

GAULTMILLAU 2012

Franz Wiget ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2012»

Der begehrteste Titel der Schweizer Kochszene geht erstmals in die Innerschweiz: 18-Punkte-Chef Franz Wiget, 50, vom Restaurant Adelboden in Steinen SZ ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2012». An der absoluten Spitze wird's enger: nur noch sechs 19-Punkte-Chefs. Und einer von ihnen hat den Rücktritt angekündigt.

Von Urs Heller, Chefredaktor GaultMillau Schweiz

Generationenwechsel, Wachablösung: An der Spitze der Schweizer Gastronomie stehen Veränderungen an. Horst Petermann und Gérard Rabaey sind im «Ruhestand» (der eine mehr, der andere weniger ...). Ihre Nachfolger Rico Zandonella («Kunststuben», Küsnacht ZH) und Stéphane Décotterd («Pont de Brent», Brent VD) stellten sich erstmals solo den Testern. Unser Eindruck: hervorragend. Aber: Die Topnote 19 lässt sich nicht «vererben» – also starten beide ihren nächsten Karriereschritt bei 18 Punkten. Am 1. April 2012 wird auch in Crissier VD eine Stabübergabe fällig: Philippe Rochat geht (zu früh, unserer bescheidenen Meinung nach!), Benoît Violier ist der hervorragende Nachfolger; Rochat kocht noch sechs Monate für uns, also lassen wir die 19 Punkte in dieser Ausgabe noch stehen.

In den übrigen 19-Punkte-Restaurants haben wir auch dieses Jahr wieder ausgezeichnet gegessen. Wir mögen das Temperament von Philippe Chevrier («Domaine de Châteaueux», Satigny GE), das grenzenlose Talent von Didier de Courten («Terminus», Sierre VS) und die souveräne Performance von Bernard und Guy Ravet («L'Ermitage», Vufflens-le-Château VD). In der Deutschschweiz ist André Jaeger («Fischerzunft», Schaffhausen) kein bisschen müde, sondern sprüht vor neuen Ideen. Und Andreas Caminada («Schauenstein», Fürstenu GR) ist endgültig zum Star der Branche geworden; wie souverän er mit dem riesigen Druck umgeht, ist schon beeindruckend. Genauso wie die Tatsache, dass man bis acht Monate auf einen freien Tisch warten muss.

Die freien Plätze in der 19-Punkte-Liga wollen wir nicht um jeden Preis besetzen. Wir führen eine klare «watchlist» und lassen uns Zeit; eine Beförderung in die höchste kulinarische Klasse will wohlüberlegt sein.

Der «Koch des Jahres» aus dem Landgasthof

Wo sind eigentlich die letzten «Köche des Jahres» zu Hause? Einer kocht auf einem Schloss (Andreas Caminada). Zwei andere profitieren von der Potenz eines Fünfsternehotels (Peter Knogl im «Les Trois Rois» in Basel, Dominique Gauthier im «Beau-Rivage» in Genf).

Braucht es also Glanz und Gloria, Mäzene und Sponsoren, um sich die begehrteste Auszeichnung der Branche abzuholen? Zum Titel führen verschiedene Wege. Wir sind jedem Mäzen dankbar, der sein Geld in ein Toprestaurant investiert, und werden diesen deutlichen Trend auch nie kritisieren. Wir geben aber einem tüchtigen Patron, der seine Rechnungen selber bezahlt, die genau gleichen Chancen. Es muss kein «Palace» sein, wir fühlen uns in einem gemütlichen Landgasthof genauso wohl.

Franz Wiget im Restaurant Adelboden in Steinen SZ führt den wohl besten Landgasthof der Schweiz. Sein sehr sympathisches, aber keineswegs luxuriöses Restaurant liegt recht abgelegen an der Hauptstrasse Schwyz–Sattel. Der Chef hat den kulinarischen Kompass in den letzten Jahren ausgezeichnet justiert: Er holt sich von seinen Freunden und Nachbarn, was die Region hergibt (Fleisch aus dem Muotatal, Fische aus dem Zugersee, Käse von den umliegenden Alpen), aber er fischt buchstäblich auch im Meer: Seafood, in bester Qualität beschafft und herausragend zubereitet, ergänzt seine regionale Küche. Chef Wiget spielt in der Küche die Hauptrolle und treibt seine kleine Brigade zu Höchstleistungen an. Seine Frau Ruth sorgt in den heimeligen Stuben für eine angenehme Ambiance und für professionellen Service. Eine sympathische Adresse. Eine erstklassige Adresse. Die erste «Koch des Jahres»-Adresse in der Zentralschweiz!

Eine «Köchin des Jahres». Und drei herausragende «Aufsteiger»

Der Titel «Köchin des Jahres» wird nur selten vergeben, weil nur wenige Frauen die Challenge annehmen, über mehrere Jahre hinweg um einen Platz an der kulinarischen Spitze zu kämpfen. Von den bisherigen «Köchinnen des Jahres» stehen nur noch drei am Herd: Vreni Giger (2003, «Jägerhof», St. Gallen), Tanja Grandits (2006, heute «Stucki», Basel) und Käthi Fässler (2009, «Hof Weissbad», Weissbad AI). Jetzt gibt's Verstärkung: Maryline Nozahic, 37 («La Table de Mary», Cheseaux-Noréaz VD), klettert auf 16 Punkte und kriegt den Ehrentitel. Die Französin aus dem Departement Ain ist keine Unbekannte im GaultMillau-Land: 2005 war sie unsere «Entdeckung des Jahres».

Der GaultMillau empfiehlt drei Restaurants ganz besonders – die Aufsteiger des Jahres! In der Deutschschweiz wurden wir zweimal fündig: Die Brüder Horst und Daniel Homann in Samnaun-Ravaiisch GR haben uns stundenlang bekocht und verblüfft, bis wir begeistert die Note 18 zückten. In Bern («Meridiano») steht mit Markus Arnold ein erst 28-jähriger Chef in der offenen Showküche, der durch ein Übermass an Talent und Ehrgeiz auffällt; wir schieben ihn mit 17 Punkten ins Rampenlicht. In der Romandie hat uns Damien Germanier im «Botza» in Vétroz VS überzeugt (16 Punkte). Er hat sich bei grossen Chefs weitergebildet und arbeitet jetzt hart an seiner eigenen Karriere.

Unsere «Entdeckungen des Jahres»: Tino Zimmermann (14, «Stiva Veglia», Schnaus GR), Julien Retler (14, «Le Petit Manoir», Morges VD) und Matthias Althof (15, «Tentazioni», Cavigliano TI).

Zwei tolle Hotels: «Lausanne Palace & Spa». Und «The Dorchester» – fest in Schweizer Hand

Der GaultMillau ist auch ein Hotelführer. Diesmal zeichnen wir das «Lausanne Palace & Spa» aus. Jean-Jacques Gauer ist ein erstklassiger Direktor. Und Executive Chef Edgard Bovier sein wichtigster Mann. Eine Auszeichnung geht nach London ins «Dorchester». Das legendäre Hotel führt der Freiburger General Manager Roland Fasel. Er hält die ehrwürdige Hotellady jung, kooperiert mit weltberühmten Chefs (Alain Ducasse, Sir David Tang, Wolfgang Puck) und ist «Schweizer Star im Ausland».

Den «Sommelier des Jahres» orten wir in Le Noirmont JU: Thomas Schmidt, in einer Elsässer Winzerfamilie aufgewachsen, geniesst das Vertrauen seines Patrons Georges Wenger und der Gäste. Ulf Braunert («Hess by Braunerts», Engelberg, 15 Punkte) bittet im Klosterdorf erst zu Tisch, dann in eine wunderschöne Smoker's Lounge. Er ist unser «CigarMan of the Year».

Mindestens 696 von 837 Restaurants sind keine Luxusadressen

Der «GaultMillau 2012» listet die Rekordzahl von 837 Restaurants (und über 100 Hotels) auf. Ein Luxus-Guide? Keineswegs! 696 von 837 Restaurants sind mit den Noten 12, 13, 14 und 15 bewertet. Das sind keine «Gourmettempel», das sind Köche, die mehrheitlich im Quartier, in kleinen Ortschaften und auf dem Land kochen – mit viel Ehrgeiz und Engagement, aber ohne Firlefanz und Silberclochen. Auch in den meisten der höher bewerteten Restaurants ist die Ambiance viel entspannter als noch vor einigen Jahren.

81 Restaurants steigen auf, 29 tauchen. 84 Adressen haben wir neu entdeckt, 80 streichen wir aus der Liste.

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie unter www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken

GaultMillau Schweiz, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich, Telefon 044 - 259 69 00, Oktober 2011

Köche, die der GaultMillau 2012 besonders auszeichnet

Koch des Jahres:

Franz Wiget, Restaurant Adelboden, Steinen SZ (18 Punkte)

Eine Besonderheit der Schweizer Gastronomie? Prächtige, liebevoll geführte Landgasthöfe. Mit engagierten Patrons, die gleich selber am Herd stehen. Der Beste: Franz Wiget im «Adelboden» ob Schwyz. Er holt sich erstklassige Produkte bei seinen Freunden in der Nachbarschaft. Und weiss auch, wie man mit Meergetier punktet.

Köchin des Jahres:

Maryline Nozahic, «La Table de Mary», Cheseaux-Noréaz VD (16 Punkte)

Eine junge Französin ist mit ihrem Mann in die Schweiz gezogen. In Cheseaux-Noréaz, vor den Toren Yverdons, hat Maryline Nozahic ihren Stil und ihr Glück gefunden. Sie kocht kühn und gekonnt, grosszügig, aber ohne modische Effekte. Wir ehren sie mit einem Titel, der nur selten vergeben wird: Köchin des Jahres!

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I:

Horst und Daniel Homann, Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch GR (18 Punkte)

Zwei eigenwillige Brüder lösen bei unseren Testern Begeisterungstürme aus: Horst und Daniel Homann stehen in ihrer Familienpension vom Morgengrauen an konzentriert am Herd – um abends höchstens zwölf Gäste mit fantastischen, ausgeklügelten und endlosen Menüs zu verzaubern. Hinfahren und staunen!

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II:

Markus Arnold, Kursaal Bern, Restaurant Meridiano (17 Punkte)

Wir beobachten den Trend mit Vergnügen: Junge, wilde Köche gehen an und über die Grenze, fordern die etablierten Chefs heraus. Einer ist uns besonders aufgefallen: Markus Arnold, 28 Jahre jung. Er kombiniert und verpackt, glänzt mit Saucen, sorgt in seiner Showküche über den Dächern Berns für eine tolle Show.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz:

Damien Germanier, Restaurant Le Botza in Vétroz VS (16 Punkte)

Schon wieder ein Walliser Chef, dessen Namen man sich merken muss: Damien Germanier verzaubert erstklassige Gerichte mit seinen Currys und Pfeffern, liebt alles, was aus dem Meer kommt. Im Keller liegen die besten Walliser Weine. Germanier entkorkt sie auch für seine tiefen Saucen.

Entdeckung in der Deutschschweiz:

Tino Zimmermann, Restaurant Stiva Veglia, Schnaus GR (14 Punkte)

Auch das Bündner Oberland ist eine Genussreise wert! Im kleinen Dörfchen Schnaus steht Tino Zimmermann am Herd. Er hat bei berühmten Lehrmeistern gut aufgepasst und startet jetzt selber durch: mit vielversprechenden, klugen Menüs, die von seinen guten Kontakten zu regionalen Produzenten zeugen.

Entdeckung in der Westschweiz:

Julien Retler, Restaurant Le Petit Manoir, Morges VD (14 Punkte)

Der Mann hat eine sichere Hand. Bei der Auswahl seiner Lehrmeister (Stars wie Boyer, Rabaey, Wenger, Chevrier und Rochat), bei der Zusammenstellung seiner Menüs. Julien Retler baut auf der klassischen Küche auf, ist technisch meisterhaft und kann sich jetzt darauf konzentrieren, seine eigene Handschrift weiterzuentwickeln.

Entdeckung im Tessin:

Matthias Althof, Ristorante Tentazioni, Cavigliano TI (15 Punkte)

Auf der Fahrt ins Onsernonetal sollte man ein violettes Haus ausgangs Cavigliano nicht übersehen. Matthias Althof kocht dort mit spürbar riesigen Ambitionen. Mit raffiniert verzauberten Produkten aus der Umgebung. Mit verblüffenden Gar-Methoden. Für die himmlischen Desserts sorgt seine Frau Elvira.

Sommelier des Jahres:

Thomas Schmidt, Restaurant Georges Wenger, Le Noirmont JU (18 Punkte)

Georges Wenger, die Koch-Ikone des Kantons Jura, ist selbst ein exzellenter Weinkenner. Ein Sommelier an seiner Seite muss über ausserordentliches Fachwissen verfügen. Thomas Schmidt, in einer Elsässer Winzerfamilie aufgewachsen, erfüllt höchste Anforderungen. Dem jungen Mann kann man vertrauen.

The CigarMan of the Year:

Ulf Braunert, Restaurant Hess by Braunerts, Engelberg OW (15 Punkte)

Ulf Braunert war mit Erfolg Küchenchef in grossen Häusern («Giardino», Ascona, «Palace», Luzern) und ist jetzt in Engelberg sein eigener Boss – zur Begeisterung der örtlichen Skifahrer und Golfer. Seine Küche ist überzeugend, seine grosszügige Smoker's Lounge erstklassig. Wir schicken begeistert den «Prix Davidoff» ins Klosterdorf.

Schweizer Star im Ausland:**Roland Fasel, General Manager, «The Dorchester», London**

Diesen Traumjob möchten viele: Der Freiburger Roland Fasel ist General Manager im «Reich der Reichen», im ehrwürdigen «Dorchester» in London, und er leitet auch das neue «45 Park Lane» nebenan sowie das «Coworth Park» in Ascot. In seinen Hotels schreiben Weltstars die Menükarten: Alain Ducasse, Wolfgang Puck, Sir David Tang.

Hotel des Jahres:**Lausanne Palace & Spa, Lausanne VD (17 + 14 + 14 + 13 = 58 Punkte)**

In diesem Fünf-Sterne-Palasthotel ist die Welt zu Gast – und «tout Lausanne»! General Manager Jean-Jacques Gauer ist ein Gastgeber mit Herz, und er holte sich mit Edgard Bovier einen herausragenden Küchenchef an seine Seite. Erstklassige Restaurants und Bars sowie ein Spa der Extraklasse sorgen für Wohlfühl-Atmosphäre.

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie unter www.schweizer-illustrierte.ch/essen+trinken

GaultMillau Schweiz, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich, Telefon 044 - 259 69 00, Oktober 2011

Der GaultMillau in den einzelnen Regionen

Zürich: 18 Punkte für Rico Zandonella. Das «Baur au Lac» im Vormarsch

An Zürichs erster Adresse zelebriert man den Abschied in Raten: Horst Petermann hatte in den «Kunststuben» in Küsnacht in den letzten zwölf Monaten ungeachtet seines Rücktritts regelmässig seinen Auftritt. Das soll sich ab dem 1. Januar 2012 endgültig ändern: Rico Zandonella firmiert als Pächter, sein Lehrmeister hilft höchstens noch im Hintergrund mit. 19 Punkte kann man, so wollen es die eisernen GaultMillau-Gesetze, nicht einfach vererben. Zandonella startet seine «Solokarriere» mit 18 Punkten; jeder einzelne davon ist hochverdient. Die beiden anderen «18er» im Grossraum Zürich: Das «Mesa», leidenschaftlich geführt von Marcus G. Lindner. Und Hans-Peter Hussongs «Wirtschaft zum Wiesengrund» in Uetikon am See. Heiko Nieder («Dolder Grand», Zürich) und Martin Surbeck («Restaurant Bar Sein», Zürich), beide mit 17 Punkten im roten Buch, zählen wir ebenfalls zur Spitzengruppe.

Zwei Köche sind uns in den letzten Monaten ganz besonders aufgefallen: Laurent Eperon vom noblen «Baur au Lac» in Zürich geniesst deutlich mehr Freiraum als in seinen ersten Dienstjahren. Er bedankt sich dafür mit einer klaren Leistungssteigerung. Denis Ast im Restaurant Pearl in der Winterthurer Altstadt (im Hotel Krone) ist der zweite Zürcher Aufsteiger der Saison. Er klettert wie Eperon auf stolze 16 Punkte.

Punktezuwachs für fünf weitere Restaurants: Note 15 für «Didi's Frieden» in Zürich und für den «Hirschen» in Eglisau (neuer Chef: Christian Kuchler). Note 14 für die «Neue Forch» auf der Forch. Note 13 fürs «Altro» in Zürich und fürs «Bloom» in Winterthur.

Sechs Restaurants sind neu gelistet: «Camino» (13), «Freieck» (13) und «Certo» (12) in Zürich. «Taggenberg» (14, Neueinschätzung nach Wirtewechsel) und «Concordia» (13) in Winterthur, «Impuls» (14) in Wetzikon.

Gespannt sind wir auf die Zürcher «Restaurant-Eröffnung des Jahres»: Die beiden Spitzenköche Antonio Colaianni und David Martinez Salvany führen gemeinsam das Rooftop-Restaurant Clouds im Zürcher Prime Tower (ab 12. Dezember 2012)

Basel: Im Bann von Peter Knogl und Tanja Grandits

Zwei Köche räumen in Basel ab. Peter Knogl, GaultMillaus «Koch des Jahres 2011», hält dem Trubel erwartungsgemäss mühelos stand, sorgt im Hotel Les Trois Rois (Restaurant Cheval Blanc) für neue kulinarische Höhenflüge und für einen Umsatzrekord (18 Punkte). Tanja Grandits geht in der «Stucki»-Küche einen sehr aufwendigen, eigenen und oft auch riskanten Weg. Ihr Publikum ist ungeachtet aller Herausforderungen hingerissen ... und wir sind es auch (17 Punkte). Kenner wissen, dass noch ein Dritter ganz oben mitmischt: Peter Moser, «Les Quatre Saisons» im Hotel Europe (18 Punkte). Zur Basler Spitze zählen wir auch Erik Schröter («Viva», Oberwil, 16 Punkte); von ihm wird man noch hören.

Das «Matisse» in Basel ist mit 14 Punkten erstmals im Guide gelistet, das «Schloss Binningen» kehrt mit 13 Punkten zurück.

Luzern und die Innerschweiz: Der erste «Koch des Jahres»!

Im kleinen Kanton Schwyz ist die Dichte an herausragenden Köchen enorm. Jetzt startet einer endgültig durch: Franz Wiget vom «Adelboden» in Steinen ist mit 18 Punkten GaultMillaus «Koch des Jahres»! Die begehrteste Auszeichnung der Szene geht erstmals in die Zentralschweiz. Die fünf anderen «Grossen» im Kanton verteidigen ihre Punkte mühelos: Werner Bürgi («Bürgi's Burehof», Euthal, 17 Punkte), Markus Gass («Adler», Hurden, 17 Punkte), Tony Schmidig («Rigiblick», Lauerz, 16 Punkte), Dani Jann («Adler», Ried-Muotathal, 16 Punkte) und Tobias Funke («Funkes Obstgarten», Freienbach, 16 Punkte) sind jederzeit auch eine längere Anreise wert.

Ruhen sich im Kanton Luzern die GaultMillau-Köche zu sehr auf ihren Lorbeeren aus? Auffallend ist, dass wir in vielen Restaurants in der Stadt und am See in der ewig gleichen Speisekarte blättern; das kann auf die Dauer nicht gut gehen. Die «Platzhirsche» im Kanton kriegen vorläufig keine Konkurrenz: Rapahel Tuor («Adler», Nebikon, 17 Punkte) und der nach wie vor völlig entfesselte Stefan Wiesner («Rössli», Escholzmatt, 17 Punkte) kochen in einer eigenen Liga.

Besonders aufgefallen ist uns diesmal kein «junger Wilder», sondern eher ein «alter Meister»: Hannes Baumann in Wikon gibt zu seinem 50. Geburtstag nochmals so richtig Gas. Sein «Bahnhöfli» heisst jetzt «Bim Buume» und steht neu mit 16 Punkten im roten Buch.

In der Stadt Luzern musste sich Kerstin Rischmeyer («Jasper» im Hotel Palace) erstmals als Chefin den Testern stellen: Mit 15 Punkten ist ihr der Start ganz ordentlich geglückt. Zwei Luzerner Restaurants schaffen erstmals den Sprung in den GaultMillau: das trendige «Poho» in Weggis und das «Wiederkehr» in Luzern (je 13 Punkte). Erst nach Redaktionsschluss wurde bekannt, dass Pascal Schmutz («Entdeckung des Jahres 2011») vom krisengeschüttelten «Vitznauerhof» in Vitznau ins «Bam Bou» nach Luzern wechselt.

Drei starke neue Adressen in den Urkantonen: Fabian Inderbitzin heuerte im «Belvédère» in Hergiswil NW an und hatte am See einen grossen Start (15 Punkte). Ulf Braunert (ehemals «Palace», Luzern) kocht im «Hess by Braunerts» in Engelberg OW erstmals auf eigene Rechnung und räumt in seinem ersten Jahr kräftig ab: 15 Punkte Startkapital, Auszeichnung zum «CigarMan of the Year»; Küche und Smoker's Lounge sind beeindruckend! Auf dem oft langen Weg zum Gotthardtunnel empfehlen wir einen Boxenstopp in der «Krone» in Wassen UR (13 Punkte).

Bern: Zwei Namen sollte man sich merken – Markus Arnold und Jan Leimbach

Wetten, dass in Bern-City und in der Lenk die Korken knallen? Zwei junge Chefs kochen sich in die «Super League» der Schweizer Szene. Markus Arnold hat im Restaurant Meridiano (Kursaal, Bern) seine Linie gefunden und seinen Ehrgeiz unter Kontrolle. Der erst 28-jährige Luzerner verlangt von sich und seiner blutjungen Brigade sehr viel und verblüffte uns mit jedem Gang. Das Ergebnis: Punkt Nr. 17 und die begehrte Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres»! Jan Leimbach haben wir schon etwas länger auf dem «Radar». Was er den Gästen im Fünfsternehotel Lenkerhof (Lenk) Abend für Abend serviert, ist schon beeindruckend. Der junge Deutsche gehört zu den besten Hotel-Küchenchefs im Land; das wollen wir mit dem 17. Punkt auch dokumentieren.

Der Aufstieg der beiden jungen Chefs wird die «alten Hasen» im Geschäft nicht allzu sehr beunruhigen: Robert Speth («Chesery», Gstaad) und Nik Gygax («Löwen», Thörigen) bleiben im Kanton Bern mit 18 Punkten die Platzhirsche.

Acht weitere Berner Restaurants legen zu: Sascha Berther («Moospinte», Münchenbuchsee) ist ein würdiger Nachfolger des legendären «Chrüter-Oski». Wir erwarten von ihm noch mehr, stimulieren ihn mal mit dem 16. Punkt. In die 15er-Liga steigen das Grand Hotel Giessbach («Le Tapis Rouge») in Brienz und das «Höchhus» in Steffisburg auf. Das «Parkhotel Bellevue» in Adelboden, die «Casa Novo» in Bern, das Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken und das «Bellevue» in Spiez klettern auf 14 Punkte. Das «Schloss Hünigen» in Konolfingen ist neu mit einer 13 bewertet.

Sechs Restaurants sind neu aufgeführt: das «Lueg» in Kaltacker und der «Bären» in Sigriswil mit je 14 Punkten, der «Schweizerhof» in Bern («Jack's Brasserie») mit 13. Ein Trio fasst die Einstiegsnote 12: «Kreuz» in Herzogenbuchsee, «Hornberg» in Saanenmöser, «De la Clef» in Les Reussilles.

Aargau/Solothurn: Vier Aufsteiger

Die Besten im Mittelland kochen in einer eigenen Liga: Reto Lampart («Lampart's», Hägendorf SO), Arno Sgier («Traube», Trimbach SO), der verblüffende Jörg Slaschek («Attisholz», Riedholz SO) und Felix Suter («Zur Säge» in Flüh SO) zementieren ihre 17 Punkte und denken nicht daran, sich auf ihren Lorbeeren auszuruhen.

Vier Restaurants steigen auf: Die «Sonne» in Gunzgen SO, das «Forst» in Thunstetten SO und das «Essenz» in Brugg AG haben neu 14 Punkte; das «Salzhaus» in Solothurn klettert auf die Note 13. Einzige Neuentdeckung: die «Brücke» in Niedergösgen SO, 14 Punkte.

Ostschweiz: Schöner essen in Rapperswil

Im Kanton St. Gallen legen fünf Restaurants zu, zwei davon in Rapperswil: Wir belohnen die langjährig gute Arbeit von Walter Merz in der «Villa Aurum» mit dem 16. Punkt und freuen uns auch über einen jungen, talentierten Reto Hasler im «Dieci al Lago» (neu 14). Das «Segreto» in Wittenbach kehrt in die 15-Punkte-Liga zurück. Der «Stadthof» in Rorschach ist neu mit 14 Punkten im Buch. Ein Geheimtipp ist das Golfrestaurant in Bad Ragaz (13); damit bringt's das «Grand Resort» total auf beeindruckende 58 Punkte!

Vier neue Adressen (darunter drei «Löwen»!) im Kanton St. Gallen: «Zum Löwen» in Tübach (14), «Englers am See» in Rorschach (13). «Zunft Haus zum Löwen» in Sargans (13) und «Löwen» in Walenstadt (13). Erst nach Redaktionsschluss bekannt geworden: Das «Einstein» in St. Gallen engagiert den GaultMillau-erprobten Chris Trever als Executive Chef.

In Lömmenschwil SG zauberte der hochbegabte Nenad Mlinarevic in der «Neuen Blumenau» nur einen Sommer lang. Dann spielte der «Transfermarkt», und der Wiener Milliardär Peter Pühringer engagierte ihn für sein luxuriöses «Park Hotel» in Vitznau LU (noch im Rohbau!).

Drei Aufsteiger, drei Neulinge im Kanton Thurgau: Das «Gambrinus» in Weinfelden (neu 15), die «Krone» in Gottlieben (14) und der «Muggensturm» in Bischofszell (14) legen zu. Die «Jakobshöhe» in Kreuzlingen (14), «Schloss Klingenberg» in Homburg (13) und «Michelas Ilge» in Arbon (12) verstärken die Thurgauer Szene.

Zwei Veränderungen im Appenzellischen: Das Restaurant Sântis in Appenzell klettert wieder auf 13 Punkte, der «Sternen» in Bühler ist eine Neuentdeckung (12).

In den Kantonen Schaffhausen (Aushängeschild: 19-Punkte-Chef André Jaeger in der «Fischerzunft»!) und Glarus sowie im Fürstentum Liechtenstein gibt's keine Neuentdeckungen zu vermelden.

Graubünden: Die Homann-Sensation. Und Dalsass im Engadin!

Die Bündner Szene bebt! In keinem anderen Kanton entdeckten und «beförderten» wir so viele erstklassige Restaurants. Vor allem zwei Brüder haben uns begeistert: Horst und Daniel Homann zünden im fernen Samnaun ein Feuerwerk nach dem anderen. Nach einem mehrstündigen Menü und 24 (!) Friandises war für uns klar: Die Homann Brothers kriegen den 18. Punkt und sind die «Aufsteiger des Jahres»! Einziger Makel in der Samnauner Success-Story: Die Jungs kochen pro Abend nur gerade für zwölf Gäste; das wird ein schönes Gerangel um die Tische absetzen ... Auf dem Weg nach Samnaun kann man bei zwei weiteren gut etablierten 18-Punkte-Chefs einkehren: bei Dani Bumann in der «Chesa Pirani» in La Punt und bei Martin Göschel im «Paradies» in Ftan.

Im Engadin wird der Konkurrenzkampf diesen Winter noch härter geführt: Martin Dalsass, der beste Koch im Tessin, wechselt als Jöhri-Nachfolger ins «Talvo» nach St. Moritz-Champfèr. Wir trauen dem wirbligen Südtiroler am Ort seiner Träume alles zu, setzen aber der guten Ordnung halber seine «Standardnote» 18 in Klammern. Gleich nebenan eröffnet das «Giardino Mountain»; die Manager bringen ihren Jungstar Rolf Fliegau aus Ascona mit in die Berge (nur im Winter).

In St. Moritz rockt mit Matthias Rook ein blutjunger Executive Chef das Kempinski Grand Hotel des Bains. Vor allem im Vorzeigerestaurant Cà d'Oro geht die Post ab. Dafür gibts jetzt Post von uns: Punkt Nummer 16! Auch die kontinuierlichen Fortschritte im noblen «Suvretta House» sind uns nicht entgangen – wir erhöhen auf Note 15. In Brail (In Lain Hotel Cadenau) attestieren wir dem jungen Chef viel Talent (neu 15). In Pontresina legen «Saratz» (neu 15) und «Rosatsch» (neu 13) zu. In Bever klettert die «Chesa Salis» auf 14 Punkte.

Neue Engadiner Adressen im GaultMillau: «Tschiné» (im Hotel Carlton) und «Les Saisons» (im «Kempinski») in St. Moritz mit je 14. Das «Engiadina» in Zuoz mit 14 und das «Morteratsch» in Pontresina mit 13. Im Buch, aber noch ohne Bewertung das «Thailando» im Hotel Albana in Silvaplana. Da wurde gleich die ganze Thai-Brigade vom «Collina» im selben Ort «abgezügelt» ...

Aufwärts geht's in Arosa, vor allem im «Kulm»: Gleich zwei Restaurants des Hauses («Stüva Cuolm», «Muntanella») klettern auf 14 Punkte hoch. Neue Aroser Adressen: «Cristallo» und «Golfhuus», je 13. In Klosters verbessert sich die «Chesa Grischuna» auf 14 Punkte. In Davos

ist die «Schatzalp» erstmals gelistet (13). In Flims holt sich die «Rotonde» im Waldhaus den 14. Punkt zurück.

Stolz sind wir auf tolle GaultMillau-Restaurants abseits der grossen Jetset-Stationen. In Schnaus, genauer in der «Stiva Veglia», verblüffte uns Tino Zimmermann; er ist unsere «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz (14 Punkte). In Brigels sind wir vom «Val» sehr angetan (14). In Andiaast empfehlen wir das «Postigliun» als neue Adresse (13). In Trin befördern wir die «Casa Alva» auf 14 Punkte.

In der Kantonshauptstadt Chur reihen sich das «Basilic» (12) und das «Zunftthaus zur Reb-leuten» (12) unter die GaultMillau-Adressen.

Das «Bündner Schlusswort» gebührt dem «Schauenstein» in Fürstenu: 19-Punkte-Chef Andreas Caminada ist endgültig zum Star der Branche aufgestiegen. Wie souverän und gelassen er mit so viel Ruhm und Ehre, aber auch mit der gewaltigen Nachfrage nach einem freien Tisch (Wartezeit acht Monate!) und der fast täglichen «Überprüfung» durch internationale Medien und Branchenkollegen umgeht, ist schon beeindruckend.

Tessin: Eine echte Entdeckung. Und zwei neue 16er

Erstaunlich, wie gut man in den Tessiner Valli essen kann. Auf dem Weg ins Onsernonetal empfehlen wir neu das «Tentazioni» in Cavigliano. Matthias Althof überrascht mit einer sehr aufwendigen, raffinierten Küche, seine Frau Elvira ist für die Desserts zuständig. Das «Tentazioni» ist mit 15 Punkten unsere «Entdeckung des Jahres» im Tessin. Ein paar Kilometer weiter, im kulinarischen Epizentrum Ponte Brolla, schafft es noch ein neues Restaurant in den Guide: das «T3E Terre» (13 Punkte). Dritter Tessiner Newcomer: «Il Tartufo» in Orselina (13).

Der Wegzug von 18-Punkte-Chef Martin Dalsass (von Sorengo nach St. Moritz-Champfèr) lässt sich nicht so leicht kompensieren. Immerhin steigen zwei Tessiner Chefs neu in die 16-Punkte-Liga auf: Rolf Fliegau vom molekular inspirierten «Ecco» im «Giardino» in Ascona und Gian Luca Bos in der sympathischen, auch den Weinfreak begeisternden «Conca Bella» in Vacallo. Fünf weitere Restaurants legen zu: «Marina» im «Eden Roc» in Ascona (14), «San Martino» in Porto Ronco (14), «La Sorgente» in Vico Morcote (14), «Villa Castagnola» in Lugano (14) und «Al Sasso» in Avegno (13).

Wallis: Aufsteiger des Jahres. Neue 16er in den Bergen!

«Ganz oben» ist alles klar: Der überragende Didier de Courten in Sierre (19 Punkte) und der unermüdliche Markus Neff in Saas-Fee (18 Punkte) sind die Stars im Kanton. Und: Zermatt bleibt auch kulinarisch eine herausragende Feriendestination! Im «Findlerhof» bei Franz und Heidi kann man neu die 14-Punkte-Tafel montieren. Auch das moderne Hotel Matthiol schafft es in den Guide (13).

Gleich drei Walliser Chefs starten durch und schaffen es in die 16-Punkte-Liga: Damien Germanier im «Botza» in Vétroz ist unser «Aufsteiger des Jahres» in der Romandie. Samuel Destaing kocht im «Hôtel des Alpes» in Orsières bereits (fast) so gut wie sein legendärer Vor-

gänger Jean-Maurice Joris. Der italienische Chef Marco Bassi hievt das noble «Chalet d'Adrien» in Verbier eine Stufe höher.

Die weiteren Aufsteiger: «La Sitterie» in Sion (15), «Schweizerhof» in Saas-Fee (15), «Berra» in Choëx (15), «Zur alten Gasse» in Bellwald (14), «La Grange» in Verbier (14).

Die weiteren Neulinge im Guide: «Guarda Golf» in Crans-Montana (13), «Tenne» in Glurigen (13), «Les Touristes» in Martigny (13), «Panorama» in Mollens (13), «Baschi» in Geschinen (12), «Les Bisses» in Haute-Nendaz (12).

Romandie: Neues aus der 19-Punkte-Liga. Applaus für die «Köchin des Jahres»!

Die Szene ist im Umbruch, ein Generationenwechsel im Gang. Gérard Rabaey hat sein Restaurant in Brent Anfang 2011 an Stéphane Décotterd übergeben. Philippe Rochat kündigt den grossen Wechsel in Crissier per 1. April 2012 an: Benoît Violier wird sein Nachfolger. Was heisst das für den GaultMillau? Wir haben in Brent verschiedentlich ganz ausgezeichnet gegessen. Aber in unserem Guide kann man 19 Punkte nicht einfach vererben: Décotterd startet seine Chefkarriere mit vielen Komplimenten und 18 Punkten. Rochat kocht glücklicherweise noch sechs Monate für seine riesige Fangemeinde; also bleiben die 19 Punkte. Beim zweiten Waadtländer 19-Punkte-Chef findet der Generationenwechsel still und leise statt: Papa Bernard Ravet steht nach wie vor als Erster am Herd – aber Sohn Guy übernimmt immer mehr Verantwortung.

Noch sind es in der Schweiz wenige Frauen, die den Sprung an die kulinarische Spitze wagen. Also wird der Ehrentitel «Köchin des Jahres» auch nur selten vergeben. Jetzt rücken wir ihn wieder mal heraus: Maryline Nozahic in Cheseaux-Noréaz bei Yverdon («La Table de Mary») hat uns verzaubert; wir überreichen ihr beeindruckt den 16. Punkt und den grossen Titel. Gefeierte wurde bereits in Lausanne: Das «Lausanne Palace & Spa» ist GaultMillaus «Hotel des Jahres 2011» – auch weil mit Edgard Bovier ein brillanter Executive Chef am Herd steht.

Im Kanton Waadt klettern neben «La Table de Mary» 14 weitere Chefs einen Punkt höher: Das Restaurant du Jorat in Mézières und die Auberge de la Veveyse in St-Légier sind uns neu stolze 16 Punkte wert. Die Auberge du Chasseur in Essertines-sur-Rolle ist jetzt eine 15-Punkte-Adresse. Die 14er: «Du Chasseur» in Allaman, Restaurant des Bains in Avenches. «L'Ecusson Vaudois» in Bretonnières, «La Clef d'Or» in Bursinel, «Le Cinq» in Lausanne, «Café du Mont-Blanc» in Lonay, «Le Prieuré» in Pully. Die neuen 13er: «Le Baron Tavernier» in Chexbres, «L'Eléphant Blanc» und «Obeirut» in Lausanne, «La Station de Sens» in Vevey.

17 Waadtländer Restaurants sind erstmals im Guide aufgeführt, eines wird besonders ausgezeichnet: Julien Retler hat nach einem spannenden Parcours zu grossen Chefs in Morges selber eröffnet («Le Petit Manoir», 14 Punkte); er ist die «Entdeckung des Jahres in der Romandie». Neun Restaurants steigen mit 13 Punkten ein: «La Couronne» in Avenches (Neueste Info erst nach Redaktionsschluss: Der Küchenchef hat das «La Couronne» bereits wieder verlassen.), «Le Café Suisse» in Bex, «Tawan-Thai» in Cossonay, «Café des Mousquines», «La Bavaria», «Le Tramway» und «Tom Yam» in Lausanne, «L'Auberge du Château» in Nyon, «Schloss Salavaux» in Salavaux. Die neuen 12er: «La Pinte du Paradis» in Aigle, «La Grenade» in Aubonne, «Aux Trois Petits Points» und «L'Indochine» in Lausanne, «Le Belmont» in Belmont-sur-Lausanne, «Café

du Marché» in Nyon und «Auberge de la Gare» in Grandvaux. Im Kanton Genf bleibt Philippe Chevrier der starke Mann. Seine Leistung in der «Domaine de Châteaueux» in Satigny ist über-
ragend (19 Punkte), in seinen kleineren «Filialbetrieben» wird konstant auf sehr gutem Niveau
gekocht. Zwei Restaurants steigen auf: Das «Rasoi by Vineet» im «Mandarin Oriental» wird zwar
vom grossen indischen Meister Vineet Bhatia nur «ferngesteuert», aber die Leistung überzeugt
– neu 16 Punkte. Das «Asseyez-vous» verbessert sich auf 14 Punkte. Fünf neue Adressen: «Bay-
view» (im «President Wilson, 14), «Code Rouge» (13) und «L'Improviste» (13) in Genf, «Châ-
teau de Penthes» in Chambésy (14), «Fontaine» in Soral (12).

Im Kanton Fribourg steigen vier Restaurants auf: «Au Sauvage» (13) und «Le Beausite» (13)
zementieren den Ruf von Fribourg als Gourmetstadt. Die «Käserei» in Murten und «Carpe Diem»
in Pensier sind neu mit 14 Punkten bewertet. Unsere Tester entdeckten im Kanton fünf
neue Adressen: «Aigle-Noir» in Fribourg (14), «Pinte des Mossettes» in Cerniat (14, Rückkehr
in den Guide), «Cailler» in Charmey (12), «De la Tour» in La Tour-de-Trême (12) und das «Golf
Resort de la Gruyère» in Pont-la-Ville (12).

Im Kanton Neuenburg klettert das Hôtel du Peyrou im Hauptort auf 15 Punkte. «Exposition
Sud» (14) und «Ferme des Brandt» (13) in La Chaux-de-Fonds sowie «La Désobéissance» in
Neuenburg (13) sind erstmals im roten Buch.

Im Kanton Jura bei 18-Punkte-Chef Georges Wenger in Le Noirmont entdeckten wir unseren
«Sommelier des Jahres»: Thomas Schmidt gibt sein riesiges Fachwissen auf angenehme Art
an seine Gäste weiter. Einzige Neuentdeckung im Jura: «Komachi» in Delémont, 13 Punkte.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2012
Urs Heller
Der Reiseführer für Gourmets
Mit Sonderteil «Die besten Schweizer Hotels»
837 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert
584 Seiten, 7 Stadtpläne, Übersichtskarte Schweiz
Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier AG, GaultMillau-Aboservice
Postfach, 4801 Zofingen
Telefon 062 746 48 48, Fax 062 746 41 29
E-Mail aboservice@ringier.ch
oder in jeder Buchhandlung
ISBN 978-3-85859-360-3



AMAG Automobil- und Motoren AG
Public Relations Audi
Telefon: +41 56 463 93 61
E-Mail: marianne.daetwyler@amag.ch
www.audipress.ch

3. Oktober 2011

Die Kochlöffel sind gefallen: Der Koch des Jahres 2012 fährt einen Audi Q5 hybrid quattro

Franz Wiget vom Restaurant Steinen in Adelboden ist Koch des Jahres 2012. Das Ausnahmetalent hat 18 Punkte erreicht. Er kennt gemeinsam mit Audi das Erfolgsrezept: Den hohen Anspruch auf Vorsprung durch Technik, Progressivität und die Leidenschaft für sein Metier. Audi Markenchef Ernesto Larghi gratuliert dem Koch des Jahres zum Titelgewinn und wünscht ihm viel Fahrspass und Genuss für alle Sinne mit dem sportlichen Hybrid Q5 quattro.

Franz Wigets sympathisches Restaurant liegt relativ abgelegen an der Hauptstrasse Schwyz - Sattel. Chef Wiget spielt in der kleinen Küche die Hauptrolle und motiviert seine Brigade zu Höchstleistungen. Seine Frau Ruth sorgt in den kleinen heimeligen Stuben für eine angenehme Atmosphäre und für professionellen Service. Franz Wiget ist der erste Koch des Jahres-Adresse aus der Zentralschweiz.

Partnerschaft auf höchstem Niveau

Bereits seit 2003 ist Audi Partner des durch Gault Millau erkürten Koch des Jahres.

Dienstfahrzeug Audi Q5 hybrid quattro

Die AMAG Automobil- und Motoren AG stellt dem Koch des Jahres einen Audi Q5 hybrid zur Verfügung. Der Audi Q5 hybrid quattro vereint die Fahrleistungen eines Sechszylinders mit dem Verbrauch eines Vierzylinders. Angetrieben wird er von einem 2.0 TFSI mit 155 kW (211 PS) und einem Elektromotor mit 40 kW (54 PS). Diese Kombination sorgt für eine Systemleistung von 180 kW (245 PS). Der Durchschnittsverbrauch beschränkt sich auf 6,9 Liter pro 100 km. Der permanente Allradantrieb quattro und ein agiles Fahrwerk bilden ein überlegenes Technik-Paket.

S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA: DIE WASSER-PARTNER DES GAULTMILLAU

Das Zusammenspiel von Wasser, Wein und Speisen hat eine lange Tradition und verkörpert vollendete Harmonie bei Tisch.

Die Mineralwässer S.Pellegrino & Acqua Panna, Symbole des Genusses und des italienischen Lebensstils, sind seit 2010 stolze **Partner des GaultMillau Schweiz**. Zur Feier dieser Partnerschaft wurde auch dieses Jahr unter dem Titel „Fine Dining Waters“ eine limitierte Sonderauflage des Guide GaultMillau Schweiz herausgegeben. Diese wird allen GaultMillau Restaurants als Anerkennung für ihr Engagement in der Schweizer Gastronomie geschenkt.

Als exklusive Partner vieler prestigeträchtiger Vereinigungen der internationalen Spitzengastronomie sind S.Pellegrino & Acqua Panna in der Schweiz seit letztem Jahr auch **Titelsponsor des Sommelier des Jahres GaultMillau**. Diese Partnerschaft stärkt die Beteiligung von S.Pellegrino & Acqua Panna in der Schweizer Spitzengastronomie.

EIN GASTRONOMISCHER HOCHGENUSS

S.Pellegrino & Acqua Panna wurden von weltweit führenden Sommeliers getestet. In Zusammenarbeit mit Mineralwasser-Experten haben sie ein objektives System zur Degustation und Geschmacksbewertung von Mineralwässern erarbeitet. Daraus ist der „Water Codex“ entstanden. In drei Ausgaben wird die Harmonisierung von Mineralwasser zu edlen Weinen und feinen Speisen erklärt.

Mineralwasser und Wein perfekt miteinander zu kombinieren ist eine Kunst, die erlernt werden kann. Wichtig ist es, auf Geschmacksempfindungen zu achten und diese bewusst wahrzunehmen. Damit beginnt eine spannende Reise in die Welt der Mineralwasser-Degustation. Perfekt ist das Zusammenspiel zwischen Wasser, Wein und Speisen dann, wenn die organoleptischen Eigenschaften des Wassers diejenigen des Weins oder des Gerichts unterstreichen ohne sie zu überdecken. Acqua Panna ist ein weiches, ausgewogenes und leichtes Mineralwasser, das vorzüglich zu einem fein strukturierten Wein mit mässigem Alkoholgehalt passt. S.Pellegrino hingegen ist als frisches, stark mineralhaltiges und wohlriechendes Wasser die perfekte Ergänzung zu einem vollmundigen, robusten Wein mit nachhaltigem Abgang.

Ein Mineralwasser mit konstanten organoleptischen Eigenschaften kann in Weinen und Speisen eine reiche Palette an Geschmacks- und Geruchskomponenten hervorbringen. Die organoleptische Struktur von Acqua Panna macht das Mineralwasser zum idealen Begleiter von leichten, frischen und nicht allzu geschmacksintensiven Speisen. S.Pellegrino hingegen passt zu kräftigen Speisen mit ausgeprägtem Charakter.



DIE PERFEKTE HARMONIE FÜR DIE FEINSTEN TAFELN

TRADITIONSREICHE WÄSSER

Das kohlenensäurehaltige Mineralwasser S. Pellegrino, schon bekannt zu Zeiten von Leonardo da Vinci, entspringt in den italienischen Alpen in der Nähe von Bergamo. 1899 wurde das Wasser erstmals in Flaschen abgefüllt.

Acqua Panna, das stille Mineralwasser von Lorenzo de Medici, stammt aus dem unberührten Naturreservat in den Hügeln über Florenz in der Toscana und war schon um 1564 beliebt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

S. Pellegrino ist glänzend, hat keinerlei ablenkenden Geruch und eine dichte „Perlage“ feiner Blasen. Auf den Geschmacksknospen entsteht der Eindruck kribbelnder Frische, gefolgt von einem leichten Säuregehalt, der den Speichelfluss anregt, wohingegen der hohe Mineralgehalt einen angenehmen Nachgeschmack hinterlässt.

Im Allgemeinen hat S. Pellegrino eine lobenswerte Struktur und hinterlässt ein harmonisches Gefühl.

Acqua Panna ist klar, leuchtend, sprudelt nicht und ist ohne ausgeprägte Geruchskomponente. Beim ersten Nippen hat es einen angenehm frischen Geschmack.

Es ist säurearm und trägt wenige Mineralsalze, was seine Struktur jedoch in keiner Weise beeinträchtigt.

Es schmeckt leicht wie eine Feder, angenehm weich und samtig. Acqua Panna zeigt ein perfektes Gleichgewicht in allen seinen Komponenten, wobei die hervorgerufenen Empfindungen für einen beträchtlichen Zeitraum in der Nase und im Mund bleiben.

FINE DINING LOVERS - DIE INTERNET-GEMEINSCHAFT FÜR GOURMETS


**FineDINING
LOVERS.**

S. Pellegrino & Acqua Panna haben im April 2011 unter dem Namen „Fine Dining Lovers“ eine neue internationale Internet-Gemeinschaft gegründet. Diese Seite ist für all diejenigen gedacht, die Kochen und feine Speisen zu Ihrer Leidenschaft zählen. Vom neu eröffneten Spitzenrestaurant in Dubai über eine Gourmet-Tour durch London oder dem Anbau von edlen Gewürzen in Kerala: Jeden Tag gibt es eine neue Geschichte rund um das Thema Essen und Genuss. Spitzenköche aus aller Welt, internationale Esskultur, kulinarische Events und vieles mehr werden hier auf eine aussergewöhnliche Art und Weise jeden Tag neu inszeniert: www.finedininglovers.com

Für Auskünfte und zusätzliche Informationen:

Cabinet Privé de Conseils, Marianna Fellmann
fellmann@genevagate.ch - Tél. +41 (0)22 321 45 40