

## **Restaurant „Blaue Quelle“ in Erl ist Wirt des Jahres 2017 Der Wirtshausführer Österreich zeichnet erstmals Wirtshaus in Tirol aus**

*Kufsteinerland, 14. September 2016 – Gestern war es soweit, der Wirtshausführer Österreich gab im Gasthaus „Blaue Quelle“ in Erl, Kufsteinerland, seine Preisträger 2017 bekannt. Alexander und Gaby Struth, die Wirte und Inhaber des innovativen Traditionsgasthauses „Blaue Quelle“, wurden als Wirte des Jahres 2017 gekürt. Damit geht die Auszeichnung in der 18-jährigen Geschichte des Wirtshausführers Österreich erstmal nach Tirol.*

Rund 110 Stammgäste, Freunde und Pressevertreter feierten gestern im Restaurant „Blaue Quelle“ in Erl die Gastgeber und stolzen „Wirte des Jahres 2017“. Der Wirtshausführer Österreich 2017 begründete die Wahl insbesondere mit dem gelungenen Wechsel „zwischen regionalen, traditionellen und internationalen Einflüssen“. Bereits letztes Jahr zeichnete der Wirtshausführer Österreich die Wirtsleute Gaby und Alexander Struth zum „Aufsteiger des Jahres 2016“ aus.

„Es ist uns eine besondere Ehre als erstes Wirtshaus in Tirol ausgezeichnet zu werden. Wir sind sehr stolz und freuen uns auf viele weitere erfolgreiche Jahre“, so Alexander Struth, der auch selbst in der Küche seines Betriebs steht. Mit dabei waren unter anderem Maestro Gustav Kuhn, ein Stammgast des Paares, sowie der Tiroler Landeshauptmann Günther Platter und der Kitzbüheler Haubenchef Simon Taxacher.

Nach der Verleihung verwöhnte Küchenchef Alexander Struth seine Gäste mit sieben Gängen: Darunter pochiertes Saiblingsfilet und Schwammerlrisotto, aber auch typische Tiroler Küche wie Ochenschlepp und Zwetschgenschlutzkrapfen. Dazu passend wurden Weine des Weinguts Toni Hartl verkostet. Der Abend endete mit Digestifs der Freihof Destillerie und einer Weinprobe mit weiteren Spezialitäten und Raritäten des Weinguts Toni Hartl.

### **Über die „Blaue Quelle“**

Das Restaurant Blaue Quelle liegt im kleinen Örtchen Erl, besser bekannt als Veranstaltungsort der Tiroler Festspiele und nur 13 Kilometer von Kufstein entfernt. Das [1620 erstmals als Bräuhaus am Mühlgraben erwähnte Gasthaus](#) ist seit Generationen für seine frischen Forellen aus der blauen Quelle hinter dem Gasthaus bekannt. Neben den Forellen stehen bei dem gebürtigen Voralberger hausgemachte, überlieferte Tiroler Spezialitäten neu interpretiert auf der Karte. Zu den Highlights zählen Gerichte mit Innereien wie Nierndl, Beuschl, Kalbskopf und „Blunzen-G´röstl“ (Blutwurst und Bratkartoffeln) und heimischem Wild. Gekocht wird, wo immer möglich, mit frischen, regionalen Produkten mit einem Blick über den Tellerrand, z.B. durch asiatische Einflüsse.

Zu den weiteren Auszeichnungen der „Blaue Quelle“ zählen: 14 Punkte und eine Haube von Gault Millau 2016, 86 Punkte und zwei Gabeln von Falstaff 2016, 54 Punkte und einen Stern von A la Carte 2016 und der Aufsteiger des Jahres 2016 in Tirol im Wirtshausführer Österreich 2016.

Zusätzlich zum Restaurant beherbergt das Gasthaus 14 Zimmer, die mit Namen wie „Nabucco“, „Zauberflöte“ und „Tosca“ thematisch zu den Tiroler Festspielen passen. Viele Künstler der Tiroler

Festspiele übernachten regelmäßig in der Blauen Quelle. Festspielintendant und Regisseur Gustav Kuhn höchstpersönlich zählt ebenso zu den gern gesehenen Stammgästen.

Seit 1943 ist das Gasthaus im Besitz der ursprünglich Südtiroler Familie Scherlin, die unter Ihrer Agide das „Bräuhaus am Mühlgraben“ in die „Blaue Quelle“ umbenennen. Seit 2000 leiten Gaby Struth (geb. Scherlin) und Alexander Struth das Gasthaus in der dritten Generation.

Den Namen „Blaue Quelle“ erhielt das Gasthaus von der hinter dem Haus liegenden blauen Quelle: Sie ist die größte Trinkwasserquelle und das älteste Naturdenkmal Tirols. Der Legende nach lebt in ihren Tiefen außerdem ein Wassermann, der unverheirateten Mädchen in hellen Vollmondnächten das Gesicht des zukünftigen Bräutigams zeigt! Und will sich ein Besucher der Quelle von Kummer befreien, spricht er diesen in einen weißen Kieselstein und wirft ihn ins Wasser – der Wassermensch verwahrt den Stein in seiner Truhe auf dem Teichgrund, sodass man leichten Herzens weitergehen kann.

Weitere Informationen unter: <http://blog.kufstein.com/de/wenn-die-energie-aus-dem-wasser-blubbert.html>

### **Der Wirtshausführer Österreich 2017**

Der Wirtshausführer Österreich 2017 listet mehr als 1.000 von Kulinarikredakteuren handverlesene Lokale in Österreich, 300 beste Winzer und mehr als 100 kulinarische Einkaufstipps. Neu in diesem Jahr sind 341 vegane Lokale. Neben dem „Wirt des Jahres“, vergab der Wirtshausführer Österreich gestern auch Auszeichnungen für den besten Winzer, Weinmensch, Produzenten, Weinwirt und Aufsteiger 2017. Als Jury fungieren die Kulinarikredakteure sowie die Herausgeber Renate Wagner-Wittula, Elisabeth und Klaus Egle.

### **Kufsteinerland**

Die Region Kufstein begeistert wie kaum eine andere Destination mit derart vielen Möglichkeiten. Eingebettet in intakte Natur steht das Kufsteinerland für aktiven Urlaub, in dem trotzdem Raum für Erholung und Stille ist. Der abwechslungsreiche Mix aus einer Vielzahl an Aktivitäten - Natur, Sport, Sehenswürdigkeiten, Events und Kultur – macht Kufstein zu einem einzigartigen Urlaubsziel. Jung und Alt, Klein und Groß können gleichermaßen aus Urlaubsaktivitäten wählen, die noch lange in Erinnerung bleiben.

Weitere Informationen auf [www.kufstein.com](http://www.kufstein.com).

### **Pressekontakt:**

#### **KUFSTEINERLAND**

Margret Winkler  
Unterer Stadtplatz 8  
A-6330 Kufstein  
Österreich  
T. +43/(0)5372 62207-21  
F. +43/(0)5372 61455  
m.winkler@kufstein.com  
[www.kufstein.com](http://www.kufstein.com)

#### **ziererCOMMUNICATIONS**

Annette Zierer / Caroline Harsch  
Karl-Weinmair-Str. 6  
D-80807 München  
Deutschland  
T: +49/(0) 89 356 124 – 88 /-86  
F: +49/(0) 89 356 124 – 85  
[annette.zierer@zierercom.com](mailto:annette.zierer@zierercom.com)  
[caroline.harsch@zierercom.com](mailto:caroline.harsch@zierercom.com)  
[www.zierercom.com](http://www.zierercom.com)