



**Christian Petz – Küchenchef und Geschäftsführer der Palais Coburg  
3 Hauben - 1 Michelin Stern – 17 Punkte**

Christian Petz, renommierter Küchenchef und Geschäftsführer des Gourmetrestaurants Coburg in Wien, wurde vom „Bertlsmann Guide“ in der Kategorie „Koch des Jahres 2008 / Österreich“ gewählt. In der aktuellen Ausgabe des „Europa Gourmet City Guides 2008“ von „Der Feinschmecker“ steht Christian Petz ebenfalls ganz an der Spitze und wird als „bester Koch Wiens“ geführt.



**Alexander und Christian Marent – Küchenmeister Hotel Jungbrunn - Tirol  
15 Punkte**

Verrückte Geschmackskreationen, coole Anrichtevarianten mit klaren Linien und ohne Schnörkel, das ist der Stil von Koch Alexander Marent. Mit seinen Kreationen wird jeder Gaumen in höchstem Maße verwöhnt.



**Eduard Hitzberger – Küchenchef im Grand SPA Resort A-Rosa in Kitzbühel  
3 Hauben - 2 Michelin Sterne – 18 Punkte**

Eduard Hitzberger ist Küchenchef des Grand SPA Resort A-Rosa in Kitzbühel und seit Jahren einer der höchstdekorierten Köche. 18 Punkte im GaultMillau, 2 Sterne im Guide Michelin, Koch des Jahres sind nur einige Auszeichnungen, die der Starkoch errungen hat. Hitzberger arbeitet in vornehmer Stille und begeistert alle, die sanftes Entertainment für den Gaumen schätzen.



**Martin Sieberer – Küchenchef im Hotel Trofana Royal in Ischgl  
3 Hauben - 1 Michelin Stern – 18 Punkte**

Martin Sieberer, Küchenchef im Hotel Trofana Royal in Ischgl, ist Koch des Jahres 2000 und gilt als einer der innovativsten Kochkünstler Europas. Seine Kochkunst besteht aus einer Mischung zwischen regional und ungewöhnlich, einfach und leicht, bodenständig und wo angebracht mit ungewöhnlichen Kücheneffekten interpretiert. Dies lässt die Sinne jublieren.



**Niederkofler Norbert – Chefkoch im Hotel Rosa Alpina im Südtirol  
3 Hauben – 2 Michelin Sterne – 18 Punkte**

Norbert Niederkofler, Chefkoch im Hotel Rosa Alpina bekam als erster Koch 2 Sterne in der Region Trentino- Südtirol. Die klassische Küche bietet immer die Grundlage für seine Gerichte, mit einigen innovativen Feinheiten.



**Hessl Richard – Chefkoch Hotel Schloss Seefels, Kärnten  
1 Haube – 14 Punkte**

Die Begeisterung für die leichte moderne österreichische Küche mit Fischspezialitäten sowie ein Hauch von mediterranem und asiatischem Flair auf den Tellern werden von Richard Hessel täglich aufs Neue gelebt.



**Mansur Memarian- Küchenchef Pavillon Innsbruck  
1 Haube – 14 Punkte**

Seit der Chefkoch des Pavillon in Innsbruck Mansur Memarian aufkocht, hat die Tiroler Landeshauptstadt auch ein Restaurant von internationalem Format. Mansur Memarian selbst beschreibt seine Küche außergewöhnlich, originell mit mediterranem Touch.



**Marcus G. Lindner – Küchenchef Restaurant Mesa in Zürich  
17 Punkte**

Die Kunst des Kochens besteht darin, hervorragende Produkte in ihrer Ursprünglichkeit zu belassen, und sie mit zeitgemässen Ideen in Einklang zu bringen - das ist das Motto von Chefkoch des Mesa Restaurants in Zürich Marcus G. Lindner.



**Christoph Zangerl – Chefkoch Interlpen-Hotel-Tyrol in Buchen/Telfs  
2 Hauben – 15 Punkte**

Der Chefkoch des Interlpen-Hotel hat kulinarische Erfahrung auf der ganzen Welt sammeln können. Die Verarbeitung frischer, heimischer Produkte ist für ihn zur Leidenschaft geworden. Die ausgezeichnete Küche von Haubenkoch Christoph Zangerl verwöhnt den Gast mit internationalen Köstlichkeiten und einheimischen Spezialitäten.