

14 Punkte, 1 Haube

*Hans Peter Fink*

**Hochwertig.**  
Nachhaltige Verarbeitung von Lebensmitteln steht für Fink an oberster Stelle – im Gasthaus und der hauseigenen Delikatessenmanufaktur.



**T**raditionelle Wirtshauskultur, kombiniert mit kreativen Ideen und gutem Essen – so beschreibt man sich im Gasthaus Haberl in Walkersdorf selbst. Und genau so ist auch Hans Peter Finks Küchenphilosophie: Man nehme regionale Zutaten und alte Rezepte und interpretiere sie mit modernem Dreh. Zu Mittag kommt im Gasthaus Haberl dabei Einfaches aus der Wirtshausküche auf den Tisch, abends gibt es zusätzlich ein 4- oder 5-Gang-Gourmetmenü. [www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)

**Welches Essen versetzt Sie sofort wieder in Ihre Kindheit?**

Der flache Apfelstrudel meiner Tante mit den süßen Raungerln auf der Seite – sprich das, was am Backblech ausrinnt, karamellisiert und göttlich schmeckt!

**Was war Ihr größer Kochunfall?**

Ich hab' in der Berufsschule nicht aufgepasst und aus Grießnockerlmasse und Tirolerknödlmasse eine Ganze gemacht – und dafür richtig Anpfeiff vom Lehrer bekommen.

**Worauf achten Sie beim Kochen besonders?**

Zutaten, Eigengeschmack und Produkte, die absolut frisch und immer öfter sehr einfach sind! Ich mache gerne aus nicht so aufregenden Produkten richtig tolle Geschmackserlebnisse.

**Am liebsten koche ich mit ...**

... unserem Sohn Hans-Peter, der gerade eine Kochlehre macht. Es ist echt total schön zu sehen, wie sich zwei Generationen entwickelt haben. Ich liebe es, wenn dann noch meine Frau, die auch gelernte Köchin ist, mitkocht!

13 Punkte, 1 Haube

*Georg Stückelberger*

**Regional gekocht.**  
Küchenmeister Georg Stückelberger kocht im Almwellness Hotel Pierer auf.



**H**aubenprämierte Hotelküche gibt es im Almwellness Hotel Pierer\*\*\*\*Superior bereits seit 2012. Dafür zeichnet Küchenmeister Georg Stückelberger verantwortlich, der Gäste zu Genussreisen durchs Almenland einlädt. Denn Regionalität und Frische stehen für ihn an oberster Stelle. Das merkt man nicht nur an den Gerichten, sondern auch daran, wo die Zutaten dafür herkommen: Sämtliche Produkte werden im Hotel Pierer von regionalen Lieferanten bezogen oder selber hergestellt. Das nahm nicht nur der Gault Millau zum Anlass, die Hotelküche auszuzeichnen – auch Falstaff krönte Georg Stückelbergers Kreationen mit zwei Gabeln. Übrigens: Wer dem Küchenmeister über die Schulter schauen möchte, kann das bei einer geführten Kräuterwanderung mit Stückelberger tun. [www.hotel-pierer.at](http://www.hotel-pierer.at)

**Können Sie sich noch an das erste Gericht erinnern, das Sie jemals gekocht haben?**

Als Kind habe ich einmal für meine Eltern gekocht – es waren Spaghetti mit Sugo. Da war ich ungefähr 8 Jahre alt.

**Wird man als Haubenkoch auch hin und wieder von Freunden bekoht?**

Ja! Und ich freue mich jedes Mal, wenn jemand für mich kocht.

**Was ist Ihre Philosophie in der Küche?**

Bodenständig, ehrlich und regional.

**Mir schmeckt überhaupt nicht ...**

... Fleisch, das durchgebraten ist.  
Das mag ich gar nicht!