

## Gastronomie

# Pinzette verdrängt Kochlöffel

Mit dem verspäteten Erscheinen des «Guide Michelin Schweiz 2019» liegen nun die beiden grossen gastronomischen Führer der Schweiz vor. Zeit, den Beizen auf den Zahn zu fühlen.

Von *Andreas Honegger*

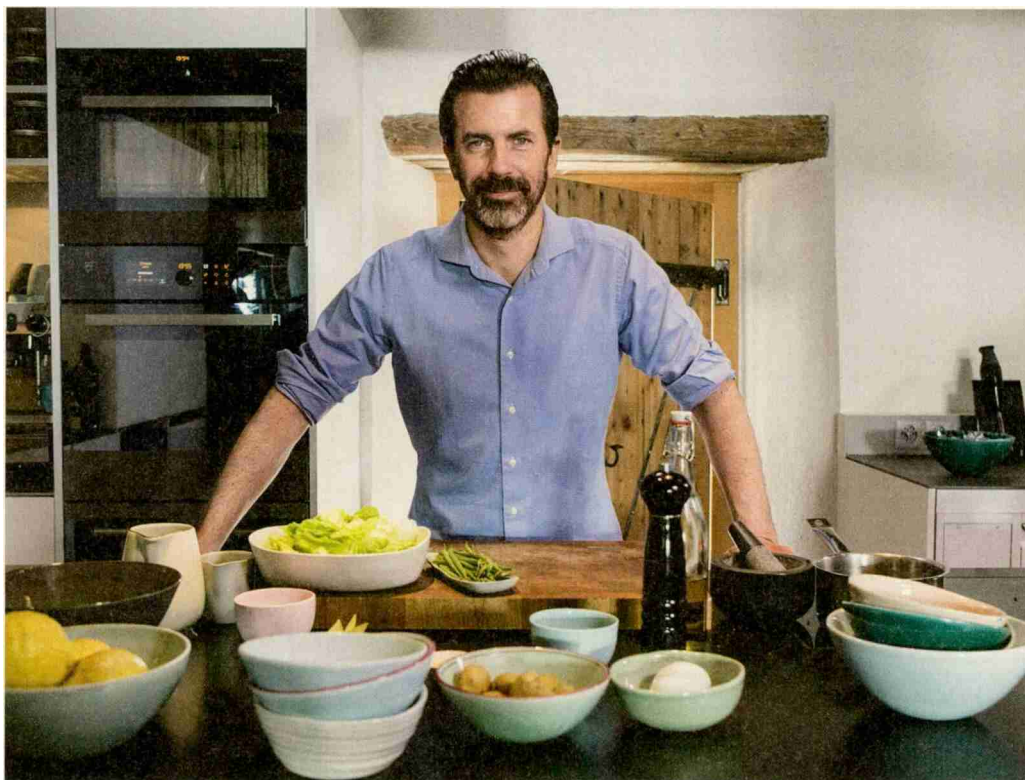
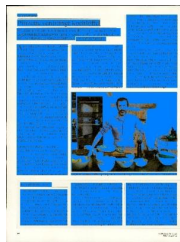
An der Spitze der Pyramide der «Michelin»- und «Gault Millau»-Wertungen gibt es seit Jahren fast immer nur kosmetische Veränderungen. Die Bewertungen lesen sich zwar, als ob hier risikobereite Artisten auf dem Hochseil springen würden, aber kaum eine Position ist in der Schweiz so solide wie jene der Drei-Sterne- oder Neunzehn-Punkte-Restaurants. Ist die Schweiz gastronomisch besonders erdbebensicher? Wir kennen alle die vielzitierten Geschichten von den Spitzengastronomen, die bei einer Abwertung oder nur dem Verdacht auf einen Verlust der Position im Ranking mit Suizid reagierten. Spätestens seit dem Tod von Benoit Loiseau und Bernard Violier fürchten sich die Gastronomiepäpste, welche die Bewertungen vornehmen, wohl genauso sehr vor dem Entzug der Höchstwertungen wie die Küchenchefs. Seit die Spitzenköche auf dem Gault-Millau-TV-Channel als Dauergäste auftreten, sind die Bindungen der Tester zu den Köchen wohl so weit gediehen, dass man solchen, die nicht mehr zu genügen drohen, den Hinweis gibt, allmählich freiwillig die Küche zu räumen, um ihnen einen strahlenden Abgang in Glanz und Gloria zu ermöglichen. Das ist ja nichts als sinnvoll, da die scharfen Messer nicht für die Köche, sondern primär für Fleisch und Gemüse bestimmt sind.

### Verlangt wird absolute Perfektion

Erstaunlich ist nicht nur die langfristige Konstanz der höchsten Bewertungen, sondern auch deren weitgehende Übereinstimmung in beiden Führern. Diese laufen weitgehend parallel und folgen dem Trend, gewissermassen

dem kulinarischen Zeitgeist. Auch die Kochkunst ist dem Diktat der Mode unterworfen. Und diese will permanent Neues sehen, liebt Köche, die experimentieren, mehr als solche, die konservativ immer ihren angestammten und bei den Gästen beliebten Rezepten folgen. Im neuesten «Gault Millau» wird denn auch das Loblied auf die jungen wilden Köche gesungen. Der Zeittrend äussert sich ja auch durch ein neues Instrument. Der Koch schwingt nicht mehr die Kelle oder das Messer, sondern er arbeitet als genialer Dekorateur des Tellers mit der Pinzette: Zum Koch des Jahres hat der «Gault Millau» Heiko Nieder aus dem Zürcher «Dolder Grand» gewählt, den «Pinzetenmann» – wie der Chefredaktor des Restaurantführer ihn nennt. Angesichts seiner Auszeichnung mit der Höchstnote von 19 Punkten hat sich Nieder vielleicht gar einen dritten Michelin-Stern erhofft. Der rote Führer hat jedoch die Küche des «Pavillons» im «Baur au Lac» aufgewertet: Laurent Eperon hat einen zweiten Stern erhalten und konnte damit zum Pinzetenmann im «Dolder» aufschliessen. Für einen dritten Stern hat es Letzterem nicht gereicht.

Wie bedeutend heutzutage die Pinzetten geworden sind, sieht man am Beispiel von Bindella in Zürich: Das grosse Gastronomieunternehmen betreibt seit langem viele hervorragende Restaurants in Zürich und in der ganzen Schweiz. Aber einen Stern bekam keines der seit Jahren mit gepflegter italienischer Küche brillierenden Restaurants, sondern das neue Trendlokal «Ornellaia», bei dem sich eine ganze Schar von Köchen hinter den Fenstern der gut einsehbaren Küche mit den Pinzetten über die Teller beugt.



*Lob für die Schweizer Küchen: Spitzengastronom Caminada, hier als TV-Koch beim Gault-Millau-Channel.*



Verlangt wird heute eine absolute Perfektion, gepaart mit Innovation und Dekoration: Sprossen und Blümchen und Farbtupfer sollen auf dem Teller ein Kunstwerk entstehen lassen, das alle Sinne anspricht.

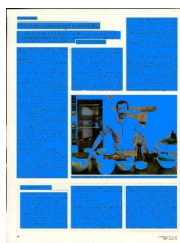
Der «Guide Michelin» ist voller Lob für die Schweizer Küchen, er verteilt insgesamt 128 Sterne in die Schweiz, davon sind aber 105 für über das ganze Land verteilte Ein-Stern-Lokale. Es sind 21 neue dazugekommen, 12 sind aus dieser Gruppe gefallen, zum Teil, weil wie im Falle von Georges Wenger in Le Noirmont, Martin Surbecks «Sein» in Zürich oder dem «Wiesengrund» von Hans-Peter Hussong in Uetikon verdiente Gastronomen leider aufgehört haben. Über andere Gründe brauchen wir nicht zu berichten.

### Gesuchte Auszeichnung

Der Guide «Michelin» bleibt mit zwei und drei Sternen sehr zurückhaltend. Drei Sterne gibt es nur für die drei Klassiker: «Hôtel de Ville» in Crissier, «Cheval Blanc» im «Les Trois Rois» in Basel und «Schloss Schauenstein» in Fürste-

nau. Der «Gault Millau» hat eine um drei Betriebe grössere Spitzengruppe: Es werden auch 19 Punkte nach Satigny, nach Siders und ins «Dolder» in Zürich geliefert. Im Bereich der zwei Sterne ist die Übereinstimmung beider Führer gross: Die zwanzig Doppelsterne im «Guide Michelin» verteilen sich auf Betriebe, die beim «Gault Millau» Wertungen zwischen 17 und 19 Punkte bekommen haben. Die Ein-Sterne-Restaurants erstrecken sich indes bis in die Wertungen von 14 Punkten «hinab». Ein Michelin-Stern bleibt immer noch eine gesuchte Auszeichnung: ein Versprechen, das es für die Köche einzulösen gilt!

Beide Führer sind recht gute Ciceroni für Exkursionen in die Welt der gehobenen Gastronomie. Der «Gault Millau» bietet eine etwas vertiefte Besprechung in Form eines kleinen Artikels, während sich der «Guide Michelin» auf nur wenige Zeilen beschränkt. Die Tester der beiden Führer leisten sicher eine gute Arbeit, aber ob einem ein Restaurant in jeder Hinsicht gefällt oder nicht, bleibt dem individuellen Urteil der Gäste überlassen.



### Kulinarische Hitparaden

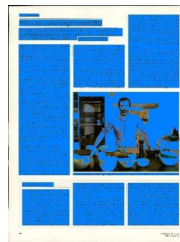
«Unsere Besten 2019» betitelt «Gault Millau» seine Liste der mit den meisten Punkten ausgestatteten Restaurants. Innerhalb der Punktekategorien sind die als gleich gut eingestuften Betriebe nach Kantonen und Ortschaften geordnet. So haben Ascona und Basel immer die Nase vorn, Zermatt und Zürich bilden die Schlusslichter. Das gilt auch für den «Guide Michelin», der innerhalb seiner Drei-Sterne-Kategorien ebenfalls nach Kantonen ordnet. In der Mischrechnung der *Weltwoche* werden die Betriebe nach ihrer Gesamtzahl an Sternen und Punkten aufgeführt, danach aber gemäss der Ein- und Wertschätzung des Autors sortiert.

Man mag Punkten und Sternen kritisch gegenüberstehen, aber Gastroführer, die viele Daten und Fakten enthalten, sind oft hilfreich – hilfreicher als Listen, die durch die Kritik des Publikums entstehen. Leute, die sich soeben im Restaurant den Mund abgewischt haben, lassen im Internet Lust und Frust am Wirt aus und werfen ihm je nach dem einen Stein in den Garten oder legen ihm Steine in den Weg. Da stehen oft der-

artige Gemeinheiten, dass man sich fragt, ob da nicht die Konkurrenz von nebenan mitgeschrieben hat. Plattformen Lunchgate und Tripadvisor behaupten, es gebe Methoden, Fakes zu erkennen, es ist aber unklar, wie sie das machen wollen.

Auch die San-Pellegrino-Liste der besten fünfzig Restaurants der Welt ist ein Buch mit sieben Siegeln, die Sprunghaftigkeit der Bewertungen wird durch nichts erhellt. Immerhin war 2017 mit dem «Eleven Madison Park», New York, der Schweizer Koch Daniel Humm an die Weltspitze gelangt. Schon 2018 war der Traum vorbei, Massimo Bottura vom «Francescana» in Modena schob sich wieder auf Platz eins. Dafür hat Andreas Caminada vom «Schloss Schauenstein», der im Vorjahr aus den Rängen gefallen war, nun wieder auf dem Platz 47 Einzug gehalten – auf dem gleichen Rang wie 2016.

Offenbar steigt die Verlässlichkeit der Empfehlungen mit der Verkleinerung des Gesichtsfeldes. In Zürich steht mit «Waltis Beizenführer» seit 1989 ein regionaler Ratgeber bereit. Er wird von Enthusiasten mit dem Augenzwinkern geschrieben, ohne das eigentlich kein Restaurantführer wirklich zu verdauen ist. (*hon.*)



## Die 50 besten Restaurants der Schweiz

Platz	Restaurant	Ort	Michelin-Sterne/Gault-Millau-Punkte
1.	Restaurant de l'Hôtel de Ville	Crissier	*** 19
2.	Cheval Blanc im Grandhotel Les Trois Rois	Basel	*** 19
3.	Schloss Schauenstein	Fürstenu	*** 19
4.	Domaine de Châteaueux	Satigny	** 19
5.	Didier de Courten im Terminus	Siders	** 19
6.	The Restaurant im Dolder Grand	Zürich	** 19
7.	Pavillon im Baur au Lac	Zürich	** 18
8.	Le Cerf	Cossonay	** 18
9.	Rico's	Küsnacht	** 18
10.	Anne-Sophie Pic im Beau-Rivage Palace	Lausanne	** 18
11.	Einstein Gourmet	St. Gallen	** 18
12.	Taverne zum Schäfli	Wigoltingen	** 18
13.	Adelboden	Steinen	** 18
14.	Homann's Gourmetrestaurant	Samnaun-Ravaisch	** 18
15.	Le Pont de Brent	Brent	** 18
16.	Stucki	Basel	** 18
17.	Ermitage des Ravet	Vufflens-le-Château	* 19
18.	Chesery	Gstaad	* 18
19.	La Table d'Edgar, Lausanne Palace Spa	Lausanne	* 18
20.	Zum Gupf	Rehetobel	* 18
21.	Le Chat-Botté	Genf	* 18
22.	Schlüssel	Oberwil	* 18
23.	Des Trois Tours	Freiburg-Bourguillon	* 18
24.	Hostellerie du Pas-de-l'Ours	Crans-Montana	* 18
25.	Alpina	Gstaad	* 18
26.	Talvo by Dalsass	St. Moritz-Champfèr	* 18
27.	Locanda Barbarossa im Castello del Sole	Ascona	* 18
28.	Les Quatres Saisons	Basel	* 18
29.	Bayview	Genf	* 18
30.	Lampart's	Hägendorf	** 17
31.	Park Hotel Viznau	Viznau	** 17
32.	Ecco im Hotel Atlantis	Zürich	** 17
33.	After Seven	Zermatt	** 17
34.	Ecco	Ascona	** 17
35.	Giardino Mountain	St. Moritz-Champfèr	** 17
36.	7132 Silver	Vals	** 17
37.	Sonnenhof Marée	Vaduz	* 17
38.	Igniv im Palace	St. Moritz	* 17
39.	Igniv	Bad Ragaz	* 17
40.	Adler	Hurden	* 17
41.	Schlüssel	Mels	* 17
42.	Cà d'Oro	Sankt Moritz	* 17
43.	Denis Martin	Vevey	* 17
44.	EquiTable	Zürich	* 17
45.	Le Cigalon	Thônex	* 17
46.	Da Vittorio im Carlton	St. Moritz	* 17
47.	Gustav	Zürich	* 17
48.	Traube	Trimbach	* 17
49.	L'Aparté	Genf	* 17
50.	Principe Leopoldo	Lugano	* 17