



Hautnah dabei: Am Chef's Table diniert man mitten in der Küche im direkten Kontakt mit den Spitzenköchen wie hier im Waldhaus in Sils Maria. GIAN GIOVANNOLI/ZVG

# Näher bei den Kochstars

Die besten Partys finden in der Küche statt. Auch bei den Profis – am Chef's Table

Logenplatz für Feinschmecker, Umsatzbringer für die Gastronomen: Mit dem Chef's Table bieten Restaurants Exklusivität inmitten der Restaurant-Küche.

VON SILVIA SCHAUB

Es kann eng und stickig sein, der Lärm zuweilen ohrenbetäubend und die Atmosphäre intensiv arbeitsschwanger. Trotzdem zieht es immer mehr Genussfreudige genau dorthin: in die Küche der Spitzenköche. Chef's Table nennt sich diese Form von Erlebnisgastronomie, wo Feinschmecker im Dunstkreis eines Meisterkochs einen exklusiven Abend geniessen können. Auch wenn die Ambiente weitaus weniger gediegen ist als im normalen Restaurant und man manchmal kaum ein Gespräch mit dem Tischnachbarn führen kann.

Die besten Partys fanden schon immer in der Küche statt. Wenn dann noch der Chef in blütenweisser Kochmontur seine Gerichte höchstpersönlich serviert und den Gästen seine neusten Kreativitäten erklärt, wird das zum unvergesslichen Erlebnis. So wie unser Besuch im Suvretta House bei Bernd Ackermann in

St. Moritz. Dabei konnten wir nicht nur den Köchen an den verschiedenen Arbeitsplätzen über die Schulter schauen, sie mit Fragen löchern und einen Blick auf ihre Notizen erhaschen, sondern quasi an der Basis des guten Geschmacks die Entstehung kulinarischer Leckerbissen miterleben.

**GANZ NEU IST DAS ANGEBOT** nicht, ein paar Auserwählten ein besonderes Erlebnis zu bieten. Schon Auguste Escoffier, der französische Grossmeister und Begründer der Haute Cuisine, lud vornehme Gäste zu sich in die Küche ein. Und auch in Asien hat der Chef's Table eine lange Tradition. Nachdem sich nun die Küchen immer mehr öffnen, indem sie mit Glasscheiben Einblick gewähren oder mit grossen Bildschirmen hautnah das Geschehen übermitteln, ist daraus ein beliebter Dinner-Trend erwachsen: Quer durch Europa zieht sich die Linie der verführerischen Chef's Tables. Für einen satten Betrag geniessen man das Flair eines Kochstars wie Gordon Ramsey in London oder Tim Raue in Berlin.

Connaisseurs sind auch in der Schweiz auf diesen Geschmack gekommen – und für die Spitzenköche ist es eine willkommene Werbepattform. «Wir können so den Gästen ein spezielles Erlebnis bieten», erklärt Bernd Ackermann

vom Suvretta House. Seit rund 15 Jahren bietet der Spitzenkoch mit 15 Gault-Millau-Punkten den Chef's Table an. «Und wir erhalten direkte Rückmeldung auf unsere Gerichte.»

Ganz günstig ist ein solches Spektakel nicht. Für 248 Franken kann man zum Beispiel im «Das Restaurant» im Hotel Seepark in Thun in der Hotelküche dinieren und das «Making-of» hautnah erleben. Vor weissen Kacheln wird dann ein 6-Gänge-Menü samt passenden Weinen serviert. Im Hotel Waldhaus in Sils Maria erlaubt der Chef's Table für 250 Franken den Einblick «in die eindrücklichste Hotelküche weit und breit». In manchen Restaurants werden Chef's Tables nur auf Anfrage angeboten. Wie etwa im Restaurant Rive Gauche im Hotel Baur au Lac in Zürich. «Und nur im kleinen Rahmen», wie Chef de Service Christian Lange betont.

Auch bei der «British Edition» des St. Moritz Gourmet-Festivals, das diesen Montag startet, sind die Gourmet-Safaris Festivalrenner. Für 395 Franken pro Person inklusive Getränke werden die Feinschmecker mit Limousinen von Chef's Table zu Chef's Table chauffiert, wo sie mit einem Menü-Gang eines Gastkuchs verwöhnt werden. «Der Erlebnis-Charakter steht hier nebst dem Gourmet-Erlebnis im Vordergrund», erklärt Claudia-

Regina Flores, Presseverantwortliche des Festivals. Die entspannte Atmosphäre und die Möglichkeit, mit internationalen Spitzenköchen ins Gespräch zu kommen, aber auch der Blick in grosse Hotelküchen, seien äusserst beliebt.

Die Exklusivität lässt sich noch steigern, wie der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm in seinem New Yorker Restaurant Eleven Madison Park zeigt. Einen Chef's Table bietet er nicht an, dafür lädt er am Schluss des Menüs eine Handvoll Gäste zu sich in die Küche auf einen Drink. Glücklicherweise, wer dazu gehört.

## CHEF'S TABLES

- > Landgasthof Hirschen, Diegten
- > Hotel Beau-Rivage, Genf
- > La Pinte du Vieux Manoir, Murten
- > Restaurant Pur, Seedamm Plaza, Pfäffikon
- > Kulm Hotel, St. Moritz
- > Suvretta House, St. Moritz
- > Hotel Waldhaus, Sils Maria
- > Restaurant Focus, Park Hotel Vitznau
- > Das Restaurant, Hotel Seepark, Thun
- > Restaurant Rive Gauche, Zürich
- > Restaurant Rigiblick, Zürich
- > Gourmet Safari, St. Moritz Gourmet Festival 2015 – «British Edition», 26.–30. 1. (noch wenige Plätze frei)

## ENTKORKT

### FINDLING

Es gibt Zufälle, die sind unglaublich. Das habe ich beim Schreiben dieser Kolumne wieder einmal erlebt. Denn als ich vor einiger Zeit meinen Weinklimaschrank nach vergessenen Mustern durchsuchte, die ich für Sie entkorken könnte, fand ich ganz zuunterst eine Flasche, um deren Hals ein flacher Stein an einer Schnur baumelte. «Findling» war die Flasche angeschrieben, und tatsächlich war sie ein Fund für mich, ein Primeur der besonderen Art: Welcher Weinjournalist käme schon auf die Idee, über diesen kuriosen Wein etwas zu schreiben? Nun, mein langjähriger Freund Martin Kilchmann tat es, wie ich am Sonntag vor 14 Tagen einem Konkurrenzblatt entnehmen musste. Offensichtlich durchkämmte auch er seine Flaschenbestände über die Festtage und stiess auf den Findling, den er, beeindruckt von der Qualität, eloquent zum «erratischen Block in der Weinlandschaft von Thur, Töss und Rhein» emporstilisierte.

Derart enthusiastisch bin ich nicht, doch zuerst die Fakten: Hinter der Pinot-Initiative Pinitium stehen die sechs Weingüter Burkhardt (Weinfelden TG), Gehring (Freienstein ZH), Lenz (Uesslingen TG), Neukom (Wil ZH), Pircher (Eglisau ZH) und Strasser (Uhwiesen ZH). Ziel von Pinitium ist es, erstklassige Pinots von internationalem Format zu erzeugen. In ganz besonders guten Jahren bringen die Pinitium-Winzer ausserdem den Findling auf den Markt, eine Assemblage der besten Barriques der einzelnen Betriebe.

Und so präsentiert sich der **Pinitium Findling Pinot Noir 2011**: Mittleres, jugendliches Rot;

Aromen von roten Beeren mit dezent würzigen Noten; mittlerer Körper, saftige Säure, strenges, feines Tannin. Zweifellos ein stilvoller Wein mit Finesse, aber ist er wirklich besser als die Spitzenweine der einzelnen Betriebe? Wohl kaum, aber er ist auch mehr als ein blosser Marketing-Gag: ein Findling halt, der quer in der Landschaft liegt.

ANDREAS KELLER



### PINITIUM FINDLING PINOT NOIR 2011

**Produzent:** Pinitium-Winzer  
**Herkunft:** Zürich/Thurgau  
**Appellation:** Schweizer Landwein  
**Rebsorte:** Pinot noir  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2021  
**Passende Gerichte:** Weinhähnchen, Rindsschmorbraten, Wildschweineragout  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Weingut Gehring, Im Geisstig 4, 8427 Freienstein, Tel. 044 865 27 15, www.weingut-gehring.ch, Fr. 34.–

## AUFGETISCHT

### Die Wohlfühloase der Stammgäste

Der Gault Millau kommt seit zwei Jahren nicht aus dem Jubeln heraus, katalpultiert das «Chesa Grischuna» in kurzer Zeit von 14 auf 16 Punkte. Kein Wunder, sind die Erwartungen gross, wenn man ins stolze Haus tritt. Doch sitzt man dann mittags um 12 Uhr in der warmen Stube, denkt man erst mal, warum denn alles so gestrig aussieht, stänkert am Gelb der Tischtücher rum, an den Vorhängen, an den klobigen Stühlen und merkt erst gar nicht, dass sich die Leute rundum ungemein wohlfühlen. Viele sind Stammgäste, die der Kellner emsig begrüsst. Bei den zwei Wanderern mit Rucksack geschieht das nicht so euphorisch. Das Warten auf den ersten Gang überbrückt ein Schluck Pinot noir von Georg Fromm, dem zurzeit viel gelobten

Maienfelder Winzer. Ohne Amuse Bouche gehts ins grosse Menü. Egal, das Rehtatar mit Haselnuss, Preiselbeeren und Apfel zum Start ist wahrhaft grossartig. Erstaunlich, wie klug Chefkoch Michael Bless die Teller zu garnieren weiss. Bisweilen nur die Idee eines Geschmacks und doch durchaus bestimmend – etwa die sorgsam servierte Trauben-Senf-Sauce zum Hirsch-Entrecôte. Aber Zaubereien sind es beim Mittagmenü nicht. Zur Beilage gibts dicke Schupfnudeln, Rosenkohlblätter und Sellerie. Grundsätzlich ist die Steinpilzcremesuppe, gerade recht das gebratene, aus Frankreich kommende Zanderfilet mit Butternusskürbis, gelungen die abschliessende Variation von der Zwetsche. Ein Grund zur Zufriedenheit, nicht zum Jubeln. CHRISTIAN BERZINS



Gastgeberin Barbara Rios Guler und Küchenchef Michael Bless im Restaurant Chesa Grischuna, Bahnhofstr. 12, 7250 Klosters, Tel. 081 422 22 22, www.chesagrishuna.ch. Geöffnet: täglich 11.30–13.45 Uhr und 18.30–21.30 Uhr. Nachmittag kleine Karte.

**KÜCHE** Klassisch, erhaben bürgerlich  
**SERVICE** Zurückhaltend aufmerksam  
**AMBIENTE** Rustikal  
**PREISE** Grosses Mittagmenü Fr. 98.–, aber auch günstige Tagesteller

## AUFGEFALLEN

Meist nimmt man einen **Notizzettel zur Hand oder knickt einfach die Ecke um**, wenn man beim Lesen die Stelle markieren will, wo man aufgehört hat. Dabei gäbe es schöne Alternativen. Zum Beispiel die **eleganten Buchzeichen Heritage von Kosha**. Die **Buchzeichen** sind aus elastischem Edelstahl in Form einer Feder und in diversen Ausführungen erhältlich. Ein Muss für Leseratten. (SC)

Erhältlich im Fachhandel, ab Fr. 69.–.

