

Guide SCHWEIZ 2014

Die 860
besten
Restaurants

Die 100
besten Hotels

Die 100
besten Winzer

OOO Ringier



GAULTMILLAU GUIDE SCHWEIZ

TANJA GRANDITS IST „KOCH DES JAHRES 2014“

Erstmals in der Geschichte des GaultMillau Schweiz steht eine Frau ganz allein ganz oben: Tanja Grandits vom „Stucki“ in Basel ist „Koch des Jahres 2014“. Ihre eigenständige, raffinierte Küche wurde mit 18 Punkten bewertet. Die Kreationen der außergewöhnlichen Chefin haben eine unverwechselbare Handschrift. Die 43-Jährige wirbt für die Gourmet-Schweiz und lässt sich von fernen Ländern, Aromen und Produkten inspirieren. An der Spitze des GaultMillau-Ratings hat sich nicht geändert. Sechs Chefs sind mit der Höchstnote 19 gelistet: Benoît Violier (Crissier VD), Andreas Caminada (Fürstenuau GR), Philippe Chevrier (Satigny GE), André Jaeger (Schaffhausen), Didier de Courten (Sierra VS) und Bernard Ravet (Vufflens-le-Château VD). Vor allem Violier, der letztjährige „Koch des Jahres“, hat schwer beeindruckt. Er verwaltet das Erbe seiner berühmte Vorgänger respektvoll und souverän, hat dem Restaurant aber bereits einen eigenen Stempel aufgedrückt.

Aufsteiger und Entdeckungen

18 Punkte gehen auch an den Luzerner Othmar Schlegel, der im „Castello del Sole“ in Ascona kocht. Ein gestandener Chef, der gegen Ende seiner Karriere nochmal so richtig Gas gibt. Er ist der „Aufsteiger des Jahres im Tessin“. Als

„Gourmet-Hochburg“ kann Fribourg bezeichnet werden, gehen in diese Stadt doch gleich zehn Einträge im „GaultMillau“. Der Beste davon: Pierre-André Ayer vom „Le Pérolles“, der „Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz“. Christian Kuchler vom Gasthof Hirschen in Egli-sau ZH darf sich „Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz“ nennen. Der 28-Jährige führt die Kategorie der jungen, wilden Schweizer Köche an. Sein Rating: 17 Punkte. Sechs weitere Chefs können sich über den 17. Punkt freuen: Rolf Fliegau (,,Ecco“ im Hotel Giardino, Ascona), Tony Schmidig („Rigiblick“, Lauerz SZ), Matthias Schmidberger („Cà d'Oro“ im Kempinski, St. Moritz), Antonio Colaianni („Mesa“, Zürich), Samuel Destaing („Hôtel des Alpes, Orsières VS) und Damien Germanier („Restaurant Damien Germanier“, Sion VS). Die „Entdeckungen des Jahres“: Zum einen Manuel Reichenbach und die „Casa Tödi“ in Trun GR (14 Punkte), zum anderen „Le Berceau des Sens“ mit Chef Christophe Pacheco (15 Punkte).

Hommage an den Schweizer Wein

Neu im GaultMillau ist die Vorstellung der 100 besten Schweizer Winzer sowie die Ehrung von Restaurants, die den Schweizer Wein besonders pflegen. Die Auszeichnung zum „Sommelier des

Jahres“ geht an Thibaut Panas („Restaurant Anne-Sophie Pic“). Er wohnt im „Beau-Rivage Palace“ in Lausanne über einen der imposantesten Weinkeller des Landes. Davidoffs „CigarMan of the Year“ ist Jörg Slaschek („Attisholz“, Riedholz SO). Über den Titel „Hotel des Jahres“ darf sich das „The Alpina“ in Gstaad freuen. Grund dafür ist unter anderem auch die ausgezeichnete Küche: Executive Chef Marcus G. Lindner (18 Punkte) und sein Japan-Chef Takumi Mura-se (16 Punkte) liegen auf Anhieb hoch. Der „Schweizer Star im Ausland“ ist ein General Manager der Extraklasse: Stephan Schüpbach führt in Dubai das „Jumeirah Zabeel Saray“. Das Hotel, gelegen auf der bekannten „Palme“, gleicht einem Palast aus dem Osmanischen Reich.

1.000 Testessen

Viel unterwegs waren die Testesser des GaultMillau in den vergangenen Monaten. 1.000 Restaurantbesuche waren nötig, um den Guide GaultMillau und die GaultMillau-App (erscheint mit den letzten Updates im Dezember) zu publizieren. 856 Restaurants sind im GaultMillau 2014 gelistet. 94 Feinschmecker-Adressen wurden entdeckt, 96 Köche können sich über Punktezuwachs freuen, 43 Restaurants müssen mit einem tieferen Rating auskommen. 🍷

www.ringier.ch