

Vitus Winkler ist Gault Millau Koch des Jahres



Copyright: Stefan Donat

Vitus Winkler wird als Koch des Jahres gefeiert

Es ist ein nebelbedeckter, kühler Abend in St. Veit im Pongau, als sich der Platz vor dem Sonnhof mit Gästen und Freunden füllt. Ein besonderer Moment des Abends ist die offizielle Übergabe der Gault&Millau-Urkunde, bei der auch Elisabeth Zehetner, Staatssekretärin für Tourismus, anwesend ist. Zelebriert wird dabei nicht nur die Auszeichnung selbst, sondern auch der Weg dorthin.

Wegbegleiter Hannes Müller, Josef Steffner, Andreas Döllerer, Andreas Herbst, Jürgen Vigne und Stefan Birnbacher kreierten zu Ehren des Salzburger Küchenchefs ein einzigartiges Menü.

„Koch des Jahres. Das muss man sich einmal auf der Zunge zergehen lassen“, sagt Andreas Kössner, ein Freund seit Jugendtagen, zu Beginn seiner Laudatio auf Vitus Winkler. Es ist ein nebelbedeckter, kühler Abend in St. Veit im Pongau, als sich der Platz vor dem Sonnhof mit Gästen und Freund:innen füllt. Oder, wie es Hannes Müller, Gault&Millau Koch des Jahres 2025, bei seiner Ansprache formuliert: „Ich war schon lange nicht mehr auf so einer schönen Garagenparty.“

Ein besonderer Moment des Abends ist die offizielle Übergabe der Gault&Millau-Urkunde, bei der auch Elisabeth Zehetner, Staatssekretärin für Tourismus, anwesend ist. Zelebriert wird dabei nicht nur die Auszeichnung selbst, sondern auch der Weg dorthin. Gault&Millau-Herausgeberin Martina Hohenlohe erklärt in ihrer Würdigung: „Vitus Winkler hat für uns alle Boxen getickt: Er vereint technisches Können, kreative Energie und den Mut, seine eigene Linie zu gehen. Ein Koch, der konsequent Qualität über Bequemlichkeit stellt – und dafür heute gefeiert wird.“ Von Messermacher Richard Kappeller erhält Winkler zudem ein handgefertigtes Messer.

Besonders bedankt sich 4-Hauben-Koch Vitus Winkler bei seiner Frau Eva-Maria, mit der er Hotel und Restaurant führt. Gemeinsam würden sie den Betrieb „wie ein Schiff“ jedes Jahr neu auf Kurs bringen. Auch seine Eltern hätten früh den Grundstein gelegt, seine Leidenschaft für Kulinarik auszuleben. „Als ich mit meiner Mama damals in der Küche gestanden bin, hat sie gesagt: Du wirst einmal einer der besten Köche Österreichs und recht hatte sie.“

Im Laufe des Abends wird sichtbar, wie eng die Verbindungen innerhalb der Branche sind. Viele der Köche, die die Feier mitgestalten, begleiten Winkler bereits seit Jahren. „Dass heute alle gekommen sind und mitkochen, macht die Freude noch größer, denn sie sind längst mehr als Kollegen, sondern echte Freunde geworden“, sagt er sichtlich gerührt.

Durch den Abend führen neben Winkler sechs Spitzenköche mit einem gemeinsamen Menü, darunter Jürgen Vigne, Stefan Birnbacher, Hannes Müller, Andreas Döllerer, Josef Steffner und Andreas Herbst. Neben der Freude über die Auszeichnung richtet der Koch des Jahres den Blick auch nach vorne: „Wir wollen unsere Gäste begeistern, inspirieren und ihnen ehrliche, gesunde Kulinarik bieten.“ Besonders mit seiner Kräuterküche wolle er dazu beitragen, ein bewussteres Verständnis für Lebensmittel und Ernährung zu vermitteln, vor allem an die jüngere Generation.

Nach dem Dessert geht die Feierlichkeit in eine lockere Küchenparty mit Live-Musik über. Die Anspannung fällt sichtbar ab, die Stimmung wird gelöster. „Heute versteht man es wirklich mal, dass man Koch des Jahres ist“, sagt Winkler später lachend. Ein Abend, der vor allem eines gezeigt hat: dass hinter einer solchen Auszeichnung nicht nur ein Koch steht, sondern ein großes Netzwerk aus Familie und Kolleg:innen.

(mst)

Sonnhof Vitus Winkler {<https://www.sonnhof-vituswinkler.at/de/kulinarik/restaurant-wirtshaus/>}



Copyright: Stefan Donat