

FALSTAFF RESTAURANT & GASTHAUSGUIDE 2023: 3 GABELN FÜR GIPFELSTÜRMER HUBERTUSSTUBE NEUSTIFT MIT BODENHAFTUNG NACH DEN STERNEN – UND GABELN – GREIFEN



Der Falstaff Restaurant & Gasthausguide 2023: Erneut 3 Gabeln und 93 Punkte erhält die Hubertusstube Neustift, das Gourmetrestaurant im 5-Sterne Relais & Châteaux SPA-Hotel Jagdhof im Stubaital. Alban Pfurtscheller, der für die kulinarische Ausrichtung zuständig ist, und Chef de Cuisine Christian Jeske sind ein Team, das noch Großes vorhat. Wie sie es schaffen, im einzigen 5-Sterne-Hotel des Tals dieses kulinarische Niveau zu halten, verraten sie im Interview.

Das Ergebnis eines großartigen Teams

Ritter Falstaff aus William Shakespeares „Die lustigen Weiber von Windsor“ hätte seine helle Freude an der Hubertusstube inmitten des Stubaitals. Denn das Gourmetrestaurant im [SPA-Hotel Jagdhof](#) zählt seit vielen Jahren zu den Top-Adressen der Tiroler Gourmet-Gastronomie. Das bestätigt die aktuelle Ausgabe des Restaurant & Gasthausguide 2023 Österreich, der am 27. März im Wiener Rathaus präsentiert wurde. „Wir sind unglaublich stolz auf unser Team rund um Küchenchef Christian Jeske, das die kulinarische Vision in der Hubertusstube und im Jagdhof mit Leidenschaft, Motivation und Innovation gemeinsam mit uns vorantreibt und umsetzt“, sagt Alban Pfurtscheller zur neuerlichen Bewertung mit 3 Gabeln und 93 Punkten.

Das sagen die Tester des Falstaff Restaurant & Gasthaus Guide 2023

„Der neue Küchenchef Christian Jeske setzt die Tradition der erstklassigen Hubertusstube-Kulinarik fort: eine perfekte Hommage an die Aromen und Vielfalt der Alpen, gepaart mit internationaler Finesse.“

Mit Bodenhaftung nach den Sternen greifen

Wie schafft man es, eine Küche in diesem Umfang über Jahre, nahezu Jahrzehnte auf so einem Niveau zu halten?

Alban Pfurtscheller: Mit den Füßen auf dem Boden bleiben und gleichzeitig nach den Sternen greifen, das ist die Kunst in der Kulinarik. In einem Haus wie dem unseren ist es wichtig, das Produkt und das Angebot ständig weiterzuentwickeln. Gerade im kulinarischen Bereich gibt es am Markt immer wieder Neuheiten. Das Wichtigste aber ist, sich dabei selbst treu zu bleiben und immer die Qualität in den Vordergrund zu stellen.

Was ist die neueste Errungenschaft in der Hubertusstube?

Alban Pfurtscheller (lacht): Unser Küchenchef Christian Jeske. Er ist ein Ausnahmetalent, das genau in unsere Philosophie passt. Mit ihm und unserem Team gehen wir jeden Tag den Extrameter, den es braucht, um nach den kulinarischen Sternen zu greifen.

Was ist das Geheimnis der Hubertusstube, was reizt an dieser Cuisine?

Christian Jeske: Hier im Jagdhof haben wir das Glück, dass wir mit einzigartigen Produkten und Lieferanten arbeiten können. Die Vielfalt der Produkte, die uns die Natur rund um unser Haus liefert, ist so groß, dass einem die Innovation quasi direkt vor der Tür entgegenwächst. Diese können wir dann mit einem großartigen Team auf die Teller bringen. Die Authentizität

und der Bezug zur Natur sind in der Hubertusstube und im Jagdhof kein Trend, sondern gelebte Philosophie. Dabei bleiben wir aber trotzdem offen für Neues und blicken gerne und weit über den Tellerrand hinaus.

Was gibt es denn derzeit Neues in der Jagdhof-Kulinarik?

Christian Jeske: Gemeinsam mit Alban Pfurtscheller entwickeln wir die Kulinarik beständig weiter. Im Hotel etwa haben wir eine dritte Küchenlinie eingeführt: eine leichte, vitale Low-Carb-Küche, die jBALANCE, die bei unseren Gästen auf große Zustimmung stößt.

Worauf kommt es im Gourmetbusiness an?

Alban Pfurtscheller: Wichtig ist, die Qualität immer auf Top-Niveau zu halten – vom Produkt bis zum Handwerk. Dabei kommt es auf eine gute Führung und ein gutes Team an: Das haben wir zum Glück beides. Nicht nur in der Küche, sondern auch im Service und bei den Sommeliers. Denn Gourmet bedeutet mehr als gut essen: Gourmet ist ein Gesamterlebnis für alle Sinne. Und auf diesem „Sinnesweg“ wollen wir noch einige Gipfel – und Gabeln – erobern.

Falstaff Restaurant & Gasthausguide 2023: Gastronomie geht gestärkt aus der Krise

„In diesem Jahr finden sich so viele Adressen wie noch nie zuvor im ‚Falstaff Restaurant- & Gasthausguide‘. 174 Betriebe sind neu eingestiegen, 528 Betriebe konnten ihre Position im Vergleich zum Vorjahr noch einmal verbessern. Dies zeigt, dass unsere Gastronominnen und Gastronomen es verstehen, aus Krisen gestärkt hervorzugehen und ihre Kreativität zu verdoppeln, wenn es gefordert ist“, sagt Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam im Vorfeld der Präsentation des Falstaff Restaurant & Gasthausguide 2023. In die diesjährige Ausgabe wurden erstmalig mehr als 2.000 Restaurants und Gasthäuser aufgenommen, die von den rund 20.000 Mitgliedern des Falstaff-Gourmetclubs bewertet sowie von der Redaktion beschrieben wurden.

- III 2.000 bewertete Restaurants & Gasthäuser in ganz Österreich
- III 528 Auf- & 174 Neueinsteiger
- III Österreichs Platz 1: Amador & Steirereck mit 100 Punkten, 4 Gabeln

Falstaff-Facts

Mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren ist das Falstaff Magazin das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist laut Webanalyse das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs.



WEITERE INFORMATIONEN

- III www.hotel-jagdhof.at
- III Pressebilder zum Download: [Hubertusstube SPA-Hotel Jagdhof | Flickr: https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720302209867/](https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72177720302209867/)

PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

