

Grenzenloser Genuss: Das Restaurant Dveri Pax holt sich seinen vierten Gault-&-Millau-Triumph in Folge



Copyright: Dveri PAX

Vier Jahre, vier Mal drei Hauben – das Restaurant Dveri Pax im Weingut des Benediktinerstiftes Admont beweist eindrucksvoll, dass kulinarische Spitzenleistung kein Zufall ist. Der Gault & Millau 2026 würdigt erneut ein Haus, das regionale Küche, ausgezeichnete Weine und herzliche Gastfreundschaft zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis vereint.

WO KLOSTERGEIST AUF HAUTE CUISINE TRIFFT

Unweit der steirisch-slowenischen Grenze, eingebettet in eine Landschaft von atemberaubender Stille, liegt eine der bemerkenswertesten Gastro-Adressen der gesamten Region. Das Restaurant Dveri Pax, getragen vom Benediktinerstift Admont, verbindet jahrhundertealte Klosterkultur mit einer Küche, die jede Schublade sprengt. Regionalität ist hier kein Marketingversprechen, sondern gelebte Philosophie: Was aus heimischen Böden, Gewässern und Wäldern kommt, landet mit kreativer Raffinesse auf dem Teller – begleitet von Weinen des eigenen Guts, die auf internationalen Wettbewerben regelmäßig für Aufsehen sorgen. Das Ambiente tut sein Übriges: Wer hier speist, begreift rasch, dass der Begriff 'Gesamterlebnis' in Dveri Pax keine leere Worthülse ist. Franz Pichler, Wirtschaftsdirektor des Benediktinerstiftes Admont, bringt es auf den Punkt: "Die erneute Auszeichnung mit drei Hauben im Gault & Millau erfüllt uns mit großer Freude und Stolz. Sie ist ein eindrucksvoller Beleg für die konsequente Qualitätsarbeit, die im Restaurant Dveri Pax sowie im gesamten Weingut geleistet wird."

EIN TEAM, DAS STANDARDS SETZT – UND ÜBERTRIFFT

Hinter jedem großen Teller stecken Menschen, die täglich alles geben. Unter der Leitung von Danilo Flakus, Direktor des Weinguts und Önologe, ist im Dveri Pax ein Team entstanden, das Beständigkeit und Innovation als zwei Seiten derselben Medaille begreift. Mit den beiden neuen Köchen Miloš Stamenković und Luka Zavrtnik wurden frische Impulse gesetzt, ohne das Fundament zu erschüttern – eine Leistung, die in der Spitzengastronomie alles andere als selbstverständlich ist. Flakus selbst unterstreicht den Teamgedanken hinter der Auszeichnung: "Diese Auszeichnung ist für uns eine große Ehre und zugleich Motivation, unseren eingeschlagenen Weg konsequent weiterzugehen. Unser Ziel ist es, ein stimmiges Gesamterlebnis zu schaffen, bei dem Küche und Wein in perfekter Harmonie stehen. Dass unsere Arbeit nun bereits zum vierten Mal in Folge auf diesem Niveau gewürdigt wird, verdanken wir vor allem dem großartigen Einsatz unseres gesamten Teams – in der Küche, im Service und im Weingut." Für GastrobegeistertInnen und WeintouristInnen gleichermaßen ist das Dveri Pax damit längst mehr als ein Geheimtipp.

EINE ADRESSE, DIE MAN SICH MERKEN MUSS

Das Dveri Pax steht exemplarisch für eine neue Generation der gehobenen Gastronomie, die nicht auf kurzlebige Trends setzt, sondern auf das, was bleibt: handwerkliche Präzision, regionale Identität und eine Gastfreundschaft, die GästInnen das Gefühl gibt, willkommen zu sein – nicht bewirtet zu werden. Die vierte Haube in Folge ist dabei nicht nur eine Bestätigung, sondern ein Signal: Hier wird nicht verwaltet, sondern gestaltet. Wer die Region rund um die steirisch-slowenische Grenze bereist, sollte einen Tisch im Dveri Pax fest einplanen – am besten gleich mit einer Übernachtung, denn ein einziger Abend reicht kaum aus, um die Tiefe dieses Ortes vollständig zu erfassen. Die Kombination aus 'drei Hauben'-Küche, prämierten Hausweinen und einer Natur, die einem den Atem verschlägt, macht Dveri Pax zu einem der überzeugendsten Argumente für einen Ausflug in den slowenischen Teil.

(kjz)
Dveri PAX {<https://dveri-pax.at>}



Copyright: Gault&Millau Slovenija