

## **Restaurant Bootshaus in Traunkirchen am Traunsee, Salzkammergut, Oberösterreich**

### **Koch des Jahres 2023: Lukas Nagl**

**Österreichs wichtigste Kulinarik-Auszeichnung ging Ende 2022 an den Traunsee: 4-Hauben-Koch Lukas Nagl, Küchenchef im Restaurant Bootshaus in Familie Gröllers Genießer-Seehotel Das Traunsee [www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at), wurde vom Guide Gault Millau als „Koch des Jahres 2023“ ausgezeichnet.**

*„In dieser Disziplin, dem Fokus auf den See, hat es Lukas Nagl in den letzten zehn Jahren zu wahrer Meisterschaft gebracht. Heute mit 35, wirkt er angekommen. Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht.“ (Zitat Guide Gault Millau 2023)*

„Diese Ehrung ist das schönste Geschenk zum 10jährigen Bootshaus-Geburtstag. Wir haben in den letzten Jahren viel gearbeitet, sind hohe Risiken eingegangen und haben viel Glück gehabt. Dafür und für unsere vielen, motivierten Mitarbeitern sind wir dankbar,“ freut sich Gastgeber Wolfgang Gröller.

Das Salzkammergut ist für Nagl, ein Mann mit Vollbart und lässigem Auftreten, Heimat und Inspirationsquelle zugleich. Der Spitzenkoch hat durch sein Wirken im Restaurant Bootshaus und der völlig neuen Küchenlinie im Wirtshaus Poststube 1327 im Hotel Post am See die Region umfassend geprägt. Traunkirchen hat sich mit einer bunten Gastronomie-Szene zu einem wahren Kulinarik-Hotspot entwickelt.

#### ***„Mach alles mit Herz, Hirn und der Hand“ – die Devise von Lukas Nagl***

Die Konzentration auf das Naheliegende mit einem offenen Blick in die weite Welt prägen seine Gerichte. Altbekanntes überrascht mit völlig neuem Geschmackserlebnis und Fremdes interpretiert er auf seine einzigartige Weise mit regionalen Zutaten. Eine Speisekarte sucht man hier vergebens. Gästen wird ein täglich wechselnder Korb an Zutaten präsentiert, woraus das Küchenteam Menüs mit persönlicher Handschrift zubereitet.

#### ***Eine Regionalküche ohne Weiterentwicklung ist Stillstand***

Wir nutzen globale Einflüsse, das macht die österreichische Küche stark,“ ist Nagl überzeugt. Er ist Trendsetter für seine „Integrationsküche“. Einzigartige, österreichische Produkte werden völlig neu gedacht. Aus Gerste wird Bio Gerstl Miso und aus Kürbiskernpresskuchen und Weizen Bio Kürbiskern Shoyu. Nose-to-Tail, Bio und Nachhaltigkeit sind hier gelebte Philosophie. Mit der Marke *Luvi Fermente* [www.luvifermente.eu](http://www.luvifermente.eu) produziert der findige Küchenchef gemeinsam mit den Lebensmitteltechnikern Viktor Gruber und Christine Brameshuber Sojasaucen, Misopasten, Chilisaucen und Fischsauce – natürlich alle Produkte aus heimischen Zutaten.

#### ***Seehotel Das Traunsee – die Adresse für Genießer im Salzkammergut***

*Ein Ausnahmetalent als Küchenchef und die einmalige Lage auf einer Halbinsel am Traunsee sind die Zutaten des 4-Hauben-Restaurants Bootshaus. Es bildet das kulinarische Herz des 4-Sterne-S-Seehotels Das Traunsee, das Wolfgang und Monika Gröller in den letzten Jahren in eine Pilgerstätte für Genießer verwandelten. Mit 40 Zimmern alle mit Balkon und Seeblick, See-Spa, Massage- und Kosmetik-Bereich und dem Fokus auf Kulinarik zählt es zu den führenden Hotels in Österreich.*

**Öffnungszeiten Bootshaus (Sommer, abweichende Winteröffnungszeiten): Donnerstag - Montag ab 18:00 Uhr, Samstag, Sonntag und an Feiertagen zusätzlich auch 12:00 bis 14:00 Uhr**  
**Seehotel Das Traunsee, Familie Gröller, Klosterplatz 4, 4801 Traunkirchen, Tel.: 0043 7617/2216, E-Mail: [traunsee@traunseehotels.at](mailto:traunsee@traunseehotels.at), [www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at), [www.groellerhospitality.com](http://www.groellerhospitality.com)**