



Restaurant „Schloßwirt Schmitz“ mit dem Coq d'Or geehrt

Beitrag

Dem Restaurant „Schloßwirt Schmitz“ in Pöllau bei Hartberg/Steiermark wurde die Lizenz Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant erteilt. Damit ist das Restaurant „Schloßwirt Schmitz“ ein Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant und mit dem Coq d'Or Menü Garant für Heimatküche der Steiermark. Die Marktgemeinde Pöllau mit knapp 6000 Einwohnern befindet sich im Gerichtsbezirk Fürstenfeld und im politischen Bezirk Hartberg-Fürstenfeld in der Steiermark. Sie ist der Hauptort des Naturparks Pöllauer Tal. Die Historie prägt die Geschichte, die Traditionen und das Bewusstsein der Menschen hier. Herausragende Weine und eine raffinierte regionale Küche machen Pöllau bei Hartberg zu einem wahren Schatzkästlein für Weinkenner, Genießer und Erholungssuchende. Zahlreiche Feld- und Wanderwege laden zu aussichtsreichen Spaziergängen und Wanderungen ein. Wir begrüßen das Restaurant „Schloßwirtschaft Schmitz“ und die Mitarbeiter von Claudia und Jürgen Schmitz, als neue aktive Mitstreiter zur Erhaltung des Kulinarischen Erbes im Pöllauer Tal. Sie stehen nun mit ihrem Namen für die Einhaltung unserer Guidelines. „Wir heißen sie herzlich Willkommen an Bord unseres Netzwerkes“, so Schassberger, Präsident Coq d'Or International.

Welcher Gastronomiebetrieb träumt nicht davon, ein Stück Geschichte zu schreiben? Jedenfalls tut genau das dieser gastronomische Betrieb, von Claudia und Jürgen Schmitz in Pöllau. Der Betrieb ist mit dem goldenen Hahn, „Coq d'Or“ (geschützte Wort- und Bildmarke) auf edler Plakette sowie Urkunde, ausgezeichnet. Dieser hohen Auszeichnung ist sich die Familie des „Schloßwirt Schmitz“ bewusst und verpflichtet sich dazu, die traditionelle Heimatküche des Pöllauer Tals hoch zu halten. Im Restaurant „Schloßwirt Schmitz“ kann man unter anderem auch traditionell speisen, wie zu Großmutterns Zeiten.

Für uns war es eine klare Sache, dass der „Schloßwirt Schmitz“ in Pöllau, auf alle Fälle „Coq d'Or-würdig“ ist. Schließlich stimm(t)en hier Ambiente, Tradition und Geschichte des Anwesens. Claudia und Jürgen Schmitz sind durch Jahrzehnte lange gastronomische Erfahrung der Garant für schöne Stunden und schmackhafte Gaumenfreuden. Zu traditionellen steierischen Gerichten aus frischen, regionalen Zutaten genießen die Gäste hochwertige Weine. Der Brunnenhof lädt zum Verweilen ein. Dass im Restaurant von je her eine interessante Mischung aus regionaler und steierischer Traditionsküche herrsche, sprach sich schnell bis zur Coq d'Or-Initiative herum.

Durch einen Coq d'Or-Fachinspektor in Augenschein genommen, ob denn alles so stimmig sei, wie es die Gäste mitteilten. Denn wo Coq d'Or am Portal "kräht", muss gewährleistet sein, dass die Gäste ein Coq d'Or- Menü, bestehend aus drei Speisen aus dem Fundus kulinarisches Erbe Steiermark (eben eine Vorspeise oder Suppe, Hauptgang sowie ein Dessert), auf der Speisekarte vorfinden. So könnte man das Motto und die Philosophie von Coq d'Or auch beschreiben: "Die Bewahrung von Tradition, Regionalität und Esskultur beginnt auf dem eigenen Teller" – ab sofort im „Schloßwirt Schmitz“, wo der Coq d'Or kräht. Dieser ist damit die höchste Auszeichnung für Gastronomen, die sich um den Erhalt und die Wiederbelebung des kulinarischen Erbes verdient machen.

Überall wo der Coq d'Or am Eingang eines gastronomischen Betriebes zu sehen ist, können Gäste Speisen auf der Karte vorfinden – natürlich zubereitet nach traditioneller Art und Weise der Region.

Claudia und Jürgen Schmitz Coq d'Or ausgezeichnetes Restaurant ist nun quasi eine weitere Anlaufstelle in der Steiermark rund um Pöllau, wenn es um traditionell alte Rezepte und Gerichte aus der Steiermark geht. Die Coq d'Or-Initiative möchte kulinarische Geschichte und Traditionen bewahren und aufleben lassen, und wo ist dies schöner, als gemeinsam zu Tisch. Claudia und Jürgen Schmitz stehen für Frische, Qualität und Regionalität (auch AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet) und das werden Sie riechen und schmecken.

Die Gäste werden ab 11:30 durchgängig mit bodenständigen Gerichten, die manchmal auch ein bisschen Raffinesse und Pfiff haben, verwöhnt. Auf Wunsch steht natürlich auch einem 5 Gang Menü nichts im Wege.

Wenn die Räumlichkeiten für Feierlichkeiten zu klein werden, bietet das Schloss noch das Refektorium und den großen Freskensaal. Zum Heiraten bietet sich die wunderschöne Stiftskirche im Schloss an, mit der Möglichkeit, diesen Anlass zum schönsten Tag Ihres Lebens zu machen. Sektempfang mit Häppchen/Fingerfood, Agape oder Menü im Freskensaal, alles aus einer Hand. Die Schmitz gehen individuell auf Ihre Wünsche ein.

Das Lokal bietet bis zu 70 Sitzplätze sowie bis zu 40 Sitzplätzen im Brunnenhof. Jürgen ist der Chef des Hauses, der Kochlöffel und Bratpfannen. Schon als kleiner Gastronom in Belgien geboren konnte es ja gar nicht anders sein, als Koch zu werden. Auf seinem Werdegang über Deutschland nach Österreich, wo er in namhaften Betrieben in Kärnten und der Steiermark arbeitete, kam er auch irgendwann nach Niederösterreich. Und da kam Claudia, die Weinviertlerin ins Spiel.

Bevor ein Restaurant den Antrag auf Lizenzierung stellen darf, ist es von unseren Fach-Inspektoren inkognito besucht worden. Die Guidelines von Coq d'Or müssen erfüllt sein. Mit dem Erhalt der Lizenz übernimmt das Restaurant eine große Verantwortung gegenüber seinen Gästen.

Der Gästeclass sowie das Coq d'Or Magazin sind erfolgreiche Innovationen im Netzwerk von Coq d'Or. Das jährliche Highlight ist die Coq d'Or Award-Wahl (Auszeichnung mit dem 50 cm hohen vergoldeten Wanderpokal „Coq d'Or – Goldener Hahn“), bei welcher herausragende Leistungen eines Restaurants ausschließlich von den Gästen beurteilt werden – der kritischsten Jury überhaupt. Ebenso kann der Gast sein Urteil in einer Skala von 1 bis 5 Coq d'Or ausdrücken.

Die kostenlose WEB-APP www.coqdor-guide.com ist schnell und unkompliziert installiert. Dank Online-Profil mit allen aktuellen Auszeichnungen der namhaftesten Führer und Links auf www.coqdor-guide.com

kann man sich vorab informieren für welches Restaurant man sich entscheiden möchte.

Alle Coq d'Or ausgezeichneten Restaurants findet man unter www.coqdor-guide.com: Der kostenlose Coq d'Or Smartphone Guide mit aktuellem Standort, Navigation, Kilometerangabe, Anfahrtszeit, QR-Code und in allen Sprachen – Ihr, ständiger digitaler Begleiter für alle Smartphones und Tablets inkl. ortsbezogener Coq d'Or-Heimatküche Restaurantsuche – weltweit.

Bericht und Foto: Coq d'Or-International – www.coqdor-guide.com

Anhang: [Coq d'Or Menü Schlosswirt Schmitz](#)



Zahnarztpraxis Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

www.zahnarzt-prien.de
08051-9634060



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Auszeichnung



2. Schloßwirt Schmitz
3. Steiermark