



PRESSEINFORMATION

Vita Klaus Hölzl

Küchenchef im „Dorfwirt“, dem Restaurant des Theater- und Feriendorfs Königsleitn Litschau / Niederösterreich

Waldviertler, geboren in Waidhofen an der Thaya, Jahrgang 1992.

Volksschule in Gastern, einer Waldviertler Marktgemeinde, dem Ort seines ersten eigenen Restaurants. Sporthauptschule in Waidhofen/Thaya.

Seit 2011 ausgebildeter Gastronomiefachmann, dual Koch und Kellner, Landesberufsschule für Gastgewerbe in Geras. Gelernt bei Haubenkoch Oswald Topf im Landgasthof „Zum Topf“ in Kaltenbach bei Vitis.

Zwei berufliche Stationen in Salzburg – Koch im „Gasthof Schloss Aigen“ (2012) und Commis de Cuisine (Jungkoch) im Ikarus/Hangar 7 bei Eckart Witzigmann (2015/16). Dort internationale Kochkunst in Form 12 verschiedener Sterneköche und ihrer Küchen kennengelernt. In den Jahren dazwischen als Koch im Foggy Mix Restaurant in Waidhofen/Thaya.

Im Frühjahr 2016 Eröffnung des ersten eigenen Restaurants „Auszeit“ in Gastern zusammen mit seiner Ehefrau Melanie, die sich um Organisation und Service kümmert. 2018 eine erste Gault-Millau-Haube.

Im Jahr darauf gewinnt er beim Kochwettbewerb von Rolling Pin den 3. Platz der „Jungen Wilden“ unter rund 2.500 Bewerbungen für U-30-Gastronomen. Im kulinarischen Gepäck unter anderem seine Crème brûlée vom Ziegenkäse, die sich heute auf der Speisekarte des „Dorfwirt“ findet.

Weiters bis Sommer 2022 rund drei Jahre lang Praxislehrer im Bereich Küche an der HLT Retz.

Zuletzt im Herbst 2021 erneut eine Gault-Millau-Haube im Rahmen seiner Kochtätigkeit im Stadthotel in Waidhofen/Thaya.

Zudem: Buchautor von kulturhistorisch-kulinarischen Reisebegleitern – „Die Genüsse des Waldviertels“ (Erdäpfel, Bier, Karpfen, Mohn) zusammen mit Hannes Etlstorfer, Reinhard Linke und Christoph Mayer mit zahlreichen von ihm zusammengetragenen Rezepten.

Seit Herbst 2022: Küchenchef des „Dorfwirt“ im Theater- und Feriendorf Königsleitn in Litschau am Herensee, 2023 Aufnahme A la Carte, 2024 Wirtshausführer, NÖ Wirtshauskultur, 2 Falstaff-Gabeln und 85 (von 100) Punkte im Restaurant- & Gasthausguide

Verheiratet und Vater von vier Kindern. Lebt im Waldviertel.

Auszeichnungen im Überblick:

1 Haube im Gault&Millau Guide Österreich

2018, 2021

2 Gabeln & 85 Punkte im Falstaff Restaurant- & Gasthausguide

2024

84 Punkte im Falstaff Restaurantguide Österreich

2017, 2018, 2019

67 Punkte im A la Carte Guide Österreich

2017, 2018, 2019

Guide A la Carte 2023

Niederösterreichische Wirtshauskultur 2024

Wirtshausführer 2024

3. Platz beim Rolling Pin-Kochwettbewerb „Junge Wilde“

2019

Aufsteiger des Jahres im Wirtshausführer Österreich

2017

Top-Wirt-Auszeichnung der Niederösterreichischen Wirtshauskultur

2017, 2018, 2019

„*tut gut*“-Wirt, *GreenChef-Partner* (Auszeichnung für nachhaltige Betriebe)

2016, 2017, 2018, 2019

Pressefotos zu Klaus Hölzl unter <https://dorfwirt-litschau.at/presse/#pressefotos> und unter <https://koenigsleitn.at/presse/#pressebilder>

Fotos Klaus Hölzl © Stephan Mussil