

Tradition siegt vor den jungen Wilden

Kulinarik «Gault Millau»-Testesser haben die besten Restaurants und Köche der Schweiz erkoren

VON CHRISTIAN BERZINS

Und dann kündigt der Chef de Service in süssem Deutsch-Französisch tatsächlich eine Botzi-Birne an. Sie wirkt in ihrer bescheidenen Kleinheit und ihrem Dunkelviolett geradezu arrogant. Ihr knorriger Stiel will nicht ganz zur fotoreiferen Komposition von Bayerischem Rehrücken und Sellerie mit Rouennaise-Sauce (darin versteckt sich Entenleber) passen. Ein gelungenes Störmanöver von Peter Knogl, «Gault Millau»-Koch des Jahres 2011: «Seht her, ich mache hier zwar Kunst, aber ich verdanke alles der Natur. Bedient euch dort und alles wird gut!», scheint er zu sagen.

Urs Heller, Chefredaktor von «Gault Millau» Schweiz, hatte recht, als er bei der Präsentation den Jungköchen ausrichten liess: «Es führen

Pasta im Glas hin, Pilz-Espuma her. Einfach gut zu kochen, reicht heute auch (wieder) aus.

viele Wege zum Koch des Jahres.» Ob Pasta im Gläschen, Pilz-Espuma oder -Luftlauch, ja wilde Kombinationen von Zigarettenasche und Vanilleglace: Einfach gut zu kochen, reicht heute auch (wieder) aus. Zugegeben, das «gut» hängt von gewissen Grundmaterialien ab: In Knogls Ravioli liegt feinstes Langustinen-Fleisch, zur Vorspeise gibts ein Pavé von der Gänseleber mit köstlichen Feigen und als Zwischengang Seeteufel. Aber den Mantel rings um den Fisch formt einfach nur bester Spinat.

835 Restaurants – so viel wie nie

Im «Gault Millau» 2011 sind 835 Schweizer Restaurants empfohlen, so viele wie noch nie zuvor. 93 legten



Koch des Jahres Peter Knogl im «Les Trois Rois» in Basel. KEYSTONE

bei der Bewertung zu, 42 verloren einen Punkt – rund 79 Adressen wurden gestrichen. Und am Ende stand Peter Knogl, Koch des Restaurants Cheval Blanc im Basler Hotel Les Trois Rois als «Koch des Jahres» fest.

Zurück zu Zigarettenasche und Vanilleglace: Auch solche Kombinationen

wagen die «Gault Millau»-Köche, ja Pascal Schmutz gereichten sie gar zur Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres 2011»: Schmutz kocht im Restaurant Sens (Hotel Vitznauerhof). 26 Jahre alt ist er erst und hat doch schon 15 Punkte eingeheimst. Allgemein fällt auf, wie jung die ausge-

zeichneten Köche sind. Nenad Mlinarevic hat bei «Superstar» (so die Worte Urs Hellers) Andrea Caminada in Fürstenuau viel gelernt. Nun kocht Mlinarevic im Restaurant Neue Blumenau im sankt-gallischen Lömenswil bereits auf 15-Punkte-Niveau, dabei ist die «Entdeckung des Jahres Deutschschweiz 2011» erst 29 Jahre alt. Noch zwei Jahre jünger ist die «Entdeckung» in der Westschweiz: Lionel Chabroux erkochte im Restaurant Relais Miégeois in Miège 14 Punkte.

Älter, aber immer noch sehr jung sind die «Aufsteiger des Jahres» Ambrogio Stefanetti («Vecchia Osteria» in Chiasso-Seseglio), Tobias Funke («Funkes Obstgarten» in Freienbach) und Frédéric Kondratowicz im Restaurant Hotel de Ville in Freiburg.

Nicht nur Auf-, auch Aussteiger

Gehrt wurden zum Teil junge Wilde, zum Teil aber auch Köche, die sich vielmehr in einer französischen Tradition verstehen. Hier wird zuerst lange das Produkt begutachtet, bevor sie mehr oder eben oft weniger wilde Fantasien entwickeln. So wie jene zwei legendären 19-Punkte-Köche, die gestern verabschiedet wurden: Horst Petermann von den «Kunststuben» in Küsnacht und Gérard Rabaey («Le Pont de Brent» in Brent). Beiden überlassen übrigens ihre Restaurants ihren engen Vertrauten – so bleibt garantiert, dass dort auf hohem Niveau weitergekocht wird.

Kein Zuckerschlecken. Es braucht Zeit und Musse, um eine Botzi-Birne – und damit sprechen wir endlich wieder von der Kunst Peter Knogls – aufzutreiben. Mit AOC-Stempel ist sie, auch Büschelbirne genannt, geschützt. Der Geschmack ein Traum. So, wie Birnen einst schmeckten.

Gault Millau Guide Schweiz 2011, Ringier, Zürich 2011.

Die Besten im Kanton Solothurn

17 Punkte:

Zur Säge, Flüh; Lampart's Hägendorf; Bad Attisholz, Riedholz; Traube, Trimbach.

16 Punkte:

Zum Alten Stephan, Solothurn; Kreuz Egerkingen; Martin, Flüh.

15 Punkte:

Kreuz, Egerkingen; Roter Turm, Solothurn; Felsenburg, Olten; Hirschen, Erlinsbach.

14 Punkte:

Salmen, Olten; Zum goldenen Ochsen, Olten; Grenchner Hof, Grenchen; Krebs Grenchen; Eintracht, Kestenholz.

13 Punkte:

Baseltor, Solothurn; Krone – Ambassadorenstube, Solothurn; Kreuz, Obergösgen; Storchen, Schönenwerd; Sonne, Gunzgen.

12 Punkte:

Seerose, Bolken; Salzhaus, Solothurn.

Im Jahr 2011 sind nicht mehr aufgeführt:

Rathskeller, Olten; Walliserkanne, Olten, Rössli, Nennigkofen.

Die Besten im Oberaargau und Seeland

18 Punkte:

Löwen, Thörigen.

17 Punkte:

Emmenhof, Burgdorf, Sonne Scheunenberg-Wengi b. Büren.

15 Punkte:

Stadthaus «La Pendule» Burgdorf; Moospinte, Münchenbuchsee; Le Grillon, Les Prés-d'Orvin.

14 Punkte:

Il Grano, Büren a.A.; Zum Brunnen, Fraubrunnen; Bären, Dürrenroth; Bären, Madiswil; Bären Utzenstorf; Zur Gedult, Burgdorf; Pelzmanns Goldener Krug, Suberg.

13 Punkte:

Bahnhof, Aarberg; Commerce, Aarberg; Spanische Weinhalle, Burgdorf; Storchen, Diessbach; Löwen, Fraubrunnen; Löwen, Heimiswil; Freudigers Hardern Pintli, Lyss; Forst, Thunstetten; La Taverna Romana, Twane; Hirserenbad, Urnenbach; Pallac, Biel; Opera Prima, Biel; Waldschenke, Herrrigen.

12 Punkte:

Zur weissen Kuh, Seeburg.

Im Jahr 2011 sind nicht mehr

aufgeführt: Schlössli, Ipsach; Drei Fische, Lüscherz.

Von jungen Startern und alten Hasen

Gastro-Test Ein paar neue Namen, aber auch die altbewährten Grössen der Gastro-Zunft im Kanton Solothurn und im bernischen Umland listet der «Gault Millau» 2011 auf. Ein Generationenwechsel steht an.

VON FRÄNZI RÜTTI-SANER

«Die Berner Köche lassen sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen», resümiert Urs Heller, Chefredaktor der «Gault Millau» für die Saison 2011. Tatsächlich ist es immer noch der Thöriger «Bären»-Wirt Nik Gygax, der mit seinen 18 (von 19) Punkten die Rangliste der regionalen Küchenchefs anführt. Die Tester versuchten sich dieses Mal an einem À-la-carte-Gericht, einem Cordon bleu. «Es schmeckte wie immer ausgezeichnet ... Weniger toll war das Gemüse ...» und: «An der Weinauswahl nagt der Zahn der Zeit, sie ist bescheiden geworden.» ist im Gastroführer nachzulesen. Dennoch bleibt es bei der höchsten Berner Bewertung, denn die Tester outen sich als Gygax-Fans und geben zu: «Wir hängen an ihm.»

Es blieb aber nicht unbeachtet, das im Bernischen neue, innovative und kreative Küchenmeister heranwachsen. Zur eigentlichen kulinarischen Hochburg mausert sich Burgdorf, welches gleich mit vier erwar-



Das «Salzhaus» in Solothurn gehört zu den Newcomern 2011. O. MENGE

ten ein: das Gourmetlokal «La Pendule» im Stadthaus, geführt von Fredi Boss. Er erkochte sich vorher im «Meridiano» im Kursaal Bern 17 Punkte. Potenzial nach oben bleibt damit.

Erfreulich arbeitet auch der Nachfolger des legendären «Chrüter-Oski» in der «Moospinte» in Münchenbuchsee. Sascha Berther und Stefanie We-

Die «Gault Millau»-Tester hängen an Nik Gygax.

ber starten souverän mit 15 Punkten. Die Tester sagen «Chapeau!» für dieses neue Team, denn eine solche Nachfolge anzutreten, ist alles andere als einfach. Einen Ausflug wert ist immer die Region Bielensee. Dies nicht bloss wegen der schönen Ge-

gend, auch innovative Gastronomie ist hier zu finden. Zu den Aufsteigern dieses Jahres zählt das «Le Grillon» mit 15 Punkten in Les Prés-d'Orvin oberhalb von Biel. Ebenfalls zu den Aufsteigern gehört die «Opera Prima» mit 13 Punkten in der Stadt Biel.

Triumvirat im Kanton Solothurn

«Keine grossen Aufreger» lassen sich im Kanton Solothurn vermelden. Am höchsten dotiert mit 17 Punkten sind wie im vergangenen Jahr das Triumvirat mit Reto Lampart von «Lampart's» in Hägendorf, Arno Sgier von der «Traube» in Trimbach und Jörg Slaschek von «Bad Attisholz» und dessen neue Gourmet-Stube «Le Feu» in Riedholz.

Einen Aufsteiger gibt es aber auch im Solothurnischen zu vermelden. So hat sich der Generationenwechsel

in der «Eintracht» in Kestenholz als richtig erwiesen. Nach über vierzig Jahren haben der Sohn und die Schwiegertochter von Karl und Vreny Meier, Hanna und Marco Meier, den Betrieb übernommen und nach einem ziemlichen Umbau auch die Küche neu lanciert. 14 Punkte gibt es für so viel Engagement und Kontinuität von den «Gault Millau»-Testern.

Neu in die Fibel Eingang gefunden haben zwei Betriebe. Das «Salzhaus» in Solothurn startet mit 12 Punkten. Das junge Serviceteam arbeite überaus engagiert, habe einen guten Start hingelegt und verdiene die Aufnahme in den «Gault Millau», schreiben die Tester. Einen Punkt mehr, nämlich deren 13, bekommt ein Newcomer im Gäu, die «Sonne» in Gunzgen. Die gute Atmosphäre und das hohe gastronomische Niveau seien Grund genug, einmal die Autobahnausfahrt Gunzgen zu nehmen.

Im dorneckbergischen Flüh arbeiten seit Jahren zwei Spitzgastronomen und erhielten dafür jedes Jahr 17 Punkte. Nun hat Werner Martin vom «Martin» einen Punkt abgeben müssen. Die Tester orteten Glanzpunkte, meinen aber: «Leider aber waren die Durchhänger insgesamt zahlreicher als die Höhepunkte.» Und sie analysierten auch gleich den Grund für diesen Punkteverlust: «Werner Martin ist immer sehr gut gebucht. Ob ihm die Musse fehlt, seine Küche weiterzuentwickeln?»

Gar nicht mehr zu finden ist 2010 das «Rössli» in Nennigkofen. Dies, obwohl im letzten Jahr die jungen Gastgeber Olivier und Christine Mathey-Köhler gleich mit 14 Punkten eingestiegen waren. Wir sind gespannt, ob deren Nachfolger im kommenden Jahr den Wiedereinstieg schaffen.

Burgdorfer Hotel unter den Besten

Hotelbewertungen Seit einigen Jahren ist im «Gault Millau» neben der ausführlichen Beurteilung der Gastronomiebetriebe auch eine Bewertung der besten Hotels der Schweiz zu finden. In der Ausgabe 2011 ist im erlauchten Kreis zwischen Dolder Zürich, Waldhaus Flims oder Eden Roc in Ascona (das beste Hotel dieses Jahres, übrigens) das Burgdorfer Hotel «Stadthaus» zu finden. Gleich 15 Punkte ergattert sich die Crew, welche in diesem Haus, im Jahr 1745 als Rathaus gebaut, wirkt. 18 Zimmer und Suiten, grosszügig und stilvoll eingerichtet, erfreuen die Gäste, die in diesem Hotel-Juwel absteigen. (FRB)