



Stimmungsvolle Muster aus Kunst und Natur erobern Tisch und Teller. > 41

Köche unter Punkte-Druck

Morgen erscheint die Ausgabe 2013 des Gastoführers «Gault Millau»

Mit Spannung erwarten die Spitzenköche die neue Ausgabe des «Gault Millau». Manche Köche nehmen das Punkte-Messen sportlich, andere fühlen sich dabei ziemlich unter Druck.

VON SILVIA SCHAUB

Manche Restaurantbesitzer und Küchenchefs werden sich heute Abend wohl etwas unruhiger ins Bett legen als auch schon. Denn morgen Montag wartet der Gourmetführer «Gault Millau» mit den neuesten Bewertungen auf. Es wird darüber gerichtet gehalten, wer sich einen Punkt mehr auf seine Haube schreiben kann, wer welche abgeben muss und wer es neu in den «Reiseführer für Gourmets» geschafft hat. 39 Restaurants werden diesmal einen Punkt abgeben müssen, dafür erhalten 73 einen mehr, 79 werden neu aufgeführt.

«Jeder Koch, der ehrgeizig ist, wartet gespannt darauf», sagt Spitzenkoch Stephan Wiesner vom «Rössli» in Escholzmatt. Man hole hier sozusagen die Schulnote ab, meint er lachend. Der Entlebucher wird seit einigen Jahren mit 17 Punkten und einem Michelin-Stern bewertet. Klar, sei da ein gewisser Druck vorhanden. «Wenn man das Gefühl hat, alles gut gemacht zu haben und man verliert einen Punkt, verletzt das.» Schliesslich identifiziere er sich voll und ganz mit seiner Arbeit.

AUCH DER JUNGE Torsten Rachlok vom Restaurant Spedition in Baden schaut dem Montag gespannt entgegen. «Der Druck spornt auch an, sich stetig zu verbessern.» Im letzten Jahr wurde er mit 13 Punkten bewertet. «Ich glaube, wir haben uns in diesem Jahr gesteigert», sagt der Küchenchef, der davor bei Markus Neff im «Fletschhorn» (18 Punkte) in Saas-Fee arbeitete.

Der «Gault Millau» hat sich längst von einem Insider-Büchlein zu einem der wichtigsten Restaurant-Führer der Schweiz entwickelt. Heute ist es schon fast zum Volkssport geworden, die aufgeführten Restaurants abzuklappern. Während andere Führer wie etwa der «Guide Michelin» auf eine ausführliche Beschreibung verzichtet, wird beim «Gault Millau» schon einmal Klartext gesprochen. Allerdings nicht mehr so kritisch wie auch schon. So wirft man der roten Fressbibel inzwischen vor, etwas an Biss ver-



Torsten Rachlok von der «Spedition» in Baden: «Der Druck spornt an, sich stetig zu verbessern.»

ANNIKA BÖTSCHI

«Ich wäre heute ohne «Gault Millau» nicht dort, wo ich bin.»

STEPHAN WIESNER, SPITZENKUCH

ren zu haben. «Es geht uns schliesslich darum, Empfehlungen abzugeben und nicht aufzuzählen, wo man einen Besuch lieber sein lässt», entgegnet Urs Heller, seit 1995 Chefredaktor des «Gault Millau». Sind die Tester mit einem Restaurant nicht zufrieden, werde es eher gleich von der Liste genommen, als mit negativer Kritik weiter aufgeführt.

DAS IST URS WEIDMANN vom Restaurant Charon in Basel im letzten Jahr passiert. Er wurde aus dem «Gault Millau» gekippt, nachdem er einst auch einmal mit 16 Punkten bewertet wurde. Es sei eine gewisse Erleichterung da, meint Weidmann. «Ich finde, die ganzen Punkte waren eine Zwängerei.» Vor allem für junge Köche sei der «Gault Millau» aber wertvoll. «Es ist ein Ansporn und eine gute Möglichkeit, sich einen Namen über die Stammgäste hinaus zu machen», sagt er ohne Groll. Dennoch zweifelt er die Glaubwürdigkeit des «Gault Millau» oder vielmehr seiner Tester an.

Im Gegensatz zum «Guide Michelin» sind beim «Gault Millau» auch keine professionellen Tester unterwegs. «Das ist auch gut so», findet Urs Heller. «Schliesslich sind wir das Buch der Gäste. Die Tester berichten, wie sie als Gäste ein Restaurant und das Essen erleben.» Und das ist letztlich Ansichtssache. Heller: «Grundsätzlich profitieren die Gastronomen hundertmal mehr vom «Gault Millau», als sie darunter leiden.» Auch Spitzenkoch Stephan Wiesner spricht von einer Win-win-win-Situation. «Ich wäre heute ohne «Gault Millau» nicht dort, wo ich bin, und hätte auch nicht so viele Gäste.»

Deshalb sieht sich Urs Heller auch nicht als mächtigster Mann der Gastroszene, sondern schon eher als Förderer. «Der «Gault Millau» hat sicher dazu beigetragen, dass heute Koch ein begehrter Beruf ist.»

Gault Millau Guide Schweiz 2013, erhältlich ab morgen im Buchhandel für Fr. 59.90.

ENTKORKT

SECHS JAHRE SPÄTER

Vor sechs Jahren präsentierte ich an dieser Stelle den Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche 2005 als «eleganten, finsessenreichen Wein, der aber eigentlich noch viel zu jung ist». Ich gab ihm damals 17 Punkte und sagte ihm ein Alterungspotenzial bis mindestens Ende 2012 voraus. Kürzlich hatte ich bei einem Besuch auf Château Maison Blanche Gelegenheit, den 2005er wieder zu probieren, und ich muss sagen, ich wurde nicht enttäuscht. Im Gegenteil: Der im Jahre 2006 noch viel zu junge und entsprechend verschlossene Wein hatte sich inzwischen geöffnet und überraschte in der Nase mit einer extrem komplexen, von mineralischen Noten geprägten Aromatik, die im Mund eine entsprechend nachhaltige Fortsetzung fand. Ein grosser Wein, der kein bisschen müde ist und locker 17,5 Punkte verdient. Nur schade, dass der Jahrgang 2005 gerade noch nicht in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses (www.mdvs.ch) figuriert, die eine Genfer Journalistin als das «Pantheon der Schweizer Weine» bezeichnete. Ab 2006 lagern dort lückenlos sechzig Flaschen von jedem Jahrgang.

Dies gab uns «Mémoiristen» die Gelegenheit, bei einer Routinekontrolle auch den jüngsten Jahrgang des **Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche** zu verkosten. Hier der Kommentar meines Kollegen Ulrich Sautter aus Hamburg, der unsere Degustationseindrücke in der neusten Ausgabe der «Schweizerischen Weinzeitung» veröffentlicht hat: «Traubig-verschlossen, dabei nicht banal, in Untertönen Walnuss, Melisse, Maiglöckchen. Frischer Auftakt mit einer Spur Kohlensäure, dann geschmeidig und etwas viskos, gute Dichte, Fülle und dennoch nicht breit, mineralisch getragen, ein markanter, rasser Wein mit Kraft.» Dem ist nichts beizufügen, ausser dass der 2011er wohl ähnlich gut altert wie der 2005er.

ANDREAS KELLER



YVORNE GRAND CRU CHÂTEAU MAISON BLANCHE 2011

Produzent: Château Maison Blanche SA, Yvorne

Herkunft: Waadt

Appellation: Yvorne Chablais AOC

Rebsorte: Chasselas

Beste Trinkereife: jetzt bis mindestens Ende 2018

Passende Gerichte: Felchenfilets, Pa-pet vaudois, Étivaz-Käse

Bewertung: 17 Punkte

Bezugsquelle: Schüwo Trink-Kultur

AG, Schützenmattweg 32,

5610 Wohlen, Tel. 056 622 18 20,

www.schuewo.ch, Fr. 19.80

AUFGETISCHT

Südliche Überraschungen

RESTAURANT ANA CAPRI, SOLOTHURN

Es gibt viele schöne Plätze in Schweizer Städten, aber der Friedhofplatz in Solothurn gehört zu den Gemütlichsten. Er ist klein, aber nicht eng, belebt, aber nicht laut. Ein warmer Nachmittag im Herbst lässt sich dort vorzüglich geniessen. Das Restaurant Ana Capri liegt ebenfalls an diesem Platz. Es legt seinen Fokus auf italienische Spezialitäten. Im Bereich der italienischen Küche ist es schwierig, noch mit Überraschungen aufzuwarten, aber der Italiener in Solothurn schafft dies gekonnt. Der Insalata Ana Capri (Fr. 15.-) überrascht mit Ramati-Tomaten, Büffelmozzarella, Oktopus-Salat und gerösteten Auberginen und Zucchetti. Der Salat ist leicht und trotzdem voller Geschmack. Balsamico und Olivenöl können nach eigenem Geschmack beigelegt werden. Ebenfalls überzeugen kann das Scalopine di vitello alla sorrentina (Fr. 43.-): ein saftiges Kalbsschnitzel mit geröstetem Schinken und Cherrytomaten. Leider fehlt den Zwiebelkartoffeln der Biss, dies wird aber wettgemacht durch den cremigen Scamorza-Käse. Dank diversen fleischlosen Menüs kommen auch Vegetarier auf ihre Kosten. Und Wein-Liebhabern steht eine gute Auswahl zur Verfügung.

MICHAEL HUGENTOBLER



Geschäftsführer Markus Schmid im Restaurant Ana Capri, Friedhofplatz 14, Solothurn, Tel. 032 623 28 28, www.anacapri-so.ch. Geöffnet: täglich über Mittag und am Abend.

KÜCHE Italienische Spezialitäten

SERVICE Diskret und freundlich

AMBIENTE Idyllisch in der Stadt gelegen, mit lauschiger Terrasse

PREISE Gehoben

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Wir sind nächsten zu einem Abend geladen, bei dem es «Fingergericht» zu essen gibt. Ist das gleich wie Fingerfood? Oder was dürfen wir erwarten?

OFT WIRD DIESER BEGRIFF synonym verwendet, was jedoch falsch ist. Fingerfood ist eine moderne Variante des Essens. Bei Stehpartys werden kleine Häppchen gereicht, welche ohne Besteck gegessen werden. Für diese Leckereien genügt meist eine Serviette in der Hand, um sie zu verzehren. Manchmal werden die Häppchen auch auf kleinen Tellern oder eigenen Löffeln gereicht.

Fingergerichte dagegen sind klassische Speisen, die am Tisch gegessen werden. Dazu gehören Schalen- und Krustentiere, Artischocken oder auch ein «Mistkratzerli im Körbli». Bei diesen Speisen wird eine Fingerschale gereicht, um sich die Finger nach dem Essen reinigen zu können.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch