



Hotelküchen und die grösste Stadt zählen zu den Taktgebern «Gault Millau» verleiht fünf Restaurants den 18. Punkt – und Zürich bleibt ein besonders pulsierendes Beispiel für eine lebendige Gastroszene

URS BÜHLER

Mit Tanja Grandits' Aufstieg wird der Klub der Chefs mit 19 Punkten, der höchsten hierzulande von «Gault Millau» vergebenen Note, zum Oktett. Zu ihm gehören wie bisher Andreas Caminada in Fürstenu (GR), Peter Knogl in Basel, Heiko Nieder in Zürich, Philippe Chevrier in Satigny (GE), Didier de Courten in Siders (VS), Franck Giovannini in Crissier (VD) und Bernard und Guy Ravet in Vufflens-le-Château (VD).

Fünf Köche, alle in Hotelküchen tätig, stossen mit der neuen Ausgabe sozusagen in den Vorhof des Olympos vor: Den 18. Punkt erhalten Stefan Heilemann im Zürcher «Atlantis» und Rolf Fliegau im «Ecco» in Ascona, Patrick Mahler im «Fokus» des Park Hotel Vitznau, Mitja Birlo im «7132 Silver» in Vals sowie die Fratelli Chicco und Bobo Cerea, die im «Carlton» in St. Moritz einen Ableger ihres bergamaskischen Drei-Sterne-Lokals «Da Vittorio» führen. 96 Restaurants sind frisch aufgenommen worden, was zur Rekordzahl von 870 bewerteten Lokalen führt. Allerdings hat das Team von «Gault Millau Schweiz», den Ringier Axel Springer verlegt, das Spektrum der überhaupt in Betracht gezogenen Küchen in den letzten Jahren auch ziemlich erweitert.

Junge, hungrige Kräfte

Besonders pulsierend ist die Zürcher

Gastronomie, an der Basis wie an der Spitze: Wer gerne auswärts isst, dabei Abwechslung liebt und Experimentierlust zeigt, dem kann das nicht verborgen bleiben. Einen Paukenschlag wie das letzte Mal den Aufstieg von Heiko Nieder («Dolder Grand») in die 19-Punkte-Liga gibt's nicht jedes Jahr. Aber junge, hungrige Kräfte stossen nach. So kann man eine ganze Reihe von Tuschen und Trommelwirbeln verzeichnen, die für die Zukunft einiges versprechen.

In den obersten Sphären schliesst der erwähnte Stefan Heilemann («Ecco») mit 18 Punkten zur «Verfolgergruppe» mit Laurent Eperon im «Le Pavillon» des «Baur au Lac» und Rico Zandonella im Küsnachter «Rico's» auf. Das tröstet nicht ganz über zwei angekündigte Schliessungen von 17-Punkte-Betrieben in der Region hinweg: Der nicht nur nach Punkten beste Italiener, Antonio Colaianni «Gustav» in der Europaallee, wird Ende Jahr ebenso geschlossen wie der gleich hoch bewertete «Adler» des Ehepaars Gass in Hurden am Obersee. Immerhin kann gehofft werden, dass die herausragenden Köche bald eine neue Wirkungsstätte in der Nähe finden.

Zu Zürichs bestbewertetem Italiener wird somit Bindellas «Ornellaia», wo Giuseppe D'Errico den 17. Punkt holt. Ganz steil steigt der 32-jährige Thomas Bissegger, einst Weltmeister mit der Junioren-Kochnationalmannschaft, im «1904 Designed by Lagonda» ein: Der von Dario Cadonau verantwortete Betrieb an

der Löwenstrasse, im April mit gestyltem Interieur eröffnet, startet mit 16 Punkten.

Ehrenmeldung für Winterthur

Insgesamt legen zehn Chefs in der Region, etwa halb so viele wie letztes Jahr, um einen Punkt zu. Erfreut stellen wir fest, dass zudem in den Nachbarkantonen zwei Aufsteiger gekürt worden sind, deren Qualitäten wir heuer schon gewürdigt haben. Manuel Steigmeier im «Fahr» in Künten Sulz erhält 15 Punkte, Sebastian Rabe im Restaurant Wart im zugerischen Hünenberg gar ebenso verdiente 16 Punkte.

Die Zukunft gehört schliesslich womöglich jenen 13 Betrieben, die in Zürich und Region frisch aufgenommen worden sind. Um nicht ins Aufzählen zu geraten, beschränken wir uns auf eine Feststellung. Die zweitgrösste, aber spitzengastronomisch weit weniger erwähnte Stadt des Kantons erhält immerhin einen Punkt mehr: Dafür sorgt Roland Häusermann am Herd des Winterthurer Lokals «Zur Eintracht» (13).

Der frisch geschaffene Titel «POP des Jahres» für Betriebe ohne Punkte, aber mit «urbanen, spannenden Konzepten» indes geht wiederum an eine Wirtin in der Stadt Zürich: Marlene Halter zeigt mit ihrer «Metzg» an der Langstrasse vorbildlich, sympathisch und erfolgreich vor, wie man heute Fleischgenuss jenseits des Massenkonsums zelebriert.