



Zürich unter der Haube

Gastronomie Zürich setzt sich als Gourmetstadt Nummer 1 durch. Der Corona-Krise zum Trotz lassen sich die Zürcher Chefs nicht bremsen und legen im Gault-Millau 2022 zu. **Von Isabella Seemann**

Trotz der staatlichen Massnahmen zur Pandemie-Bekämpfung, die den Wirten und Hoteliers auch dieses Jahr erneut schwierigste Arbeitsbedingungen und Unterauslastung auferlegten, liessen sich viele Chefs nicht ausbremsen. Mit grossem Engagement, mit viel Kreativität, oft auch mit reduzierter Brigade und kleinerer Karte trotzten sie der Krise. Davon zeugt der neue Gault-Millau Guide Schweiz 2022, der 860 Restaurant-Adressen vorstellt. Ein neuer Rekord – und das inmitten harscher Zeiten.

Nicht weniger als 92 Köche legen um mindestens einen Punkt zu. 41 müssen jedoch einen Punkterverlust verzeichnen, 91 Adressen sind erstmals gelistet; ein Viertel der letztjährigen Neuentdeckungen hat sich um einen Punkt verbessert. Zudem präsentiert der Gault-Millau Guide 90 Hotels, die ein besonderes Herz für Feinschmecker haben – darunter zehn neue Adressen.

Zürich ist Gourmet-Stadt

Den Titel des «Koch des Jahres» erhält der 18-Punkte-Chef Mitja Birlo vom verblüffenden Restaurant «7132 Silver» im ebenso aussergewöhnlichen «7132 Hotel» in Vals in der Region Surselva des Kantons Graubünden. Den langen Weg von Zürich aus auf sich zu nehmen, lohnt. Der 36-Jährige lässt sich von der Valser Natur inspirieren und streift mit seiner Brigade gerne zum Sammeln der Zutaten für seine komplexen, arbeitsintensiven Gerichte durch die Wälder.

Lob und Applaus gibt es für Zürich: Die Limmat-Metropole setzt sich endgültig als Gourmet-Stadt Nummer 1 durch. Weiterhin hat die Stadt die Ehre, von Heiko Nieder, The Restaurant im Hotel The Dolder Grand, repräsentiert zu werden im «Le Club des 19», wie man in der Szene respektvoll den erlauchten Kreis der sieben 19-Punkte-Köche nennt, die in der Schweiz den Massstab setzen und längst auch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Alle «19er» hätten die Corona-Krise erstaunlich gut überstanden, melden volles Haus und führen wieder Wartelisten, wissen die Restaurantkritiker des Guides zu berichten. Von den sechs besten Restaurants im Kanton Zürich befinden sich gleich fünf in der Stadt Zürich: Neben Heiko Nieder gehören dazu die Stars mit 18 Gault-Millau-Punkten: Stefan Heilemann vom Widder Restaurant im Hotel Widder und Laurent Eperon vom Pavillon des Hotels Baur au Lac sowie die Spitzenköche mit 17 Gault-Millau-Punkten Fabian Fuchs vom Equi Table im Kreis 4 und Stefan Jäckel von der La Rôtisserie im Hotel Storchen. Jäckel gehört gleichzeitig zu den vierzehn Aufsteigern in Zürich.

Zu Höhenflügen angesetzt haben auch: Adriano Peroncini («Gandria», 16), Daniel Zeindlhofer («Igniv», 16), Benjamin Plsek («Maison Manesse», 16), Nenad Mlinarevic («Neue Taverne», 16), Kenichi Arimura («Sushi Shin», 16), Philipp Heering («Carlton», 15), David Heimer («Josef», 15) und Zizi Hattab («Kle», 15). Be-

merkenswert auch die starke Performance des Italieners Marco Ortolani im «La Réserve Eden au Lac»: 15 Punkte im «Eden Kitchen & Bar», 14 Punkte im peruanisch-japanischen Rooftop-Restaurant «La Muña».

Neu in den Gault-Millau Guide 2022 aufgenommen wurde das Restaurant Barranco, in dem José Severino wirkt. Das Gaijin Izakaya hat sich mit seiner japanischen Izakaya-Philosophie innert Kürze einen prominenten Platz in der Zürcher Gastroszene ergattert und gleich 13 Gault-Millau-Punkte erhalten. «Pâtissière des Jahres» ist die hochbegabte Felicia Ludwig, die im «Ornellaia» (16 Punkte) in der Brigade von Antonio Colaianni für fantastische Desserts sorgt und der heimliche Star ist. Dazu führt Gault-Millau noch 38 trendige Bistros, Brasserien und Bars auf der Lifestyle-Liste Gault-Millau POP, auf der Betriebe ohne Punkte, aber mit «urbanen, spannenden Konzepten» stehen.

Gault-Millau-Chef Urs Heller sagt: «Zürich hat endlich die Restaurants, die zum Selbstbewusstsein der Stadt passen.» Erfreuliches hat auch die Umgebung Zürichs zu bieten: Das zur in Zürich ansässigen Segmüller Collection von Markus und Daniela Segmüller gehörende und erst vor einem Jahr eröffnete Rooftop Restaurant Sablier im The Circle am Flughafen Zürich mit Andreas Medewitz am Herd zieht gleich mit 14 Gault-Millau-Punkten in den Guide 2022 ein.

Und nun bleibt den passionierten Auswärtsessern ebenso wie al-



len Kochkünstlern nur zu hoffen: Mögen die ausgezeichneten Betriebe den sich abzeichnenden harten Winter dank dem dazu gewonnenen Renommee gut überstehen.

Weitere Informationen:
Gault&Millau Guide Schweiz 2022
Verlag Ringier Axel Springer Schweiz
www.gaultmillau.ch

Bücher zu gewinnen

Das «Tagblatt» verlost **3 x 1 Exemplar des Gault&Millau-Guide Schweiz 2022.**

Schreiben Sie uns eine Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und dem Betreff **Gault Millau** an:

gewinn@tagblattzuerich.ch



Die Top-Köche aus der Stadt Zürich: 1 Heiko Nieder (Dolder Grand, 19 Punkte). 2 Fabian Fuchs (Equi Table, 17 Punkte), 3 Stefan Heilemann (Wider, 18 Punkte), 4 Laurent Eperon (Baur au Lac, 18 Punkte), 5 Stefan Jäckel (Storchen, 17 Punkte).

Bilder: PD