



Die neue Gourmetfibel ist da!

Die Karten sind aufgedeckt. Gault Millau hat kürzlich die Ratings 2022 publiziert, 860 Restaurants und 150 Winzer bewertet sowie 90 Hotels ausgewählt. Ein Streiflicht auf die Ausgezeichneten in Deutsch und Französisch.



Mitja Birlo vom Restaurant Silver im 7132 Hotel in Vals GR ist «Koch des Jahres 2022».

ZVG

BERNADETTE BISSIG

Die Veröffentlichung des Gourmetführers Gault Millau ist jedes Jahr mit viel Spannung verbunden: Wer wird Koch oder Köchin des Jahres? Wer gehört zu den Aufsteigern, wer zu den Entdeckungen? Wer hat Punkte verloren? Wer ist Mitglied im «Club des 19»? Letzterer ist im Vergleich zum vergangenen Jahr unverändert mit Andreas Caminada, Tanja Grandits, Peter Knogl, Heiko Nieder, Franck Giovannini, Philippe Chevrier sowie Bernard und Guy Ravet. Laut dem Gault Millau haben sie die Krise erstaunlich gut gemeistert, melden volles Haus und führen wieder Wartelisten.

Doch zurück zur Eingangsfrage. Der

«Koch des Jahres 2022» heisst Mitja Birlo und empfängt die Gäste im entlegenen Vals GR. Seine Wirkungsstätte ist das Restaurant Silver im 7132 Hotel von Unternehmer Remo Stoffel. Seine Küche sei ungewöhnlich und ungewöhnlich gut, begründet Gault Millau die Wahl. Der Spitzenkoch sieht die Auszeichnung als Riesenmotivation für das ganze Silver-Team: «Der Titel ist ein Ritterschlag für uns und bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.»

Mitja Birlo hat seine eigene Handschrift mit viel Akribie entwickelt

Der 36-jährige Berliner wirkt bereits seit der Eröffnung im Dezember 2014

im Restaurant Silver mit. Als Souschef hat er an der Seite von Sven Wassmer das kulinarische Konzept von Beginn weg aktiv mitgeprägt und war massgeblich am Erringen der 18 Punkte und der beiden Michelin-Sterne beteiligt. 2018 übernahm der gebürtige Deutsche das Zepter von seinem Chef Sven Wassmer, der ins Grand Resort Bad Ragaz wechselte. Seither hält der Küchenchef den Erfolgskurs unermüdlich bei: «Ich musste zuerst meinen eigenen Weg finden.» Dabei hat er sich etwas von Sven Wassmers Purismus abgewandt, setzt mehr auf Akribie, Vielfalt in den Details und sucht eine grössere Komplexität in den Gerichten.

Der Koch, in dessen Lebenslauf sich



prägende Stationen wie die «Traube Tonbach» in Baiersbronn-Tonbach (DE) und das «Viajante» in London finden, lässt sich immer noch von seiner unmittelbaren Umgebung inspirieren. So zieht er mit seiner Brigade regelmässig zum Sammeln durch die Wälder. Je nach Saison sind Kräuter, Beeren oder Pilze ihr Sammelgut.

Doch er setzt nicht dogmatisch auf eine rein regionale Küche. Es darf auch mal ein Steinbutt aus der Bretagne oder ein Trüffel aus Alba sein. Wann es nun ein Produkt ausserhalb der Region sein soll, unterliegt dabei keinem strengen Fahrplan. Mitja Birlo lässt sich da auch gerne von seinem Team überzeugen, wenn etwa der Pâtissier mal Kokosnuss einsetzen möchte. Überhaupt, das Team, es spielt eine grosse Rolle für den Chef: «Ich sehe

«Ich sehe mich als Coach, der das Team motiviert, aber trotzdem Teil des Ganzen ist.»

Mitja Birlo

Küchenchef im Restaurant Silver im 7132 Hotel in Vals GR, «Koch des Jahres 2022»

mich als Coach, der das Team motiviert, aber trotzdem Teil des Ganzen ist.» So ist sich Mitja Birlo auch nie zu schade, etwa dem Commis beim Zupfen von Tannenschösslingen zu helfen.

Eine entscheidende Rolle im Kosmos von Mitja Birlo spielt auch seine Partnerin Florentina Shenari. Sie arbeitet im «Silver» als Gastgeberin

und Sommelière. «Ich habe Florentina viel zu verdanken, wir pflegen eine sehr enge Zusammenarbeit», so Birlo.

Fünf «Aufsteiger des Jahres» und 18 Punkte für Jeroen Achtien

Zudem zeichnet der Gault Millau in der aktuellen Ausgabe gleich fünf «Aufsteiger des Jahres» aus, allen voran den Holländer Jeroen Achtien im Restaurant Sens im «Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee. Die Tester adeln seine Küche mit dem 18. Punkt. Zudem kocht Franck Pelux vom «Lausanne Palace» für die Tester neu in der 17-Punkte-Liga (siehe Seite 9). Der Executive Chef Dietmar Sawyere vom «The Chedi» in Andermatt UR erhält ebenfalls 17 Punkte für The Japanese Restaurant. Zwei junge Chefs stehen erstmals im vollen Rampenlicht und kriegen 16 Punkte: Diego Della Schiava im modernen 5-Sterne-Hotel The View über Lugano und Oscar de Matos in der Luzerner Quartierbeiz Maihöfli. Der Spanier darf gleich zwei Punkte mehr verzeichnen.

Der Gourmetführer zeichnet fünf «Entdeckungen des Jahres» aus

Bei den «Entdeckungen des Jahres» sind es ebenfalls fünf an der Zahl. Der erst 24-jährige Niklas Oberhofer vom Restaurant Epoca im «Waldhaus Flims» begeistert die Tester. Dafür kriegt er 16 Punkte. Christian Aeby sorgt in einem sehr kleinen Restaurant für grosse Küche: 15 Punkte für das «Du Bourg» in Biel. In Lausanne muss man sich laut dem Gault Millau den Namen Jacques Allisson von Jacques Restaurant mer-

ken: Der Philippe-Chevrier-Schüler erhält 15 Punkte (siehe Seite 9). Der «Club Alpin» in Champex-Lac ob Martigny ist keine SAC-Hütte, sondern eine Gourmetadresse: Maël Gross und Christophe Genetti starten mit 15 Punkten. Das ist auch das Rating für Federico Palladino, der sagt, endlich das Restaurant gefunden zu haben, das zu seiner Küche passe – in der Osteria Enoteca Cuntitt in Castel San Pietro TI.

Das Gastgeberium und die Patisserie sind in Frauenhand

Für etwas Frauenpower im doch sehr männerlastigen Programm sorgen zwei Namen: Vrony Cotting-Julen und Felicia Ludwig. Erstere ist «Gastgeberin des Jahres». Ein Titel, der seit letztem Jahr vergeben wird. Sie wirtet seit Jahren im «Chez Vrony» in Zermatt, unterstützt von ihrem Ehemann Max. Wie der Gault Millau schreibt, steht sie «für Herzlichkeit, Professionalität und ist trotz täglichem Grossansturm die Ruhe selbst». Zweitere ist Felicia Ludwig. Sie amtiert im Restaurant Ornellaia in Zürich als Pâtissière (siehe Nachfrage). Mit ihrem Chef Antonio Colaianni hatte sie schon an seinen vorhergehenden Wirkstätten gearbeitet.

«Sommelier des Jahres» ist Mathieu Quetglas, nun kümmert er sich um den Keller im «Valrose» in Rougemont VD und unterstützt dort Benoît Carcenat. Zwei weitere Preisträger hat der Gault-Millau bereits im Herbst ausgezeichnet: Das «Castello del Sole» in Ascona ist «Hotel des Jahres» und die «Jazzkantine» in der Luzerner Altstadt «POP des Jahres».



Neue Auszeichnung

Gault Millau prämiert nun auch Städte

Gourmet-Stadt Nummer 1 Erstmals zeichnet Gault Millau auch eine Stadt aus. Zürich sei führend unter den Schweizer Städten mit 18 Chefs, die im neuen Guide zulegen, dazu 38 trendige Bistros, Brasserien und Bars, aufgeführt

auf der Lifestyle-Liste Gault Millau POP. Laut dem Gourmetführer lassen sich junge Chefs auch durch unruhige Zeiten nicht bremsen und legen zu: Stefan Jäckel («Storchen», 17 Punkte), 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). Als bemerkenswert bewertet

Gault Millau 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. Zürich hat auch Stars zu bieten wie Heiko Nieder («Dolder Grand», 19), Stefan Heilemann («Widder», 18), Laurent Eperon («Baur au Lac», 18) und Rico Zandonella («Rico's», Küsnacht, 18).



Nachgefragt

«Schokolade ist mein Lieblingsprodukt. Sie ist sehr vielfältig.»

Felicia Ludwig

ist «Patissière des Jahres». Sie arbeitet im Team von Antonio Colaiani im «Ornellaia» in Zürich.

Herzliche Gratulation zu Ihrem Titel «Patissière des Jahres», Frau Ludwig. Wie fühlen Sie sich?

Es ist ein unglaubliches Gefühl. Es gibt so viele gute Patissieren und Pâtisseries

in der Schweiz. Dass ich nun den Titel tragen darf – da fehlen mir einfach die Worte. Es motiviert mich aber auf jeden Fall, meinen Weg unbeirrt weiterzugehen.

Welchen Ansatz verfolgen Sie in Ihrer Arbeit?

Es ist mir wichtig, dass meine Desserts flüssige, knusprige und cremige Texturen bieten. Zudem achte ich darauf, dass ich mit Früchten eine ausgewogene Säure erziele und auch Umami einbinde. Zudem bewege ich mich immer mehr in Richtung klassische Desserts, die ich jedoch immer wieder neu interpretiere.

Sie arbeiten nun schon rund sechs Jahre mit Antonio Collaianni zusammen. Wie sieht Ihre Zusammenarbeit aus?

Wir kennen uns mittlerweile sehr gut. Ich war bereits im «Mesa» und im «Gustav» in Zürich mit an Bord. Wir haben eine sehr vertrauensvolle Zusammenarbeit; ich habe viel Spielraum. Doch Antonio hat mich immer gepusht, Neues zu wagen und auszuprobieren. Ohne ihn wäre ich sicher nicht da, wo ich heute bin.

Welches Produkt mögen Sie am liebsten?

Ganz klar Schokolade. Ich setze sie auch beinahe in jedem Dessert ein. Denn sie ist sehr vielfältig in der Anwendung.

Wie sehen Ihre Ziele aus?

Als Nächstes möchte ich ein Backbuch herausgeben. Und vermehrt Backkurse anbieten. Zudem träume ich davon, dereinst eine eigene Konditorei zu betreiben.

Wenn Sie sich etwas Guten tun wollen: süss oder salzig?

Ganz klar etwas Salziges. Ich liebe das Backen und die Patisseriekunst. Aber ich selber esse definitiv lieber Salziges. Vielleicht weil ich den ganzen Tag um Süßes rum bin.

Felicia Ludwig stammt aus Rumänien und hat ihre Kochlehre in Schwäbisch Hall (DE) absolviert. Sie arbeitete in dem Gasthof im Housekeeping, doch ihr damaliger Chef bewog sie zu einer Kochausbildung – trotz anfänglichen Sprachbarrieren. Danach folgten Stationen in St. Moritz, Ascona und Zürich, wo sie das Patisseriehandwerk «on the job» erlernte und verfeinerte.