdorf
- Oberösterreich: Café Baumgartner, Gmunden
- Salzburg: Café Bazar, Salzburg
- Steiermark: Restaurant Georgi Schlössl, Ehrenhausen
- Kärnten: Café Craigher, Friesach
- Tirol: Wellnesshotel Milderer Hof, Neustift im Stubaital
- Vorarlberg: Restaurant Altes Gericht, Sulz



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.

Die Verleihung des GOLDENEN TEEBLATTS steht nicht in Zusammenhang mit der Bewertung der Speisekarten durch den GAULT MILLAU und dessen Haubenklassifizierung. Ab sofort können sich Österreichs Gastronomen wieder für DAS GOLDENE TEEBLATT bewerben. Mehr Informationen und die Möglichkeit zur Bewerbung unter www.goldenesteeblatt.at



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 zu praktischen Teezubereitungs- und Displaymaterialien bestätigen, dass TEEKANNE seinen Gastronomen die heimische Teekultur näher bringen und weiter fördern möchte. TEEKANNE, der Komplettanbieter in Sachen Tee.

Weitere Informationen:

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

Christina Zwickl, Trimedia Communications GmbH, Siebensterngasse 31, A-1070 Wien
Tel.: 01/ 524 43 00-39, Fax: 01/ 524 43 00 5, E-Mail: christina.zwickl@trimedia.at