

Startseite > Steiermark > **Südost & Süd**

PREIS FÜR REGIONALITÄT VERGEBEN

Diese südoststeirischen Wirte sind "Top"

Die Bezirkskammer der Südoststeiermark vergab zum zweiten Mal den „Großen Preis der Landwirtschaft“. Das Restaurant Domittner in Klöch ist der Top-Wirt 2018. Dazu gab es acht weitere Preisträger.

Von **Thomas Plauder** | 16.20 Uhr, 10. Oktober 2018

Zum zweiten Mal verlieh die Landwirtschaftskammer Südoststeiermark in Kooperation mit der Wirtschaftskammer den „Großen Preis der Landwirtschaft für den Top-Wirt 2018“. „Die Gastronomen der Südoststeiermark sind große Multiplikatoren für unsere regionalen Produkte. Deshalb war es uns ein großes Anliegen, Regionalbewusstsein in der Gastronomie zu belohnen“, erklärt Kammerobmann Günther Rauch, die Beweggründe einen Preis für die Wirte auszuloben.

17 Wirte waren mit dabei

17 Wirte aus der Region hatten für diesen Preis eingereicht. Am Dienstag fand in der Fachschule Schloss Stein die feierliche Preisverleihung statt. Kammersekretär Johann Kaufmann stellte im Beisein vieler Ehrengäste – unter anderem gratulierten Kammer-Vizepräsidentin Maria Pein, der Landtagsabgeordnete Franz Fartek, WKO-Obmann Günther Stangl und Bezirksbäuerin Maria Matzhold – die Preisträger vor.



Die Preisträger des „Großen Preises der Landwirtschaft für den Top-Wirt 2018“ © Thomas Plauder

Preisverleihung: Landwirtschaft zeichnet die Top-Wirte aus (/steiermark/suedostsued/5511010/index.do?_vl_backlink=/steiermark/suedostsued/5511002/index.do&direct=5511002)

1 / 13

(/steiermark/suedostsued/5511010/index.do?_vl_backlink=/steiermark/suedostsued/5511002/index.do&direct=5511002)

Als Top-Wirt 2018 wurde das Restaurant Domittner „Klöcherhof“ in Klöch ausgezeichnet. Platz zwei belegte das Gasthaus Hödl-Kaplan in Feldbach vor dem Kohlberghof in Kohlberg bei Gnas.

Als Newcomer 2018 wurde „Bacherlwirt“ Manuel Koller aus Bad Radkersburg geehrt. Die Traditionspreise gingen an den Kulmberghof in Gossendorf, an das Gasthaus Weninger in Perlsdorf und an das Wirtshaus Troicher in Mureck. Und für „Innovative Gastronomie“ wurden „Vom Hügel“-Chefin Margrit de Colle für ihr Gartencafé in Erbersdorf bei Eichkögl und Kathrin Haas vom Obstbau Haas in Poppendorf ausgezeichnet.

Grenzüberschreitendes Schulprojekt

Im Anschluss wurden die Preisträger und Ehrengäste mit Kürbisspezialitäten kulinarisch verwöhnt. Zubereitet wurden diese von den Schülerinnen des zweiten Jahrgangs der Fachschule Schloss Stein im Rahmen eines Kürbis-Workshops mit Haubenkoch Ferdinand Bauernhofer und Bäuerin Eva Zach. Der Workshop war Teil eines grenzüberschreitenden Projekts, das sich mit regionalen „Flagship Products“ beschäftigt. An diesem nehmen neben Schloss Stein vier weiteren Fachschulen – unter anderem auch jene in Halbenrain – aus der Ost- und Südoststeiermark sowie die Tourismusschule Radenci in Slowenien teil.

JETZT ANMELDEN ZUM MITTAGS-NEWSLETTER

Mit der Anmeldung stimme ich den [Allgemeinen Nutzungsbedingungen](http://www.kleinezeitung.at/agb) (http://www.kleinezeitung.at/agb) einschließlich der darin geregelten [Datenverwendung](http://www.kleinezeitung.at/dsico) (//www.kleinezeitung.at/dsico) zu.



Ihre E-Mail Adresse

JETZT ANMELDEN

Der Newsletter ist kostenlos und jederzeit abbestellbar.

MEHR VON KLEINEZEITUNG.AT