



GAULTMILLAU SCHWEIZ 2008

Andreas Caminada ist «Koch des Jahres»!

Der Nachwuchs drängt an die Spitze! Andreas Caminada, 30 Jahre jung und ein Meister des kulinarischen Mehrkampfes, ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2008» und steigt in die 18-Punkte-Liga auf. Sein Reich: eine kleine Küche im mittelalterlichen Schloss Schauenstein in Fürstenua GR.

GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller: «Andreas Caminada ist jung, aber nicht wild. Er überlässt nichts dem Zufall. Seine Gerichte sind durchdacht. Er tischt am liebsten einzelne Elemente auf, mit unterschiedlichen Gartechniken, Temperaturen und Konsistenzen. Am Schluss sitzt der Gast staunend vor einem harmonischen Gesamtkunstwerk.» Caminadas Sprint an die Spitze ist beeindruckend: Der junge Sagogner war 2005 «Entdeckung des Jahres», 2007 «Aufsteiger des Jahres» – und nur eine Ausgabe später steht er ganz oben auf dem Podest.

Wer so schnell so gut ist, braucht erstklassige Lehrmeister. Caminada hatte sie. Spitzenköche wie Beat Bolliger, Hans-Peter Hussong oder Claus-Peter Lumpp förderten sein Talent. Und ermunterten ihn zum Sprung in die Selbstständigkeit: Im Dezember 2003 startete er in Fürstenua. Schloss Schauenstein, 1257 erstmals urkundlich erwähnt, ist die ideale Bühne für seine grosse Küche. Eine feine, aber eine kleine Bühne: Nur 24 Restaurantplätze sowie sechs Zimmer und Suiten stehen zur Verfügung; entsprechend schwierig ist es, beim Senkrechtstarter einen Tisch zu kriegen. Die starke Frau an der Front? Sieglinde Zottmaier, 39, Quereinsteigerin mit sicherem Geschmack, seit zehn Jahren auch privat Caminadas Partnerin, Vegetarierin, verantwortlich für den Service und den imposanten Weinkeller.

Die 19-Punkte-Liga: Jetzt sinds noch sieben!

Im «Club der 19-Punkte-Köche» ist ein Abgang zu vermelden. Roland Pierroz, der temperamentvolle Walliser Chef, hat sein «Rosalp» in Verbier verkauft. Die Schweizer Kochszene verdankt ihm viel; GaultMillau verabschiedet ihn als «Aussteiger des Jahres». Also sinds noch sieben, die in der höchsten Liga kochen, und «Konversationssprache» bleibt in diesem Kreis Französisch: Gérard Rabaey (Brent VD), Philippe Rochat (Crissier VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château VD), Philippe Chevrier (Satigny GE) und Didier de Courten (Sierre VS) bilden die welsche Fraktion. Zwei Deutschschweizer Chefs halten mit: Horst Petermann (Küsnacht ZH) und André Jaeger (Schaffhausen). Wer für 19 Punkte kocht, muss sich auch dem internationalen Vergleich stellen. Die sieben Schweizer Chefs brauchen ihn nicht zu fürchten.

Zehn neue Spitzenadressen!

Rücktritte, ein Todesfall (Adolfo Blokbergen) und Relegationen sorgen eine Liga tiefer, bei den 17- und 18-Punkte-Köchen, für ein neues Rating. Zehn Chefs schafften neu den Sprung

an die Spitze. Von Andreas Caminada und seinen 18 Punkten war schon die Rede. Die rote 18er-Tafel hängt neu auch im Restaurant Adelboden ob Steinen SZ: Franz Wiget hat sich nochmals gesteigert und ist «Aufsteiger des Jahres» in der Deutschschweiz. Die Liste der neuen 17-Punkte-Adressen führt der «Aufsteiger des Jahres» in der Romandie an: Edgard Bovier vom Lausanne Palace & Spa; der Meister der streng mediterranen Küche hatte bereits in der «Ermitage» in Küsnacht ZH eine grosse Fangemeinde und setzt sich jetzt auch in Lausanne durch. Fredi Boss («Meridiano») ist mit 17 Punkten der «Boss von Bern». Stefan Wiesner hexte sich im «Rössli» in Escholzmatt LU mit seiner unerschrockenen Terroirküche eine Liga höher. Markus Gass legte im «Adler» in Hurden SZ zu. Olivier Samson («Parc des Eaux-Vives») stürmt in der Stadt Genf Richtung Spitze. Othmar Schlegel («Castello del Sole») ist in Ascona TI die Nummer 1. Und endlich gibts auch in der Stadt Zürich zwei Restaurants im Topsegment: 17 Punkte für Marcus G. Lindner im «Mesa» und für Martin Surbeck im «Sein».

Der GaultMillau empfiehlt in seiner Ausgabe 2008 72 neue Adressen. Zwei Restaurants haben uns ganz besonders beeindruckt: Der erst 26-jährige Fabian Inderbitzin eroberte für das Seehotel Kastanienbaum am Vierwaldstättersee gleich zwei Punkte mehr (neu: 15) und ist unsere «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz. Die «Entdeckung des Jahres» in der Romandie: Sébastien Rithner, «La Table des Saveurs» in Caux VD (14 Punkte).

Sommelier, Star im Ausland und ein «CigarMan of the Year»

Den «Sommelier des Jahres» ortete der GaultMillau in Gstaad: Yvan Letzter («Chesery») teilt seine Begeisterung für den Wein mit den Gästen, begleitet mit fröhlichem Lachen und ohne Dünkel durch den Abend, entkorkt nicht nur grosse Flaschen, sondern ebenso gerne echte Geheimtipps. Der «Schweizer Star im Ausland» kocht mitten in Manhattan: Daniel Humm, 2002 unsere «Entdeckung des Jahres», eroberte erst San Francisco, dann New York. Im «Eleven Madison Park» führt er eine Brigade von 65 Köchen, begeistert Gäste und Kritiker. «CigarMan of the Year» und damit Gewinner des Davidoff-Preises ist 17-Punkte-Koch Markus Gass («Adler», Hurden); sein Humidor steht in einem sympathischen Fumoir, Raucher und Nichtraucher kommen sich hier nicht in die Quere. «Hotel des Jahres», gewählt von GaultMillau und der Partner-Uhrenmarke Carl F. Bucherer, ist das «Castello del Sole» in Ascona; feiern dürfen Direktor Simon V. Jenny und sein Küchenchef Othmar Schlegel.

Die 794 besten Restaurantadressen

45 Testerinnen und Tester stellen nach über tausend Restaurantbesuchen im neuen Guide Schweiz 794 Adressen vor; das sind zwei weniger als im Vorjahr. Viele Wechsel in letzter Minute erschwerten die Arbeit. Fehlte die Zeit für ein verlässliches Urteil, setzten wir die Note aus (o. N.) oder vorsichtig in Klammern; das Rating wird in den nächsten Monaten auf der wöchentlichen GaultMillau-Seite in der «Schweizer Illustrierten» nachgeliefert. 90 Restaurants können sich über eine höhere Bewertung freuen. 49 Köche haben einen Punkt verloren und müssen über die Bücher.

**Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie unter: www.schweizer-illustrierte.ch/GaultMillau
GaultMillau Schweiz, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich, Telefon 044 - 259 69 00, Oktober 2007**



Köche, die der GaultMillau 2008 besonders auszeichnet

Koch des Jahres:

Andreas Caminada, «Schauenstein» in Fürstenu GR (18 Punkte)

Ein Meister des kulinarischen Mehrkampfs: Andreas Caminada tüftelt, kombiniert und experimentiert auf seinem zauberhaften Schloss. Länger wollen wir dem unermüdlichen, bescheidenen Jungstar die höchsten Würden nicht vorenthalten: Koch des Jahres. Und 18 GaultMillau-Punkte!

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz:

Franz Wiget, «Adelboden» in Steinen SZ (18 Punkte)

Erst schaut er sich vor der Haustür um, forscht nach den besten Produkten der Region. Dann holt er sich das Beste aus den Weltmeeren: Franz Wiget hat in seinem Edel-Landgasthof ob Schwyz seinen gradlinigen Kochstil verfeinert und sein Repertoire erweitert. Ein echter Aufsteiger.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz:

Edgard Bovier, «Lausanne Palace & Spa», Restaurant La Table d'Edgard in Lausanne VD (17 Punkte)

Die Zürcher liessen ihn nur ungern Richtung Romandie ziehen. Aber jetzt kocht sich Edgard Bovier auch in Lausanne ins Rampenlicht. Auf mediterrane Küche setzen viele. So einfach-raffiniert wie bei unserem «Aufsteiger in der Westschweiz» ist sie selten. Ein «Palace» für Gourmets.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz:

Fabian Inderbitzin, Seehotel Kastanienbaum in Kastanienbaum LU (15 Punkte)

26 Jahre jung ist der Kerl – und legt gleich zwei Punkte zu! Fabian Inderbitzin zeigt im idyllisch gelegenen «Kastanienbaum», dass er bei seinem Lehrmeister gut aufgepasst hat. Unsere «Entdeckung des Jahres» mischt mediterrane Küche frech, aber geschickt mit einer Prise Asien.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz:

Sébastien Rithner, «La Table des Saveurs» in Caux VD (14 Punkte)

Unser Herz schlägt auch für sehr kleine, aber umso sympathischere Restaurants. Für eine kleine Beiz über dem Lac Léman etwa. Sébastien Rithner überrascht mit oft spektakulären Kombinationen von seltener Eleganz. Eine echte Entdeckung!

Aussteiger des Jahres:**Roland Pierroz, Hôtel Rosalp, Restaurant Pierroz in Verbier VS (19 Punkte)**

Wir entlassen ihn nur ungern in den Ruhestand: Roland Pierroz ist ein erstklassiger 19-Punkte-Koch mit eigenwilliger, kompromissloser Handschrift. Einer, der seine Kollegen immer wieder aufrüttelte, zu höchster Qualität antrieb. Wir werden die exzellenten Diners und die leidenschaftlichen Debatten im «Rosalp» vermissen.

Sommelier des Jahres:**Ivan Letzter, «Chesery» in Gstaad BE (18 Punkte)**

Der Wein ist für ihn Leidenschaft, keine Wissenschaft. Seine Begeisterung steckt an, seine Empfehlungen sind eine sichere Bank: Ivan Letzter entkorckt in der Gstaader «Chesery» nicht nur grosse Châteauweine, sondern auch echte Geheimtipps. Auch das erwarten wir von einem «Sommelier des Jahres».

The CigarMan of the Year:**Markus Gass, «Adler» in Hurden SZ (17 Punkte)**

Markus Gass ist ein hervorragender Koch (neu 17 Punkte). Und ein rücksichtsvoller Gastgeber. Für die Raucher eröffnete er ein hübsches Fumoir im ersten Stock, um so elegant und ohne Hilfe des Gesetzgebers aktuelle Konflikte zu entschärfen. Der «Prix Davidoff 2008» gehört ihm.

Schweizer Star im Ausland:**Daniel Humm, «Eleven Madison Park» in New York City**

65 Köche stehen im «Eleven Madison Park» im Herzen Manhattans am Herd. Boss ist ein junger Schweizer: Daniel Humm, 2002 unsere «Entdeckung des Jahres». Der Berner hat sein Glück unerschrocken in der Ferne gesucht und begeisterte Gourmets und Kritiker erst in San Francisco, jetzt im «Big Apple».

Hotel des Jahres:**Simon V. Jenny und Othmar Schlegel, «Castello del Sole» in Ascona TI (17 Punkte)**

Ein «Hotel des Jahres» braucht einen initiativen Direktor wie Simon Jenny. Und einen benadeten Küchenchef wie Othmar Schlegel. Im «Castello del Sole» arbeiten die beiden gut zusammen. Zur Begeisterung der Gäste, die in einem grossen Hotel auch eine grosse Küche erwarten.

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie unter: www.schweizer-illustrierte.ch/GaultMillau

GaultMillau Schweiz, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich, Telefon 044 - 259 69 00, Oktober 2007



Der GaultMillau in den einzelnen Regionen

Zürich: 17 Punkte für «Mesa» und «Sein»!

Na endlich! Jahrelang bewunderte der GaultMillau Zürichs schnelle, trendige Gastroszene. Aber nach einem echten Spitzenrestaurant fahndeten wir vergeblich. Seit einigen Monaten siehts viel besser aus. Der Aufschwung trägt zwei Namen: Marcus G. Lindner und Martin Surbeck. Lindner kocht in Linda Mühlemanns «Mesa». Er punktet mit einem hybriden Angebot: mittags eine kleine, «schnelle» Karte, mit perfekt zubereiteten Gerichten. Abends dann das volle Programm – aufwendig, präzise und mit frechen, aber durchdachten Kombinationen. Surbeck geht im «Sein» wie immer in seinem wechselvollen Leben als Koch einen eigenen Weg, verblüfft von Gang zu Gang: «Wie eine Bach-Suite», schwärmen die Tester, «himmlische Harmonie, ohne eine Note zu viel.»

Der Club der Stadtzürcher 16-Punkte-Chefs bleibt praktisch unverändert: Felix Eppisser hat im «Rigiblick» mit seiner euro-asiatischen Küche weiterhin viel Erfolg; dem Angebot fehlt es für «höhere Weihen» allerdings etwas an Variation und Breite. Sala Ruch («Sala of Tokyo») bleibt Japans beste Botschafterin an der Limmat, David Martinez Salvany hat im Design-Hotel Greulich seine treue Fangemeinde, Robert Haupt («Flühgass») überzeugt uns immer wieder von Neuem. Verabschiedet hat sich Victor Imfeld («Riesbächli»); er ist nur noch als Störkoch zu buchen.

Weitere Veränderungen in der City: Ludovic Pitrel im «Eden au Lac» legt schon wieder zu (neu 15), ebenso die «Jdaburg» (13) und die «Giesserei» (13). Neu ins «rote Buch» aufgenommen wurden die Robert-Speth-Filiale «Tao's» (13), das trendigste Hotel («parkhuus» im Park Hyatt, 13), ebenso «Divine», «Tizziani» und «Wien Turin» (alle 12). Mit einem Punkt weniger müssen «Heugümper» (neu 14), der «Schweizerhof» (13) und «Sale e Pepe» (12) leben.

Wie isst man ausserhalb der Stadt? An der Goldküste grossartig, denn da sind die Stars der Deutschschweizer Szene am Werk. Allen voran Horst Petermann, der in den «Kunststuben» in Küsnacht eine Kreativität und Konstanz an den Tag legt, vor der man nur respektvoll den Hut ziehen kann (19 Punkte). Ein «ewiges Hoch» liegt auch über Uetikon am See: Hans-Peter Hussong in der Wirtschaft zum Wiesengrund ist ein Meister der Reduktion und Leichtigkeit – was wir mit 18 Punkten gerne honorieren. Die Veränderungen: Klaus Imhof hievt die «Reussbrücke» in Ottenbach auf 16 Punkte. Auch der «Löwen» in Gossau (neu 14) und der «Freihof» in Knonau (13) legen zu. Der «Falken da Rizzo» (13) und die «Neue Forch» in Forch (12) sind erstmals gelistet. Ausgeschieden ist wegen Pächterwechsels das wunderschöne «Schloss Wülflingen» in Winterthur.

Basel: Das Jahr der Veränderungen

Eine sichere Bank immerhin gibts in Basel: Was Peter Moser im «Les Quatre Saisons» seit Jahrzehnten zeigt, beeindruckt und ist uns auch dieses Jahr 18 Punkte wert. Mit dieser

Topnote steht nach verschiedenen höchst vergnüglichen Besuchen auch das «Bruderholz» zu Buche. Nach Druckbeginn wurde bekannt, dass an der nobelsten Adresse der Stadt Veränderungen bevorstehen. Die beste Nachricht: Das «Bruderholz» soll als Spitzenrestaurant erhalten bleiben und muss nicht dem Luxuswohnungsbau weichen. Wait and see! Veränderungen gabs nach wenigen Monaten auch im Traumhotel «Les Trois Rois». Jean-Claude Wicky kocht jetzt im Altersheim (!), sein Nachfolger Peter Knogl, ein Musterschüler von Heinz Winkler, verteidigt im eleganten «Cheval blanc» die 17 Punkte. Im Gegensatz zum Vorgänger kann sich der «Neue» ganz auf zehn Tische im Luxusrestaurant konzentrieren, für alles andere im Haus (etwa für die angenehme «Brasserie») ist ein zweiter Chef zuständig. Auf der «Kronprinzen»-Position gibts einen Wechsel: Der «Teufelhof» steigt auf (neu 16), das «Charon» muss einen Punkt abgeben (15). Das «Oliv» legt zu (14). «Krafft» ist erstmals (13), und «Viva» Oberwil (13) ist wieder gelistet.

Unser Basler «Lieblingstram» rollt nach wie vor Richtung Flüh SO: Werner Martin («Martin») und Felix Suter («Zur Säge») locken die Basler mit je 17 Punkten, aber mit unterschiedlichem Kochstil zum Ausflug in den Jura.

Luzern: 17 Punkte für den «Hexer»!

Ein eigenwilliger Luzerner Koch erregt dank Talent, Forscher-Gen, Funk und Fernsehen weit über die Kantons Grenzen hinaus Aufsehen: Stefan Wiesner vom «Rössli» in Escholzmatt. Er nimmt den Begriff «Terroirküche» ziemlich wörtlich und «verhexte» damit auch unsere Tester: Sie zeichnen ihn mit 17 Punkten aus. So hoch ist im Luzernischen nur noch Raphael Tuor vom berühmten «Adler» in Nebikon klassiert. In die 16-Punkte-Liga schaffte es Torsten Götz, der «Neue» im noblen Park Hotel Vitznau. Dort kommen Bankette, Halbpension und «Menu surprise» aus einer einzigen Küche – aber das Resultat ist beeindruckend, ebenso die Weinkarte. Zweiter grosser Aufsteiger am Vierwaldstättersee: Der erst 26-jährige Fabian Inderbitzin, Lieblingsschüler des Lauerzer Altmeisters Toni Schmidig, jongliert im Seehotel Kastanienbaum so raffiniert mit mediterraner und asiatischer Küche, dass er gleich zwei Punkte zulegt (neu 15); er ist GaultMillaus «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz.

In der Stadt Luzern bleibt «Palace»-Koch Ulf Braunert («Jasper», 16 Punkte) Platzhirsch. In seiner Nachbarschaft bewegt sich allerdings einiges: Johan Breedijk hievte das «Montana» schnell auf 15 Punkte, muss allerdings noch an der Konstanz arbeiten. Das Grand Hotel National glänzt endlich nicht mehr nur mit seinem Untermieter «Padrino» (15), sondern auch im hauseigenen Restaurant «Trianon» (14). Das wunderschöne «Olivo» im «Grand Casino» und das «Red» im KKL klettern ebenfalls auf 14 Punkte. Luzerns innovativster Hotelier, Urs Karli, muss in seinem Imperium einige Küchenchefwechsel verkraften; das «Thai Garden» (15) ist nach wie vor seine sicherste Bank.

Weitere Mutationen: Die «Sonne» in Ebersecken legt zu (neu 14). Das «Des Balances» in Luzern gibt einen Punkt ab (14). Das «Kreuz» in Emmen (14), «Sparks», Zweitrestaurant im Park Hotel Weggis (13), und der «Löwen» in St. Urban (12) sind neu dabei.

Zentralschweiz: Schwyz ist Gourmet-Kanton! (Schwyz, Zug, Nidwalden, Obwalden, Uri)

Im Kanton Schwyz sinken die Steuern und steigt das Niveau der Köche! Drei tolle Promotionen sind zu vermelden: Franz Wiget hat uns im «Adelboden» ob Steinen so lange begeistert, bis wir für ihn die Topnote 18 zückten! Das hat Folgen: Wiget ist (zum zweiten Mal) Gault-Millaus «Aufsteiger des Jahres» in der Deutschschweiz! Geehrt wird auch Markus Gass im «Adler» in Hurden: für seine gelassen-grossartige Küche, die neu mit 17 Punkten zu Buche steht. Und als «CigarMan of the Year», weil er in seinem Restaurant für Raucher und Nichtraucher eine elegante Lösung gefunden hat. Dass man es im «GaultMillau» auch ohne Kaviar, Gänseleber und Meergetier sehr weit bringen kann, zeigt im fernen Muotatal Dani Jann: Er deckt sich vorwiegend am Pragelpass mit den besten Produkten ein (Wild, Kalb, Rind) und kann seinen «Adler» in Ried jetzt mit einer 16-Punkte-Tafel dekorieren! Ein anderer verdienstvoller Schwyzer «Sechzehner», Albert Koller vom «Rössli» in Steinen, wechselt in den Ruhestand. Zwei sichere Werte kochen weiter: Werner Bürgi («Bürgis Burehof» in Euthal, 17) und Toni Schmidig («Rigiblick» in Lauerz, 16).

Die «Johannisburg» in Altenburg klettert auf 13 Punkte. Drei bemerkenswerte neue Schwyzer Adressen: «Al Porto» in Lachen und «Pur» im Seedamm Plaza in Pfäffikon starten mit 14 Punkten. In Küsnacht entdeckten wir einen hervorragenden Chinesen: das «Min Kang Yuan», direkt am See gelegen (13 Punkte).

Im Kanton Zug führen René Weder («Sternen», Walchwil) und Stefan Meier («Rathauskeller», Zug) das Rating mit je 16 Punkten souverän an. Sehr angetan sind wir von der kraftvollen Küche, die Peter Doswald im «Falken» in Neuheim serviert; er steigt auf 15 Punkte hoch. Das «Waldheim» in Risch muss einen Punkt abgeben (neu 14).

Und in der Urschweiz? Die «Rosenburg» in Stans steigt auf 15 Punkte. In Engelberg ist das «Axel's» nach Meinungsverschiedenheiten zwischen Besitzer und Koch verwaist; das sympathische «Schweizerhaus» schliesst die Lücke (13). Der «Engel» in Sachseln und der «Landenberg» in Sarnen klettern hoch auf 14 Punkte. Kanton Uri? Nichts Neues!

Bern und Berner Oberland: 17 Punkte für den Boss!

Wer ist der Beste in der Bundesstadt? Fredi Boss! Was seine Showküche im Attikageschoss (Restaurant Meridiano im Allegro Grand Casino Kursaal) verlässt, ist Spitze. Wir zückten beeindruckt den 17. Punkt! Auch Werner Rothen im Zentrum Paul Klee (Restaurant Schöngrün) kann feiern. Seit seine Lieblingsschülerin Nadine Wächter den Kontinent gewechselt hat (Australien), geht der Routinier wieder selber ran – und legt gleich einen Punkt zu (neu 16). Die «Schosshalde» hat neu 13 Punkte, «Flo's Restaurant» ist erstmals dabei (13).

Das kulinarische «Epizentrum» des Kantons liegt im Saanenland. Robert Speth («Chesery», 18 Punkte) setzt in Gstaad den Massstab und stellt mit dem brillanten Yvan Letzter auch noch den «Sommelier des Jahres». Speths härtester Herausforderer gastiert nur zwei Wintermonate lang in Gstaad. «By Dalsass» heisst die hervorragende «Alpenfiliale» des Tessiner Stars Martin Dalsass; 17 Punkte ist sie uns wert. Ausserhalb der Höchstsaison gibts eine ein-

fachere Dalsass-Küche im «Chlösterli-Alpenbistro» (13). Im nahen Saanen kocht sich «Sonnenhof»-Chef Erich Baumer auf 16 Punkte hoch. Und ein Tal weiter, in der Lenk? Wir sind angenehm überrascht von der hervorragenden Küche des neuen Chefs Jan Leimbach im «Lenkerhof» und lassen die Note 16 stehen. Unverändert auch die Position bei zwei Berner «Schwergewichten»: Nik Gygax («Löwen», Thörigen, 18) und Werner Schürch («Emmenhof», Burgdorf, 17).

Die weiteren Aufsteiger im Kanton Bern: «Panorama» in Steffisburg (neu 15), «Stadthaus» in Burgdorf (14), «Il Grano» in Büren an der Aare (14), «Vert-Bois» in Mont-Crosin (14) und «Hirsernbach» in Ursernbach (13). Drei renommierte Restaurants tauchen: die «Kaltenherberge» in Roggwil (neu 14), «Schloss Schadau» in Thun (14) und das «Regina» in Grindelwald (13). Neu im GaultMillau: Erwin Gluderer im «Bären» in Dürrenroth (15), Monika Gysin im «Burehuus» in Thun (14). Und fünf 13er: «Stella» in Interlaken, «Schwanen» in Lyss, «Tafelei» in Roggwil, «Rössli» in Rubigen und «Bellevue» in Spiez.

Aargau/Solothurn: Sechs neue Adressen

Nichts Neues an der Spitze: Reto Lampart (Hägendorf SO) verteidigt seine neu erworbenen 17 Punkte souverän, und auch Arno Sgier («Traube», Trimbach SO) bleibt trotz Wechseln im Team auf Spitzenniveau. Der Dritte im 17er-Bund, Bernhard Bühlmann, musste seine «Pinte» in Dättwil AG nach Meinungsverschiedenheiten mit dem Besitzer schliessen; er ist jetzt in seinem «Zweitrestaurant» in Mägenwil gewissermassen in Warteposition. Grund für uns, den eigentlich auf «Güggel aller Art» spezialisierten «Bären» im roten Buch aufzuführen (ohne Note). Das «Jeannette» in Aarau ist wieder zurück im GaultMillau (13). Die «Krone» in Solothurn (13), das «Forst» in Thunstetten BE (12), das «Rosmarin» in Lenzburg (12) und das «Central» in Niederrohrdorf (12) sind weitere neue Gourmetadressen. Die vier Aufsteiger der Saison: der «Bären» in Suhr (neu 14), das «Kreuz» in Obergösgen (13), das «Alte Landgericht» in Lenzburg (13) und das «Central» in Safenwil (13).

Ostschweiz: Stars fest im Sattel, sieben Neuentdeckungen (St. Gallen, Thurgau, Schaffhausen, Appenzell, Glarus, Liechtenstein)

Die Ostschweiz bleibt eine starke Gourmetregion. Der Weg führt am ehesten zu zwei Altmeistern: zu 19-Punkte-Star André Jaeger in die «Fischerzunft» nach Schaffhausen. Oder zu «Solist» Wolfgang Kuchler ins «Schäfli» in Wigoltingen TG (18 Punkte). Der Weg kann auch zu den zurzeit besten Köchinnen des Landes führen: zu Vreni Giger in den «Jägerhof» in St. Gallen (17 Punkte). Oder zur immer wieder verblüffenden Tanja Grandits ins «Thurtal» in Eschikofen TG (16 Punkte). Im Osten findet man auch eines der besten Hotelrestaurants der Schweiz («Äbtestube» im «Quellenhof», Bad Ragaz, 17 Punkte). Und den Koch-Fürsten im Fürstentum Liechtenstein empfehlen wir auch immer wieder gerne: Klaus Schatzmann (Triesen, 17 Punkte).

Im Kanton St. Gallen melden vier Chefs mit dem Aufstieg in die 15-Punkte-Liga höhere Ambitionen an: Keisuke Nakamoto im «Segreto» in Kronbühl, Brian Counsel im «David 38» in St. Gallen, Werner Nöckl im «Ruggisberg» in Lömmenschwil und Walter Merz in der «Villa

Aurum» in Rapperswil. Weitere Aufsteiger: «Schloss Rapperswil» (14), «Löwen» in Wolfertswil (14), «Neubad» (13) und «Peter und Paul» in St. Gallen (13). Sechs Restaurants sind erstmals gelistet: «Falkenburg» in Rapperswil (14), «Burg» in Au (13), «Nef's Rössli» in Flawil (13), «Schwarzer Adler» (12) und «Sonne» Gossau (12), «Alter Torkel» in Jenins GR (12). Drei Restaurants wurden zurückgestuft, darunter die «Ilge» in Arnegg (neu 16).

Im Kanton Schaffhausen kann sich das «Schlössli Wörth» in Neuhausen am Rheinflall über den 14. Punkt freuen. Im Städtchen feiert Roger Werlé im «Riet» ein Comeback (noch ohne Note). In Appenzell Ausserrhoden schaffte das «Aglio e Olio» in Speicher die Aufnahme (13).

Weniger gute Nachrichten gibts auch: Urs Wilhelms Restaurant in Altnau TG können wir nicht mehr mit der gleichen Begeisterung empfehlen wie früher (neu 15). Und im «Ländle» muss der «Torkel» in Vaduz einen Punkt abgeben (neu 15). Die «Sonne» in Stein am Rhein (16) führt Verkaufs- und Ausstiegsverhandlungen.

Graubünden: Roland Jöhri und Andreas Caminada top!

Es «rumpelt» an der Spitze der Bündner Köche. Nur gerade Roland Jöhri, der Liebling der St. Moritzer Schickeria, hält sich und sein «Talvo» in Champfèr in der 18-Punkte-Liga. Und seine Herausforderer? Eduard Hitzberger hat sich als kulinarischer Berater der A-Rosa-Gruppe elegant abgesetzt. Sein «Ziehsohn» Boris Benecke führt jetzt das «Paradies» in Ftan. Beim ersten GaultMillau-Besuch hat er so ausgezeichnet gekocht, dass er die 18 Punkte verteidigte; seine grosse Bewährungsprobe steht diesen Winter erst noch bevor. In La Punt («Chesa Pirani») erfüllte Daniel Bumann diesmal unsere zugegeben hohen Erwartungen nicht; er muss sich trotz unbestrittenem Talent mit 17 Punkten begnügen. Und mit Beat Bolliger («Walserhof», Klosters) meldete sich der vierte 18-Punkte-Koch in den wohlverdienten Ruhestand ab. Immerhin ist auch hier die Nachfolge gut gelöst: Armin Amrein (Ex-«Bürgenstock») startet nach einem starken Sommer bereits wieder bei 17 Punkten.

Bei so vielen Wechseln an der Spitze gilt es, sich dringend einen Namen zu merken: Andreas Caminada, Schlossherr auf «Schauenstein» in Fürstenau, schlägt auf dem Weg nach oben ein forsches Tempo an: 18 Punkte sinds ab sofort, und der begehrte Titel «Koch des Jahres» ist die verdiente Zugabe!

Sechs weitere Bündner Restaurants legen zu: 16 Punkte für das «Piz Umbrail» in Santa Maria, 15 für das aufstrebende Waldhotel Davos («Mann & Co.»), 14 für den «Seehof» in Valbella, je 13 für die «Krone» in La Punt, das «Saratz» in Pontresina und für «Bruhin's Weissfluhgipfel» ob Davos; Letzteres ist wohl das höchstgelegene GaultMillau-Restaurant der Welt – 2844 Meter über Meer.

Sechs Neueinträge sind ebenfalls zu vermelden, vorzugsweise im Engadin: Das Fünfsternehotel Kulm in St. Moritz schafft's mit der «Rôtisserie» (14) und dem japanischen Restaurant «Nito» (13). Reto Mathis hat im Trüffel- und Kaviarparadies Corviglia an Sorgfalt zugelegt, was ihn ins «rote Buch» bringt (13). Empfehlenswert auch die «Stüva da la Posta» in Sils-Maria (13), die Thaiküche im «Collina» in Pontresina (12) und der «Stern» in Chur (12).

Tessin: 17 Punkte für Othmar Schlegel

Am meisten bewegt sich zurzeit in Ascona. Othmar Schlegel beispielsweise prägt mit seiner beeindruckenden Küche – die sich wenn immer möglich an den Produkten aus dem hotel-eigenen Gutsbetrieb orientiert – das «Dolcevita» im «Castello del Sole». Belohnt werden dort dieses Jahr alle: Das «Castello» ist GaultMillaus «Hotel des Jahres». Und Schlegel kriegt seinen 17. Punkt – damit ist er in der «Kampfzone Ascona» die Nummer 1.

Auch bei der Konkurrenz zeigt die Formkurve nach oben: Rolf Krapf erkämpfte sich im «La Brezza», dem Toprestaurant des «Eden Roc», den 16. Punkt. Den verteidigte im «Giardino» mühelos auch der neue Küchenchef – Urs Gschwend aus dem «Lenkerhof». Im gleichen Haus glänzt auch Jungstar Rolf Fliegau. Er zelebriert im «Ecco» eine Molekularküche der etwas gemässigten Art und holte sich damit auf Anhieb 15 Punkte. Mit Ivo Adam zogs kurz vor Redaktionsschluss noch einen weiteren «jungen Wilden» nach Ascona, ins trendige «Seven»; mit der Bewertung warten wir noch zu.

Am Luganersee sind Martin Dalsass im «Santabbondio» in Sorengo (18) und Dario Ranza in der «Villa Principe Leopoldo» Lugano (16) nach wie vor erste Wahl.

Die weiteren Aufsteiger im Tessin: «Vecchia Osteria» in Seseugio (neu 15), «San Bernardo» in Comano (15), «San Martino» in Porto Ronco (14), «Villa Sassa» in Lugano (14), «Villa Castagnola» in Lugano (14), «Stazione / Da Agnese & Adriana» in Intragna (14), «Osteria del Centro» in Comano (13), «Casino» in Lugano (13).

Nachzutragen sind fünf weitere Tessiner «Neulinge» im Guide: «Olivella» in Vico Morcote (14), «Emporio Arcadia» in Chiasso (14), «Centenario» in Locarno-Muralto (13), «Canvetto Ticinese» in Brissago (12) und «Pedemonte» in Bellinzona (12).

Wallis: Das Jahr I nach Roland Pierroz ...

Im Wallis müssen wir uns von 19-Punkte-Chef Roland Pierroz verabschieden: Der temperamentvolle «Rosalp»-Patron ist GaultMillaus «Aussteiger des Jahres». Auch ohne ihn bleibt das Wallis kulinarische Spitze: Didier de Courten aus Sierre ist der Jungstar in der Liga der 19-Punkte-Köche. Markus Neff hat dem Druck, dem jeder «Koch des Jahres» ausgesetzt ist, souverän standgehalten und verteidigt im «Fletschhorn» in Saas-Fee seine 18 Punkte. Jean-Maurice Joris («Des Alpes», Orsières) und Franck Reynaud («Pas de l'Ours», Crans-Montana) sind mit je 17 Punkten gewissermassen die Kronprinzen. Olivier Vallotton hat sich im «Forum» in Martigny wohl von seiner 18-Punkte-Spitzenküche verabschiedet, nicht aber von seinen Gästen; er setzt jetzt im Restaurant d'Olivier auf gehobene Bistroküche (14 Punkte).

Sechs Walliser Köche legen zu: «Im Lauber» in St. German (neu 15), «Zur alten Gasse» in Bellwald (14), «Walliser Kanne» in Fiesch (14), «Buffet de la Gare» in St-Léonard (14), «Au Coq en Pâte» in Vétroz-Magnot (14) und «Café du Théâtre» in Monthey (14). Einzige Neuentdeckung: «Supersaxo» in Sion (12).

Westschweiz: Vier Superstars und ein Aufsteiger am Lac Léman (Genf, Waadt, Fribourg, Neuenburg, Jura)

Besser als am Genfersee isst man nirgends in der Schweiz. Gleich vier 19-Punkte-Köche spornen sich gegenseitig an. Rund um Lausanne glänzen Philippe Rochat (Crissier), Gérard Rabaey (Brent) und Bernard Ravet (Vufflens-le-Château). In Genf setzt Philippe Chevrier («Domaine de Châteauvieux», Satigny) die Messlatte in atemberaubende Höhe. Und natürlich hat auch der «Aufsteiger des Jahres» in der Romandie freie Sicht auf den Genfersee: Edgard Bovier («Lausanne Palace & Spa»), sichert sich die Auszeichnung und den 17. Punkt. Die «Entdeckung des Jahres»? Sébastien Rithner vom sympathischen kleinen Restaurant «La Table des Saveurs» in Caux VD (14 Punkte).

Die Übersicht in den verschiedenen Kantonen

- Waadt: Neben Edgard Bovier im «Lausanne Palace & Spa» gibts noch acht weitere Aufsteiger: Hôtel de la Gare in Lucens (neu 15 Punkte), Auberge de l'Onde in St-Saphorin (15), «Moulin d'Assens» in Assens (14), Hôtel Victoria in Glion (14), «Les Jardins de la Tour» in Rossinière (14), «Au Vieux Navire» in Buchillon (13), «Le Soleil» in Chesières (13) und Auberge de l'Etoile in La Rippe (13).

Nachzutragen sind folgende Neuaufnahmen: Hôtel du Lac in Vevey (14), «La Grappe d'Or» in Lausanne (13), Auberge Communale in Aclens (13), Auberge du Pont-de-Nant in Les Plans-sur-Bex (13), «Asiana Pad-Thai» in Châtillens sur Oron-la-Ville (12), Hôtel de France in Sainte-Croix (12) und Auberge Communale in Trélex (12).

- Genf: Die Küche im noblen «Parc des Eaux-Vives» ist noch besser geworden – der neue Chef Olivier Samson kriegt dafür den 17. Punkt. Die weiteren Aufsteiger: «La Favola» in Genf (neu 14), «Les Délices du Comptoir» in Carouge (14) und «Café des Négociants» in Carouge (13).

Zwei berühmte Restaurants wurden diesmal tiefer eingestuft: «La Chaumière» in Troinex und «Auberge du Lion d'Or» in Cologny müssen sich mit 16 Punkten begnügen.

Vier Restaurants sind erstmals aufgeführt: «Tsé Fung» im Hôtel La Réserve in Genf-Bellevue (14), Hôtel Bristol in Genf (14), «Café Métropol» in Genf (13) und «Au Petit Collège» in Carouge (13).

- Fribourg: Vier Köche im Kanton klettern höher: Auberge de la Croix Blanche in Villarepos (neu 15), «La Fleur-de-Lys» in Fribourg (15), «La Croix Blanche» in Granges (Veveyse, 14) und Brasserie de l'Epée in Fribourg (13).

- Neuenburg/Jura: Zwei neue Adressen in La Chaux-de-Fonds: «Casapagni» und «Hôtel-de-Ville» (je 12). Zwei Aufsteiger im Jura: «Cheval Blanc» in Asuel und «La Croix Blanche» in Bassecourt (je 14).

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie unter: www.schweizer-illustrierte.ch/GaultMillau

GaultMillau Schweiz, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich, Telefon 044 - 259 69 00, Oktober 2007



Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2008
Urs Heller
Der Reiseführer für Gourmets
Mit Sonderteil «Die besten Schweizer Hotels»
800 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert
572 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



PARTNERSCHAFT MIT GAULTMILLAU

Der «Koch des Jahres 2008» fährt Audi quattro

Der Koch des Jahres 2008 heisst Andreas Caminada und darf sich mit 18 GaultMillau-Punkten schmücken. Andreas Caminada verwöhnt seine Gäste im kleinen, feinen Hotelrestaurant Schloss Schauenstein in Fürstenu GR. Und wie alle, die den begehrten Titel «Koch des Jahres» tragen dürfen, fährt auch der Bündner Koch einen Audi quattro.

Audi ist bereits seit 2003 stolzer Autopartner des «Kochs des Jahres». Diese Partnerschaft kommt nicht von ungefähr. Audi weiss, was es braucht, um erfolgreich zu sein. Und der jeweilige «Koch des Jahres» kennt das Rezept offensichtlich auch: hochwertige Produkte, Innovation und einen gewissen «Vorsprung durch Technik».

Die AMAG stellt dem «Koch des Jahres» während eines ganzen Jahres einen Audi quattro zur Verfügung. Ernesto Larghi, Markenchef Audi bei der AMAG, freut sich für Andreas Caminada: «Ich bin überzeugt, dass Herr Caminada nicht mehr auf seinen Audi verzichten möchte. Vor allem der Allradantrieb quattro wird ihm im «quattroland» Graubünden viele gute Dienste leisten. Damit ist Andreas Caminda in den Bündner Bergen auch im Winter jederzeit mobil, und Vortrieb ist ihm gesichert.»