

GAULTMILLAU 2015

# 19 Punkte! Peter Knogl ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2015»

**Peter Knogl vom «Les Trois Rois» in Basel ist «Koch des Jahres» und Mitglied Nummer 7 im exklusiven Club der Schweizer 19-Punkte-Chefs. Das ist eine Premiere in der Geschichte des GaultMillau Schweiz: Noch nie hat ein Hotelkoch die Höchstnote gekriegt.**

*Von Urs Heller, Chefredaktor GaultMillau Schweiz*

Das «Les Trois Rois» in Basel ist eines der schönsten Hotels der Schweiz. Auch dank seinen erstklassigen Restaurants. Vor allem das «Cheval Blanc» ist ein Prunkstück: eine herausragend gute Küchenbrigade, ein eleganter, perfekter Service. Der GaultMillau hat den Chef bereits 2011 zum «Koch des Jahres» gewählt. Jetzt folgt der 19. Punkt und damit eine zweite Ehrung. Einfach hat es sich die Jury mit dieser Entscheidung nicht gemacht: Die sechs anderen 19-Punkte-Chefs sind Patrons, keine Angestellten, garantieren Kontinuität. Dafür gibts in Basel keine Garantie: Das «Les Trois Rois» steht zum Verkauf. Darf man Peter Knogl deshalb den 19. Punkt vorenthalten? Nein, findet der GaultMillau. Wer 30 Jahre so grossartig kocht, hat die Höchstnote verdient. Knogl, der rund um die Uhr nur ans Kochen denkt, sein Privatleben zurückstellt und sich auch keine zeitaufwendigen Hobbys gönnt, steht auch für einen Trend: Auf die ganz grosse Küche trifft man vermehrt in grossen Hotels; «Einzelkämpfer» tun sich in dieser Liga und im heutigen wirtschaftlichen Umfeld zunehmend schwer.

«Saucenkönig» Peter Knogl trifft in der kulinarischen «Champions League» auf Kollegen, die genauso hart arbeiten wie er und im Gegensatz zu vielen Stars im Ausland tatsächlich noch im eigenen Restaurant täglich zupacken. Die goldene Liste der besten Schweizer Chefs: Benoît Violier (Crissier VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château VD), Philippe Chevrier (Satigny GE) und Didier de Courten (Sierre VS) in der Romandie, Andreas Caminada (Fürstenu) und André Jaeger (Schaffhausen) in der Deutschschweiz.

## Eine Köchin des Jahres. Drei junge Aufsteiger!

Braucht es also den Luxus eines Grandhotels oder eines grossen Restaurants, um beim GaultMillau «Karriere» zu machen? Nicht zwingend! Bernadette «Lisi» Lisibach kocht in der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil vor den Toren St. Gallens. Mit beschränktem Budget. Mit kleinem Team. Mit regionalen, nicht allzu teuren Produkten. Aber mit einem riesigen Herz, mit grossem Engagement und mit einer sehr soliden Ausbildung. Das wollen wir honorigen: Die gebürtige Luzernerin kriegt den 16. Punkt und ist GaultMillaus «Köchin des Jahres 2015». Dieser Titel wird selten vergeben, nur vier andere «Köchinnen des Jahres» stehen noch am Herd. Vreni Giger (2003), Tanja Grandits (2006), Käthi Fässler (2009), Maryline Nozahic (2012).

Zwei der drei «Aufsteiger des Jahres» kochen an nobler Adresse: Salvatore Frequente ist neuer Executive Chef im «Eden Roc» in Ascona und sorgt vor allem im Vorzeigerestaurant «La Brezza» für sizilianischen Power. Das trägt ihm den 17. Punkt ein. Das gleiche Rating verdient sich Jérôme Manificier im Genfer «Hôtel de la Paix». Der Schüler von Gérard Rabaey macht in seinem Restaurant Vertig'O einen grossen Job – mit inspirierter Leichtigkeit und einer Prise Humor. Uznach begrüsst einen hochbegabten «Neuzuzüger»: Christian Geisler hat bereits in Zermatt hoch gepunktet («Heimberg»), jetzt holt er sich im «Kunsthof» die Note 17 ab. Das wird auch seinen Geschäftspartner und Ausbildner Marcus G. Lindner (18 Punkte in «The Alpina», Gstaad) freuen.

Der «GaultMillau» will Entdecker sein, junge Talente fördern. Zwei Nachwuchsköche zeichnen wir besonders aus: Cornelius Speinle in Schlattigen TG («Dreizehn Sinne im Huuswurz», 15 Punkte) und Mathieu Bruno in Le Boéchet JU («Paysan Horloger», 14 Punkte). Hin- und wieder staunen!

## Die 100 besten Schweizer Winzer

Der GaultMillau stellt auch dieses Jahr wieder die 100 besten Schweizer Winzer vor und ehrt Restaurants, die den Schweizer Wein auf ihrer Karte besonders fördern. Die Selektion delegieren wir an eine externe, fachkundige Jury. Die schönste Weinkarte entdeckten wir in «Jack's Brasserie» im Hotel Schweizerhof in Bern. Auch dem «Sommelier des Jahres» liegen Schweizer Weine sehr am Herzen. Jérôme Aké Béda stammt von der Elfenbeinküste, ist Gastgeber in der «Auberge de l'Onde» (Saint-Saphorin VD) und hat ein munteres Buch geschrieben: «99 Chasselas, die Sie noch trinken müssen, bevor Sie sterben».

Die Zigarrenraucher fühlen sich dort am wohlsten, wo gut gekocht wird und der Humidor prallvoll ist. Bernd Schützelhofer («Paul's», Widnau SG) erfüllt diese Voraussetzungen: 16 Punkte für die Küche, gleich zwei «Smoker's Lounges» für seine Gäste. Davidoff und GaultMillau ehren ihn als «CigarMan of the Year».

## Das Hotel des Jahres

Das Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee ist GaultMillaus «Hotel des Jahres». Ein grosszügiges Haus mit zwei hochbegabten Köchen: Nenad Mlinarevic (17 Punkte) und Christian Nickel (16). Der Bündner Stefan Trepp hat zwar keine Punkte, weil es in Thailand (noch) keinen Guide GaultMillau gibt. Aber: Er führt im «Mandarin Oriental» Bangkok eine riesige, 322-köpfige Brigade und ist auch Leibkoch Seiner Majestät, des Königs von Thailand. «Chef Stefan» (so nennen ihn die Thais respektvoll) ist unser «Star im Ausland».

## 1000 Testessen für den Guide und die App

Die Testerinnen und Tester waren in den letzten Monaten sehr viel unterwegs. Die ungewöhnlich vielen Wechsel sorgten für eine zusätzliche Herausforderung. Über 1000 Restaurantbesuche waren nötig, um den Guide GaultMillau und die GaultMillau-App (erscheint mit den letzten Updates im Dezember) zusammenzustellen.

841 Restaurants sind im «GaultMillau 2015» gelistet. 83 Chefs können sich über eine höhere Bewertung freuen. 26 Patrons und Köche müssen mit einer tieferen Note auskommen. An neuen Adressen fehlt es nicht: 70 Restaurants sind erstmals im «roten Buch» vertreten.

## Köche, die der «GaultMillau 2015» besonders ausgezeichnet

### Koch des Jahres:

#### **Peter Knogl, «Les Trois Rois», Restaurant Cheval Blanc, Basel (19 Punkte)**

«Koch des Jahres» war er schon mal (2011). Aber jetzt setzt GaultMillau noch einen drauf: «Koch des Jahres» und 19 Punkte! Argumente für den Aufstieg in die Champions League? Kreationen, die schnell zu Klassikern werden. Saucen und Jus von ungeahnter Tiefe. Eine schon fast unheimliche Konstanz. Peter Knogl ist ein stiller, echter Star.

### Köchin des Jahres:

#### **Bernadette Lisibach, «Neue Blumenau», Lömmenschwil SG (16 Punkte)**

«Lisi» nennt sich Frau Lisibach selber, und im Geschäft ist sie schon länger. In Lömmenschwil erstmals auf eigene Rechnung! Bernadette Lisibach, am Herd enorm fleissig und leidenschaftlich, macht's auf ihre Art: Luxuriöse Produkte kann sie sich kaum leisten. Dafür das Beste aus der Region.

### Aufsteiger Jahres in der Deutschschweiz:

#### **Christian Geisler, «Der Kunsthof», Uznach SG (17 Punkte)**

Wo Geisler kocht, geht's den Gourmets gut. Die letzten Jahre in Zermatt («Heimberg»), die nächsten Jahre in Uznach, vor den Toren Zürichs. Seine Küche im «Kunsthof» ist tatsächlich kunstvoll. Die Menüs sind durchdacht, einzelne Gänge von langer Hand vorbereitet, vieles von unglaublicher Leichtigkeit. Hochbegabt eben.

### Aufsteiger des Jahres in der Romandie:

#### **Jérôme Manificier, «Hôtel de la Paix», Restaurant Vertig'O, Genf (17 Punkte)**

Die Genfer Fünfsternehotellerie hat die grosse Küche (wieder-)entdeckt. Kaum ein Luxus-hotel mehr, das sich nicht ein Toprestaurant leistet! Das «Hôtel de la Paix» landet einen Glückstreffer: Jérôme Manificier ist im «Vertig'O» der Chef. Der Gérard-Rabaey-Schüler kocht mit Esprit, inspirierter Leichtigkeit und einer Prise Humor.

### Aufsteiger des Jahres im Tessin:

#### **Salvatore Frequente, «Eden Roc», Restaurant La Brezza, Ascona TI (17 Punkte)**

Kochbücher sind nicht ihr Ding. Echte sizilianische Köche kochen weniger nach Schulrezept, viel mehr aus dem Bauch heraus und in den Grundzügen so, wie sie es zu Hause bei der «famiglia» mitgekriegt haben. Salvatore Frequente verlässt sich auf seine Intuition. Er veredelt und verfeinert die Küche des Südens. Meisterhaft.

### Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz:

#### **Cornelius Speinle, «Dreizehn Sinne im Huuswurz», Schlattingen TG (15 Punkte)**

Eine echte Entdeckung! Cornelius Speinle kocht in seinem kleinen Restaurant bei Schaffhausen nach eigenen Regeln, mit einem recht eigenwilligen Stil. Aber die Basis ist solid:

Der junge Chef ist gut ausgebildet, weit gereist. Also kann man sich getrost einlassen auf sein Menü der «Dreizehn Sinne».

#### **Entdeckung des Jahres in der Westschweiz:**

##### **Mathieu Bruno «Paysan Horloger», Le Boéchet JU (14 Punkte)**

GaultMillau entgeht (hoffentlich) nichts! In den Franches-Montagnes, abseits der grossen Ballungszentren, entdeckten wir das «Paysan Horloger». Ein kleines Hotel. Ein kleines Restaurant. Ein Koch mit viel Talent: Mathieu Bruno verblüffte uns mit einem raffinierten Menü. Kleines Uhrenmuseum im Haus!

#### **Sommelier des Jahres:**

##### **Jérôme Aké Béda, «Auberge de l'Onde», Saint-Saphorin VD (15 Punkte)**

Sein Buch trägt einen ungewöhnlichen Titel: «99 Chasselas, die Sie noch trinken müssen, bevor Sie sterben». Geschrieben hat's kein in die eigenen Reben verliebter Vaudois, sondern ein freundlicher Mann von der Elfenbeinküste: Jérôme Aké Béda, ein erstklassiger Weinkenner und sympathischer Sommelier. Ein «Sommelier des Jahres»!

#### **The CigarMan of the Year:**

##### **Bernd Schützelhofer, «Paul's», Widnau SG (16 Punkte)**

Dass Bernd Schützelhofer ein grosser Koch ist, hat er jahrelang in Pontresina bewiesen. Jetzt verwöhnt er die Gourmets im Rheintal. Und die Raucher dazu: Sie werden in gleich zwei Smoker's Lounges und in einem Smoker's Club umsorgt und verwöhnt. GaultMillau und Davidoff freut's: Schützelhofer ist «The CigarMan of the Year».

#### **Schweizer Star im Ausland:**

##### **Stefan Trepp, «Mandarin Oriental Bangkok», Bangkok**

Zwei Zahlen: Der Bündner Stefan Trepp ist 33 Jahre jung. Und seine Brigade 322 Mann gross! «Chef Stefan» schmeisst die vielen Küchen des legendären «Mandarin Oriental Bangkok». Mit viel Klasse, Organisationstalent und riesiger Kondition. Sein Nebenjob? Er ist auch Leibkoch Seiner Majestät, des Königs von Thailand.

#### **Hotel des Jahres:**

##### **«Park Hotel», Vitznau LU, 17 & 16 Punkte**

15 Punkte braucht's mindestens, um bei GaultMillau «Hotel des Jahres» werden zu können. Im «Park Hotel» sind's 33! Direktor Urs Langenegger hat für sein 300 Millionen schweres Traumresort zwei hochbegabte Chefs engagiert: Nenad Mlinarevic und Christian Nickel. Sie teilen sich einen Weinkeller mit 32 000 Flaschen!

## GaultMillau in den einzelnen Regionen

### Zürich: Dennis Puchert rückt vor

Aufgepasst auf einen sehr jungen, sehr talentierten Küchenchef! Dennis Puchert, erst 30 Jahre jung, ist im «Rigiblick» ob Zürich eine sichere Bank. Kreativ war er schon immer, jetzt, im dritten «Dienstjahr» überzeugt er die Tester von GaultMillau auch mit seiner Konstanz und seiner Präzision. Das zahlt sich auf: Punkt Nr. 16 ist unterwegs ins Rigiblick-Restaurant «Spice». Vier Köche steigen hoch auf 14 Punkte: Der Sizilianer Antonio Sturiale hat im Zürcher Seefeld ein ideales Revier gefunden; sein «La Zagra» ist fast immer ausgebucht. Fabian Fuchs erregt im «EquiTable» (im Sankt Meinrad) mit seiner gezielt nachhaltigen Küche Aufsehen. Claudia Altdorfer («Brasserie Bernoulli») und René Suter («Heugümper») legen ebenfalls zu.

Drei neue Restaurants sind mit einem Startkapital von 14 Punkten erstmals gelistet: «Maison Manesse» in Zürich, der «Panorama Grill» im Hotel Swiss Star in Wetzikon und der «Frohsinn» in Hedingen. Wermutstropfen: Der «Münsterhof» mitten in Zürich (bisher 16 Punkte für Tobias Buholzer) musste schliessen. Und auch das «Eden au Lac» liess einen hervorragenden Küchenchef (Sebastian Diegmann, 15 Punkte) kampfflos ziehen.

Drei Zürcher Restaurants sind nationale Spitzenklasse und bestätigten ihre hochverdienten 18 Punkte: Heiko Nieder im «Dolder Grand», Rico Zandonella in «Rico's Kunststuben» Küsnacht und Hans-Peter Hussong in der «Wirtschaft zum Wiesengrund» in Uetikon am See. «Kronprinzen» mit 17 Punkten: Laurent Eperon («Baur au Lac») und Antonio Colaianni («Mesa») in der Stadt, dazu Christian Kuchler in Eglisau («Hirschen»).

Mutation nach Redaktionsschluss: Martin Surbeck (Restaurant Bar Sein, 17 Punkte) wird nach 30 Jahren Spitzengastronomie kürzer treten, lässt am Herd seinem bisherigen «Vize» den Ken Nakano den Vortritt.

### Aufsteiger (7)

Rigiblick, Spice, Zürich	16
Brasserie Bernoulli, Zürich	14
EquiTable im Sankt Meinrad, Zürich	14
Heugümper, Zürich	14
La Zagra, Zürich	14
Au Premier, Zürich	13
Monte Primero – Wolfbach, Zürich	13

### Neu im Guide (8)

Frohsinn, Hedingen	14
Panorama Grill, Swiss Star, Wetzikon	14
Maison Manesse, Zürich	14
Meiers Come Inn, Bülach	13
Chinaküche Luo, Ochsen, Dietikon	13
Wirtshus zum Wyberg, Gourmetstübli, Teufen	13
Garden Restaurant, The Dolder Grand, Zürich	13
Cacio e Pepe, Zürich	12

## Basel: Peter Knogl in der «Champions League»!

Der GaultMillau zückt erstmals nach fünf Jahren (Andreas Caminada) die Höchstnote 19! Den Aufstieg in die «Champions League» schaffte Peter Knogl im «Les Trois Rois» in Basel. Er kocht im Restaurant Cheval Blanc schlicht sensationell und auf höchstem Niveau, ist «umzingelt» von hervorragenden Mitarbeitern und lässt sich bereits zum zweiten Mal (nach 2011) als «Koch des Jahres 2015» feiern. Eine Premiere: Noch nie hat es in der Schweiz ein Hotelkoch in die höchste Liga geschafft.

Bereits der «Koch des Jahres 2014» verzaubert Basel: Tanja Grandits («Stucki») verteidigt ihre 18 Punkte souverän und erregt mit ihrer eigenwilligen, aber stilsicheren Aromaküche vermehrt auch im Ausland Aufsehen. Ein zweiter Basler 18-Punkte-Chef meldet sich nach kurzer Aus- und Umbauzeit zurück: Peter Moser kocht im «Pullmann Europe» mit erneuertem Team in alter Klasse und bleibt in Basel ein kulinarischer Leuchtturm. Auch vor den Toren der Stadt ist einiges in Bewegung geraten. Felix Suter hat die «Säge» in Flüh SO verlassen und kocht jetzt ein paar Kilometer näher im «Schlüssel» Oberwil. Die 17 Punkte bestätigt er auch an neuer Adresse. In der «Säge» wird Patrick Zimmermann (ehemals «Stucki») ab diesem Herbst sein Nachfolger.

Zwei Restaurants sind neu auf hohem 16-Punkte-Niveau: Erik Schröter («Matisse», Basel) und der verblüffende Flavio Fermi in Bad Bubendorf («Osteria Tre»). Sein Vorgänger Gianluca Garigliano kocht im gleichen Dorf an neuer Adresse: «Talhaus», 15 Punkte. Das «Schifferhaus» in Basel holt sich seinen 14. Punkt zurück; Mitbesitzer Murat Yakin wird's im fernen Moskau freuen.

### Aufsteiger (4)

Cheval Blanc, Les Trois Rois, Basel	19 Punkte
Matisse, Basel	16 Punkte
Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL	16 Punkte
Schifferhaus, Basel	14 Punkte

### Neu im Guide (3)

Les Quatre Saisons, Hotel Pullmann Basel Europe	18 Punkte
Schlüssel, Oberwil BL	17 Punkte
Puro, Talhaus, Bubendorf BL	15 Punkte

## Luzern: Viel Bewegung an der «Luzerner Riviera»

Für den «GaultMillau Guide 2015» wurden die Tester vor allem an der «Luzerner Riviera» fündig: Das grossartige «Park Hotel Vitznau» wurde als «Hotel des Jahres» ausgezeichnet, und zwei junge, hochbegabte Chefs hatten einen grossen Anteil am Jury-Entscheid. Nenad Mlinarevic (im «Focus») kocht sich mit neu 17 Punkte an die Luzerner Spitze und zählt zu den grossen Talenten im Land. Executive Chef Christian Nickel holte fürs Restaurant «Prisma» den 16. Punkt. Auch vom «Vitznauerhof» in unmittelbarer Nachbarschaft war der GaultMillau sehr begeistert: 15 Punkte für den Südtiroler Chef Fabian Raffener. Im Hotel stehen erneut Umstrukturierungen an, Raffener zieht weg. Das «Park» in Weggis hat sich von der grossen Gourmetküche verabschiedet, bietet aber einen guten Ersatz an: Die besten Steaks der Welt, serviert im neuen «Park Grill». Der Schaffhauser 19-Punkte-Chef André Jaeger schrieb Konzept und Karte.

In der Stadt Luzern schiebt sich das Grand Hotel National Richtung Spitze: Der junge Chef Adrian Bühler kocht im neu gestylten Restaurant erstklassig und für 15 Punkte. Aller-

dings nur noch bis Ende Dezember: Dann verlässt er das Hotel, weil wieder einmal eine Konzeptänderung ansteht.

Die beiden höchst bewerteten Chefs im Kanton Luzern (je 17 Punkte): Raphael Tuor («Adler» Nebikon) und «Hexer» Stefan Wiesner («Rössli», Escholzmatt). In Blatten bei Malters ist es zu einem Chefwechsel gekommen: Ex-Radprofi Fabian Fuchs ging unter die «Aussteiger», aber sein früherer Souschef Mario Waldispühl verteidigt die hohen 16 Punkte erstaunlich souverän. Weitere «16er»: Beat Stofer («Balm», Meggen), Hans-Peter Suter («Kreuz», Emmen) und Hannes Baumann («Bahnhöfli», Wikon).

### **Aufsteiger (3)**

Focus, Park Hotel, Vitznau	17 Punkte
Prisma, Park Hotel, Vitznau	16 Punkte
National, Grand Hotel National, Luzern	15 Punkte

### **Neu im Guide (2)**

Park Grill, Park Weggis, Weggis	14 Punkte
Beau Rivage, Weggis	13 Punkte

## **Innerschweiz: Franz Wiget ist einsame Spitze**

Zuerst die schlechte Nachricht: Zwei grosse Chefs treten demnächst ab. In Lauerz SZ verabschiedet sich Tony Schmidig (17 Punkte im «Rigiblick»), in Walchwil ZG hat René Weder (16 Punkte im «Sternen») am letzten Tag des Jahres «den letzten». Beide Patrons, unterschiedlich in Art und Stil, werden uns fehlen.

Im Kanton Schwyz ist Franz Wiget («Adelboden», Steinen) mit seinen 18 Punkten ein Leuchtturm – mit Strahlkraft ins ganze Land! Markus Gass im neu renovierten «Adler» in Hurden und der unverwüstliche Werner Bürgi in Euthal («Bürgi's Burehof») gehören mit je 17 Punkten ebenfalls zur Spitze. Tobias Funke («Obstgarten», Freienbach, 16 Punkte) hat sich ziemlich abrupt verabschiedet und plant nächstes Jahr ein «Comeback» in Heiden AR («Zur Fernsicht»).

Im Kanton Zug steigen zwei Restaurants auf: Die «Hinterburgmühle» in Neuheim (neu 14 Punkte), das traditionelle «Aklin» in Zug (neu 13 Punkte). Nummer 1 im Kanton ist «Saucenkönig» Peter Doswald im «Falken» Neuheim (16 Punkte).

Im Kanton Uri reisten die Tester gespannt ins «The Chedi» nach Andermatt und staunten: ein wunderschönes Hotel. Und eine bemerkenswerte Küche: «The Japanese Restaurant» ist nur in der Hochsaison geöffnet, aber die Küche ist dann grandios (15 Punkte, Nr. 1 in Uri). Kein Wunder: Kultkoch Hide Yamamoto schreibt in Singapur die Karte und schickt zuverlässig eine starke Brigade in die Kälte der Schweizer Alpen. Im «The Restaurant» (14 Punkte) steht ein Chefwechsel an.

Aus den Kantonen Nidwalden und Obwalden gibt's keine News: Fabian Inderbitzin («Belvédère», Hergiswil) bleibt mit 16 Punkten der Platzhirsch. Auf Melchsee-Frutt wechselten Direktion und Küchenbrigade, aber die «Lodge» ist auch beim «Neuen» (Andreas Appenzeller) kulinarisch in sicheren Händen (14 Punkte).

## **Kanton Zug**

### **Aufsteiger (2)**

Hinterburgmühle, Neuheim	14 Punkte
Aklin, Zug	13 Punkte

## Kanton Uri

### Aufsteiger (1)

Schlossrestaurant A Pro, Seedorf 13 Punkte

### Neu im Guide (2)

The Japanese Restaurant, The Chedi, Andermatt 15 Punkte

The Restaurant, The Chedi, Andermatt 14 Punkte

## Bern: 16 Punkte für Daniel Lehmann und Giuseppe Colella

Unterschiedlicher könnten die beiden Köche und ihre Restaurants nicht sein, aber beide imponierten den Testern ganz gewaltig und klettern hoch auf stolze 16 Punkte: Daniel Lehmann, der hochbegabte junge Chef im familiären Hotel Moosegg in Emmenmatt, mitten im beschaulichen Emmental. Und Giuseppe Colella aus Ischia, im noblen «Grand Hotel Park» in Gstaad ein herausragend guter Chef einer 32-Mann-Brigade. Das ist bezeichnend für den GaultMillau: Wir mögen und ehren gemütliche Landgasthöfe genauso wie luxuriöse Fünfsternepaläste. Hauptsache, die Küche begeistert!

Epizentrum Gstaad: «Number one» im Saanenland bleibt Altmeister Robert Speth (18 Punkte in der «Chesery», 14 im nahen Golfclub). Markus G. Lindner macht im prächtigen «The Alpina» einen erstklassigen Job: 18 Punkte im Restaurant Sommet; im japanischen Restaurant Megu wechselte (leider) der Chef, der «Neue» (Hideji Oda) verteidigt knapp die 16 Punkte. Im «Palace» bleibt Peter Wyss, ein grossartiger Chef alter Schule, hoffentlich noch weit über die Pensionsgrenze hinaus in der riesigen Küche. Im kulinarisch umtriebigen «Bernerhof» heisst das «Basta» jetzt «Basta by Dalsass»: Martin Dalsass (18 Punkte in St. Moritz-Champfèr), schickte Karte, Köche und seine besten Produkte ins Saanenland (neu 14). Auch das «Rialto» und das «16 Art Bar» im nahen Saanen klettern auf 14 Punkte.

Epizentrum Stadt Bern: Am besten isst man bei Altmeister Werner Rothen im Zentrum Paul Klee (Restaurant Schöngrün) und beim Jungstar Jan Leimbach im Kursaal Bern (Restaurant Meridiano). Beide Chefs verteidigen ihre hohen 17 Punkte souverän. Der schwer beschäftigte Gregor Zimmermann im Staatshotel «Bellevue Palace» ist die Nummer 3 der Stadt. Empfehlenswert auch eine der besten Brasserien im Land: das «Jack's» im elegant umgebauten «Schweizerhof» (14 Punkte, beste Schweizer Weinkarte!).

Draussen im Bernbiet haben ältere, sehr erfahrene und unermüdliche Chefs das Sagen: echte Kerle wie Nik Gyax («Löwen» Thörigen, 18 Punkte), Werner Schürch («Emmenhof» Burgdorf, 17 Punkte), Richard Stöckli («Alpenblick» Wilderswil, 16 Punkte). Vielversprechende Aufsteiger gibt's auch. Etwa der junge Eric Glauser im «Park Hotel» in Oberhofen am Thunersee oder Simon Apothéloz in der «Eisblume» in Worb; beide Chefs klettern auf 15 Punkte. Ebenfalls im Aufwind (je 14 Punkte): «Villa Lindenegg» in Biel, «Fontana» in Twann, «Schöneegg» in Wengen. «Heftigster» Einsteiger? Florian Stähli startet in der «L'Auberge» in Langenthal gleich mit der Note 14.

### Aufsteiger (10)

Le Grand Restaurant, Grand Hotel Park, Gstaad 16 Punkte

Hotel Moosegg, Emmenmatt 16 Punkte

Park Hotel, Oberhofen am Thunersee 15 Punkte

Eisblume, Worb 15 Punkte

Villa Lindenegg, Biel 14 Punkte

Basta by Dalsass, Bernerhof, Gstaad 14 Punkte



Rialto, Gstaad	14 Punkte
16 Art Bar Restaurant, Saanen	14 Punkte
Hotel Fontana, Twann	14 Punkte
Schöneegg, Romantik Hotel Schöneegg, Wengen	14 Punkte

### Neu im Guide (5)

L'Auberge, Langenthal	14 Punkte
Brasserie Obstberg, Bern	13 Punkte
Le Tapis Rouge, Grandhotel Giessbach	(13) Punkte
Platanenstube, Platanenhof, Kirchberg	12 Punkte
Hirschen, Ortschaftswaben	12 Punkte

## Mittelland: 16 Punkte für die japanischen Kaiseki-Köche

Wo wird die japanische Kaiseki-Küche sehr beeindruckend zelebriert? Im Aargau! Genauer: im Restaurant Usagiyama, Ryokan Hasenberg. Seit Jahren wird dort nach den strengsten Regeln der japanischen Haute Cuisine gearbeitet, aber noch nie war das Ergebnis so überlegend wie diesmal. Der GaultMillau verbeugt sich respektvoll und schickt den 16. Punkt ins Haus. Das «Ryokan» ist jetzt die Nummer 1 im Kanton Aargau, gefolgt von fünf Restaurants mit 15 Punkten: «Essen'z» Brugg, «Hirschen» Lenzburg, «Bären» Mägenwil, «Schlossgarten» Schöftland und «Bänziger» Seon.

Im Kanton Solothurn sind die vier «Musketiere» Jörg Slaschek («Attisholz», Riedholz), Reto Lampart («Lampart's, Hägendorf»), Andy Zaugg («Zum alten Stephan», Solothurn) und Arno Sgier («Traube», Trimbach) gut in Form; sie verteidigen ihre 17 Punkte mühelos. Ein weiterer Spitzenkoch ist in den Kanton gezogen: Christoph Köhli (zuvor 16 Punkte in Uznach SG). Unternehmer Ernst Thomke hat für ihn das «Chappeli» in Grenchen liebevoll restauriert. Köhli will an neuer Adresse bewusst einfacher kochen, aber auch so reicht es locker zu 14 Punkten.

Alles neu in der früheren Gourmet-Hochburg Flüh: Felix Suter ist mit seinen 17 Punkten ein paar Kilometer weiter Richtung Basel gezogen und kocht jetzt mit gleichbleibendem Erfolg in Oberwil BL («Schlüssel»). Werner Martin («Martin») hat seine jahrelangen «Ruhestands-Drohungen» wahr gemacht und die Kochmütze abgelegt. Darben muss man in Flüh trotzdem nicht. Manfred Möller (ehemals Novartis) hat das «Martin» übernommen (Startkapital 14 Punkte), Patrick Zimmermann (ehemals «Stucki») plant ein Comeback in der «Säge». In der Hauptstadt verbessert sich das «Baseltor» auf 13 Punkte.

## Kanton Aargau

### Aufsteiger (1)

Usagiyama, Ryokan Hasenberg, Widen	16 Punkte
------------------------------------	-----------

## Kanton Solothurn

### Aufsteiger (1)

Baseltor, Solothurn	13 Punkte
---------------------	-----------

### Neu im Guide (2)

Martin, Flüh	14 Punkte
Chappeli, Grenchen	14 Punkte

## St. Gallen: «Köchin des Jahres», «Aufsteiger des Jahres», «CigarMan»!

Im Kanton St. Gallen bewegt sich viel. Zum Beispiel in Lömmenschwil vor den Toren der Stadt. Dort hat Bernadette Lisibach in der «Neuen Blumenau» das schwere Erbe von Nenad Mlinarevic angetreten. «Lisi» macht das prima, begeistert mit vorwiegend regionalen, eher günstigen Produkten und beweist, dass es wirklich «nicht immer Kaviar sein muss». Der GaultMillau schickt dicke Post ins Haus: Den 16. Punkt und den nur selten vergebenen Titel «Köchin des Jahres»!

In Uznach ist Christoph Köhli ausgezogen (neu: «Chappeli», Grenchen SO). Im «Kunsthof» kocht jetzt Christian Geisler, der bereits in Zermatt («Heimberg») hoch gepunktet hat. Geisler und sein Gstaader Partner Marcus G. Lindner rocken die Region ziemlich heftig, animieren auch Zürcher Gourmets zum «kleinen Grenzverkehr». Der GaultMillau honoriert es: Geisler ist «Aufsteiger des Jahres» in der Deutschschweiz und nagelt eine 17-Punkte-Plakette an die Wand. Die drei bisherigen 17-Punkte-Chefs bestätigten ihr hohes Rating mühelos: Vreni Giger («Jägerhof» St. Gallen), Roland Schmid («Äbtestube» im Grand Resort Bad Ragaz), Seppi Kalberer (neu mit Sohn Roger am Herd, «Schlüssel» Mels).

Und noch ein dritter Titel geht in den Kanton St. Gallen: Bernd Schützelhofer begeistert im «Paul's» Widnau nicht nur die Gourmets (16 Punkte), er verwöhnt in zwei Smoker's Lounges auch die Zigarrenliebhaber. Davidoff und GaultMillau ehren in als «CigarMan of the Year».

Weitere Aufsteiger im Kanton St. Gallen: «Dieci al Lago» in Rapperswil (neu 15 Punkte), «Löwen» in Walenstadt (15), «Neubad» in St. Gallen (13).

### Aufsteiger (4)

Neue Blumenau, Lömmenschwil	16 Punkte
Dieci al Lago, Rapperswil-Jona	15 Punkte
Löwen, Walenstadt	15 Punkte
Neubad, St. Gallen	13 Punkte

### Neu im Guide (4)

Der Kunsthof, Uznach	17 Punkte
Traube, Azmoos	13 Punkte
Bad Balgach, Balgach	12/20
Schloss Wartegg, Rorschacherberg	12/20

## Thurgau, Schaffhausen, Appenzell, Glarus, Liechtenstein: Eine Gourmetreise ins «Reich der dreizehn Sinne»

Im Kanton Thurgau fanden wir unsere «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz: Cornelius Speinle, «Huuswurz», Schlattigen. Der junge Chef will Abend für Abend mit einem verblüffenden Menü «dreizehn Sinne» ansprechen. Wir honorieren das mit dem «Rookie-Titel» und mit hohen 15 Punkten als Startkapital. An der Thurgauer Spitze nichts Neues: 18-Punkte-Chef Wolfgang Kuchler will in der «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen «noch mindestens ein Jahr», ehe sein hochbegabter Sohn Christian (17 Punkte im «Hirschen» Eglisau) einzieht. August Minikus hat sich in Freidorf hervorragend eingelebt. «Mammertsberg» ist längst zu einer grossen Gourmet-Adresse geworden (17 Punkte). Unklar ist die Lage in St. Pelagiberg: Der 17-Punkte-Chef macht mal Pause.

In Schaffhausen kocht André Jaeger weiterhin (und hoffentlich noch lange!). Er ist mit 19 Punkten GaultMillaus «Botschafter» in der Ostschweiz. Das «Le Bateau» im Hotel Klosterhof in Stein am Rhein verbessert sich auf 15 Punkte.

In den beiden Appenzeller Halbkantonen bleiben die Spitzenpositionen unverändert: Auf dem «Gupf» in Rehetobel hat Walter Klose den eh schon grossartigen Weinkeller nochmals erweitert; der «Gupf» zählt zu den erfolgreichsten Restaurants im Land. Erfolgreichstes Hotel? Der «Hof Weissbad» in Weissbad, mit beeindruckender Auslastung und einer Köchin im Restaurant «Flickflauder», die Magnetwirkung hat (Käthi Fässler, 16 Punkte).

Kanton Glarus: Nur zwei Restaurants schaffen es ins «rote Buch» – die «Sonnegg» in Glarus (14 Punkte) und das «Alpenrösli» in Mollis (13).

Im Fürstentum Liechtenstein empfehlen wir dringend einen Besuch bei Klaus Schatzmann. Der 17-Punkte-Chef will Ende 2015 sein Restaurant Schatzmann schliessen. Ob das «Ländle» je wieder mal so einen herausragenden Chef hervorbringt? Das «Royal» in Vaduz wird erstmals gelistet (13 Punkte).

## Kanton Thurgau

### Neu im Guide (1)

Dreizehn Sinne im Huuswurz, Schlattingen 15 Punkte

## Kanton Schaffhausen

### Aufsteiger (1)

Le Bateau, Chlosterhof, Stein am Rhein 15 Punkte

## Fürstentum Lichtenstein

### Neu im Guide (1)

Royal, Vaduz 13 Punkte

## Graubünden: Drei neue 16-Punkte-Restaurants!

Graubünden steht für grossartige Köche (Caminada!) und für eine gastronomisch sehr ehrgeizige Luxus-Hotellerie (St. Moritz!). Das spornt an, und drei neue Restaurants nähern sich mit 16 Punkten der Spitze: Dario Cadonau schaffte im «In Lain» Brail im Engadin den Sprung, Michael Bless rockt in der «Chesa Grischuna» Klosters, und dass in Arosa Altmeister Gerd Reber im «National» den 16. Punkt zurückerobert hat, freut uns ganz besonders. In Arosa darf auch in der sehr italienischen «Stüva Cuolm» gefeiert werden: Die fantastischen Ragazzi (mittags Skihütte, abends Gourmet-Restaurant) erobern für das «Kulm»-Imperium den 15. Punkt. Die weiteren Aufsteiger im Kanton Graubünden: «Basilic» in Chur (neu 14), «Cavigilli» in Flims (14), «Obelisco» in Chur (13) und «Post» in Sils-Maria (13).

Bündner Spitze? Andreas Caminada auf Schauenstein in Fürstenu hat in jungen Jahren schon alles gewonnen, was es zu gewinnen gibt (19 Punkte, drei Sterne). Trotzdem entwickelt er seinen persönlichen, sehr perfekten Stil immer weiter und erregt damit auch im Ausland Aufsehen. Drei 18-Punkte-Restaurants haben ihre Leistung bestätigt: Die Jahr für Jahr verblüffenden Brüder Homann in Samnaun, «TV-Koch» Dani Bumann («Chesa Pirani», La Punt) und vor allem Martin Dalsass, der mit seiner leidenschaftlichen Küche im «Talvo» in St. Moritz-Champfèr die Konkurrenz beunruhigt und anstachelt. Martin Göschel, der vierte «18er» im Bund hat die Schweiz leider verlassen. Im «Paradies» Ftan ist Gustav Jantscher sein Nachfolger und holt mit einem neuen Konzept die ersten 15 Punkte ab.

Vier neue GaultMillau-Adressen in Graubünden: «Weiss Kreuz» in Malans (mit Gastgeberin Iris Petermann, 14 Punkte), Gasthaus zum Brunnen in Valendas (14), «Motta Hütte» in Lenzerheide (die Kids von «Da Enzo», Ponte Brolla, 13), «Corona» in Vicosoprano (13).

### **Aufsteiger (8)**

Chesa Grischuna, Klosters	16 Punkte
Vivanda, In Lain Hotel Cadonau, Brail	16 Punkte
Kachelofa-Stübli, Waldhotel National, Arosa	16 Punkte
Stüva Cuolm, Arosa	15 Punkte
Basilic, Chur	14 Punkte
Cavigilli, Flims	14 Punkte
Obelisco, Chur	13 Punkte
Stüva da la Posta, Hotel Post, Sils Maria	13 Punkte

### **Neu im Guide (4)**

Hotel Weiss Kreuz, Malans	14 Punkte
Gasthaus am Brunnen, Valendas	14 Punkte
Motta Hütte, Lenzerheide	13 Punkte
Hotel Corona, Vicosoprano	13 Punkte

## **Tessin: Salvatore Frequente ist «Aufsteiger des Jahres»**

Das noble «Eden Roc» in Ascona hat seinen Executive Chef ausgewechselt. Kein schlechter «move»: Salvatore Frequente trimmt die Brigade im Vorzeigerrestaurant La Brezza noch mehr Richtung Süden, Sizilien und Mittelmeer und fährt sehr schnell die Ernte ein: Chef Salvatore ist GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres» im Tessin und erobert für sein Resort stolze 17 Punkte. Auch der Nachbar steigt im Rating: Ivo Adam hat fürs «Seven» (und im Winter fürs «After Seven» in Zermatt) einen sehr begabten Chef engagiert: 16 Punkte für Adrian Bürki. Zwei weitere prominente Aufsteiger: Altmeister Piero Tenca brachte die Herzlichkeit, Chef Matteo Cereghini und damit auch den Erfolg zurück ins «Motto del Gallo» in Taverne (neu 16). In der grossartig gelegenen «Villa Orselina» in Locarno Orselina legt Chef Antonio Fallini zu (15). Vier Neuentdeckungen (alle mit 13 Punkten): «Bottega del Vino» in Locarno, «Osteria dell'Enoteca» und «Centrale» in Losone, «Rodolfo» in Vira.

«Il re del Ticino»? Altmeister Othmar Schlegel im «Castello del Sole» in Ascona. Grundsolid, einfallsreich, inspiriert von den Produkten aus dem eigenen Garten und Gutsbetrieb; Schlegel ist jeden einzelnen seiner 18 Punkte wert. Ein grandioses Finale einer grandiosen Karriere.

### **Aufsteiger (5)**

La Brezza, Eden Roc, Ascona	17 Punkte
Restaurant Seven, Ascona	16 Punkte
Motto del Gallo, Taverne	16 Punkte
Il Ristorante, Villa Orselina, Locarno-Orselina	15 Punkte
Alla Cantina, Tegna	13 Punkte

### **Neu im Guide (4)**

Bottega del Vino, Locarno	13 Punkte
Osteria dell'Enoteca, Losone	13 Punkte

Centrale, Losone  
Rodolfo, Vira

13 Punkte  
13 Punkte

## Wallis: 17 Punkte fürs «Capri» in Zermatt

Zermatt ist die «GaultMillau-Hauptstadt» im Wallis, und dort kocht einer der grossen Aufsteiger der Saison: Salvatore Elefante und seine Brigade glänzen im Sommer im «Capri Palace» auf Capri und überwintern seit Jahren im «Mont Cervin» in Zermatt. Die Ragazzi sind atemberaubend gut drauf, holen geschmacklich das Mittelmeer ins Hochgebirge, verlassen sich auf erstklassige Produzenten in ihrer Heimat und rocken das Gourmet-verrückte Dorf. Wir schicken beeindruckt Punkt Nummer 17 an den Fuss des Matterhorns. In Zermatt legen zwei weitere Restaurants zu: Ivo Adam und sein erstklassiger Chef Adrian Bürki holen im «After Seven» den 16. Punkt, ebenso Routinier Alain Kuster im «Mirabeau». Weniger gute Nachrichten gibt's auch: Christian Geisler hat das «Heimberg» verlassen, glänzt jetzt mit 17 Punkten im «Kunsthof» Uznach SG. Der «Alpenhof» verabschiedete sich nach einem Generationenwechsel leider von seinem Gourmetstübli und von seinem langjährigen Chef Heinz Rufibach.

Nix Neues an der Spitze: Didier de Courten ist in Sierre mit seinen 19 Punkten nach wie vor einer der besten Köche der Schweiz. Er führt neben seinem Gourmet-Restaurant auch eine wunderbare Brasserie; sie schafft es mit 14 Punkten neu in den Guide. Auch der hervorragende Saaser Chef Markus Neff kann zufrieden sein: 18 Punkte fürs «Fletschhorn», neu 14 Punkte für seine «Filiale» im Skigebiet, auf Spielboden. In Saas-Fee meldet sich der «Schweizerhof» zurück (14 Punkte). Zur Walliser Spitze zählen wir auch die drei 17-Punkte-Chefs Samuel Destaing («Hotel des Alpes», Orsières), Damien Germanier («Restaurant Damien Germanier», Sion) und Martial Braendle («Auberge du Vouvry», Vouvry)

Crans-Montana ist kulinarisch auf einem guten Weg: Franck Reynaud macht in seiner neu gestylten «Hostellerie du Pas-de-l'Ours» einen erstklassigen Job (17 Punkte). Das «Le Crans» ist nicht nur das schönste Hotel im Ort; Pierre Crepaud ist auch ein toller Chef (16). Das «Guarda Golf» verbessert sich nach einem Chefwechsel auf 14 Punkte. Weitere Aufsteiger: «Café du Théâtre» in Monthey und «L'Enclos de Valère» in Sion (je 14 Punkte).

Unter den elf «Einsteigern» im GaultMillau fallen vier Restaurants besonders auf, weil sie gleich mit 14 Punkten starten: «L'Indigo» in der Fondation Pierre Arnaud und «Le Monument» in Lens bei Crans, das «Restaurant Arola» (ferngesteuert von Spaniens Star Sergi Arola) im neuen W Hotel in Verbier und «La Vache qui vole» in Martigny.

Einen spannenden Zuzug meldet das «Source des Alpes» in Leukerbad. Gilad Peled ist der neue Chef, ein Gordon-Ramsey-Schüler.

### Aufsteiger (7)

Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt	17 Punkte
After Seven, Zermatt	16 Punkte
Corbeau d'Or, Mirabeau Alpine Residence, Zermatt	16 Punkte
Giardino, Guarda Golf, Crans-Montana	14 Punkte
Café du Théâtre, Monthey	14 Punkte
Spielboden, Saas-Fee	14 Punkte
L'Enclos de Valère, Sion	14 Punkte

### Neu im Guide (11)

L'Indigo, Fondation Pierre Arnaud, Lens	14 Punkte
Le Monument, Lens	14 Punkte

La Vache qui vole, Martigny	14 Punkte
Schweizerhof, Saas-Fee	14 Punkte
Atelier Gourmand/Brasserie, Didier De Courten, Sierre	14 Punkte
Arola, W Verbier, Verbier	14 Punkte
Ried, Nest- und Bietschhorn, Blatten	13 Punkte
Café du Marché, Sion	13 Punkte
Chetzeron, Crans-Montana	12/20
Auberge du Sanetsch, Savièse	12/20
Hôtel de la Poste, Sierre	12/20

## Romandie: Jérôme Manificier ist «Aufsteiger des Jahres»!

Die Genfer Fünfsternehotellerie rüstet kulinarisch an allen Fronten auf – und das «Hôtel de la Paix» stellt auch den «Aufsteiger des Jahres in der Romandie»: Jérôme Manificier, ein Schüler von Gérard Rabaey, begeisterte die Tester, klettert auf 17 Punkte. Auch in anderen Hotels kann gefeiert werden: 16 Punkte fürs «Le Duo» im «Royal Manotel», 15 fürs «Il Lago» im «Four Seasons Hotel des Bergues», 15 fürs «Le Jardin» im «Hôtel Le Richemond». Bester Genfer Hotelkoch bleibt Dominique Gauthier («Hôtel Beau-Rivage», «Chat-Botté», 18 Punkte).

Weitere Genfer Aufsteiger: «Le Flacon» (15) und «PakùPakù» (13) in Carouge, «Du Lac» in Versoix (14), «Auberge d'Hermance» in Hermance (13) «Chez Arsène» in Genf (13). Unter den elf Neueinsteigern fallen zwei asiatische Restaurants in zwei Fünfsternehotels besonders auf: 14 Punkte fürs «Izumi» im «Four Seasons Hotel des Bergues» und fürs «Umami» im «President Wilson». Der Genfer Platzhirsch kocht in Satigny: Philippe Chevrier, 19 Punkte in der «Domaine de Châteauevieux», viele hervorragende Filialen in der Stadt.

Die Lage im Waadtland: Die Gourmetwelt blickt fasziniert nach Crissier. Im «Hôtel de Ville» macht Benoît Violier mit seiner riesigen Brigade einen herausragenden Job. Dieses Restaurant ist Weltklasse! Auch die zweite Waadtländer 19-Punkte-Adresse hält sich gut: Altmeister Bernard Ravet ist der Patron, überträgt aber immer mehr Kompetenzen an seine Kids Guy (Küchenchef) und Nathalie (Sommelière). Da wird ein Generationenwechsel sehr sorgfältig und liebevoll vorbereitet. Vier hervorragende 18-Punkte-Chefs haben sich bestätigt: Stéphane Décotterd («Le Pont de Brent», Brent), Carlo Crisci («Le Cerf», Cossonay), Denis Martin («Denis Martin», Vevey) und trotz Küchenchef-Wechsel auch Anne-Sophie Pic («Beau-Rivage» Lausanne); Kevin Gatin ist Madames neuer Gesandter am Lac Léman.

Die Waadt stellt den «Sommelier des Jahres»: Jérôme Aké Béda von der Elfenbeinküste kennt den Chasselas wie kaum ein Zweiter und ist im 15-Punkte-Restaurant «Auberge de l'Onde» in St.Saphorin ein zuvorkommender, versierter Gastgeber. Zehn Waadtländer Chefs steigen auf. Alain Laval im «Le Moulin d'Assens» in Assens führt dieses Feld mit neu 15 Punkten an. Sieben Restaurants sind neu gelistet; eines von ihnen, das «Le Raisin» in Cully (14 Punkte) ist ein Rückkehrer. Die beiden Grand Hotels von Lausanne hieven ihre kleinen, erfolgreichen Restaurants («Café Beau-Rivage», «Brasserie du Grand-Chêne») mit je 13 Punkten neu und zusätzlich in den Guide. Eine schlechte Nachricht gibt's auch: 17-Punkte-Chef Etienne Krebs hat sein «L'Ermitage» in Montreux-Clarens für immer geschlossen.

Der Kanton Jura ist im Guide GaultMillau nur mit neun Restaurants vertreten, aber viele von ihnen sind eine Reise wert. Allen voran «Terroir-Master» Georges Wenger in Le Noirmont (18), aber auch der Bretone Gérard Praud im «Château de Pleujouse» (15). Unsere Entdeckung im Jura ist zugleich «Entdeckung des Jahres in der Romandie»: Mathieu Bruno führt in Le Boéchet ein sympathisches Kleinhotel, ein bemerkenswertes Restaurant und ein Uhren-

museum («Paysan Horloger»). Sein Talent und sein Engagement sind uns 14 Punkte wert. Das «Saint-Hubert» in Courchavon steigt auf (neu 13), das «Helvetia» in Buix ist erstmals gelistet (12).

Im Kanton Neuenburg bleibt Claude Frôté («Le Bocca» Saint-Blaise, 17 Punkte) der Platzhirsch. Die «Auberge d'Hauterive» in Hauterive (neu 14), «L'Escarbot» in Le Landeron (14) und «Chez Sandro» in Le Locle (13) steigen auf. Das «Kobe» in Chez-le-Bart ist erstmals gelistet (13).

In Fribourg notieren wir eine neue Top-Adresse: Romain Paillereau, unter anderem bei Anne-Sophie Pic ausgebildet, kocht im sehr eleganten «La Cène» neu für 15 Punkte. Nicolas Scandella (15 Punkte) bleibt nur noch für wenige Monate im «Le Sauvage», dann übernimmt Nachbar Serge Chenaux (jetzt noch im «Schild», 15 Punkte). «Number one in town» bleibt Pierre-André Ayer («Le Pérolles», 18 Punkte). Drei weitere Aufsteiger auf 15 Punkte: «Hotel Cailler» Charmey, «De la Tour» Châtel-sur-Montsalvens, «Auberge Communale» Lécheltes.

## Kanton Genf

### Aufsteiger (9)

Vertig'O, Hôtel de la Paix, Genf	17 Punkte
Le Duo, Royal Manotel, Genf	16 Punkte
Le Jardin, Hôtel le Richemond, Genf	15 Punkte
Il Lago, Four Seasons Hotel des Bergues, Genf	15 Punkte
Le Flacon, Carouge	15 Punkte
Du Lac, Versoix	14 Punkte
PakùPakù, Carouge	13 Punkte
Chez Arsène, Genf	13 Punkte
L'Auberge d'Hermance, Hermance	13 Punkte

### Neu im Guide (11)

Izumi, Four Seasons Hotel des Bergues, Genf	14 Punkte
Le Patio, Rive Gauche, Genf	14 Punkte
Umami, President Wilson, Genf	14 Punkte
Café de Peney, Satigny	14 Punkte
La Maison Rouge, Carouge	12/20
Restaurant de la Place, Chancy	12/20
La Cantine des Commerçants, Genf	12/20
Pachacamac, Genf	12/20
Shibata, Genf	12/20
Auberge de Landecy, La Croix-de-Rozon	12/20
Gourmet Brothers, Vérenaz	12/20

## Kanton Waadt

### Aufsteiger (10)

Le Moulin d'Assens, Assens	15 Punkte
Auberge Communale La Balance, Daillens	14 Punkte
Auberge Communale du Mont, Le Mont-sur-Lausanne	14 Punkte
Auberge du Pont-de-Nant, Les Plans-sur-Bex	14 Punkte
O Vertige, Montagny-près-Yverdon	14 Punkte

Café du Marché, Nyon	14 Punkte
La Pinte Communale, Aigle	13 Punkte
Des Quais, Grandson	13 Punkte
Abbaye de Montheron, Lausanne-Montheron	13 Punkte
Auberge Communale, Saint-Légier	13 Punkte

### **Neu im Guide (7)**

Le Raisin, Auberge du Raisin, Cully	14 Punkte
Café Beau-Rivage, Beau-Rivage Palace, Lausanne	13 Punkte
Brasserie du Grand Chêne, Lausanne-Palace & Spa, Lausanne	13 Punkte
Le Patio, Le Mirador Kempinski, Le Mont-Pèlerin	13 Punkte
Ze Fork, Vevey	13 Punkte
Nandanam, Lausanne	12/20
L'Argentine, Les Plans-sur-Bex	12/20

## **Kanton Jura**

### **Aufsteiger (1)**

Le Saint-Hubert, Courchavon	13 Punkte
-----------------------------	-----------

### **Neu im Guide (2)**

Paysan Horloger, Le Boéchet	14 Punkte
Helvetia, Buix	12/20

## **Kanton Neuenburg**

### **Aufsteiger (3)**

Auberge d'Hauterive, Hauterive	14 Punkte
L'Escarbot, Le Landeron	14 Punkte
Chez Sandro, Restaurant de la Gare, Le Locle	13 Punkte

### **Neu im Guide (1)**

Kobe, Chez-le-Bart	13 Punkte
--------------------	-----------

## **Kanton Fribourg**

### **Aufsteiger (6)**

Auberge Communale, Léchelles	15 Punkte
Hotel Cailler, Quatre Saisons, Charmey	15 Punkte
De La Tour, Châtel-sur-Montsalvens	15 Punkte
La Cène, Fribourg	15 Punkte
Zum Kantonsschild, Gempenach	14 Punkte
De La Tour, La Tour-de-Trême	13 Punkte

### **Neu im Guide (2)**

Château de la Corbière, Estavayer-le-Lac	12/20
La Salamandre, Portalban	12/20



# Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2015

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 100 besten Schweizer Winzer»,

«Die 100 besten Schweizer Hotels»

840 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

552 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne,

Übersichtskarte Schweiz

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

### **Erhältlich bei**

Ringier AG, GaultMillau-Aboservice

4800 Zofingen

Telefon 0800 820 920, Fax 062 746 35 71

E-Mail [leserangebot@ringier.ch](mailto:leserangebot@ringier.ch)

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9524183-1-4

Presse-Information  
29. September 2014

## **BMW setzt Partnerschaft mit GaultMillau fort und stellt den „Koch des Jahres 2015“ vor.**

Mit Peter Knogl vom „Les Trois Rois“ in Basel erhält erstmals ein Hotel-Koch die Spitzenwertung von 19 Punkten im GaultMillau Schweiz.

**Dielsdorf/Basel.** Im vergangenen Jahr startete die BMW Group, der weltweit erfolgreichste Hersteller von Premium-Automobilen, eine Kooperation mit GaultMillau Schweiz, einem der einflussreichsten internationalen Restaurantführer. „Für BMW erwies sich die neue Partnerschaft mit GaultMillau von Beginn an als grossartige Kombination. Denn beide Unternehmen verfolgen sehr ähnliche Ziele: das Streben nach grösster Perfektion, eine präzise Arbeit bis ins kleinste Detail und Produkte von höchster Qualität“, fasst Philippe Dehennin, President und CEO von BMW Switzerland, die Philosophie der beiden Unternehmen und das erste gemeinsame Jahr zusammen.

Wie schon im Vorjahr, als mit Tanja Grandits erstmals in der Geschichte von GaultMillau Schweiz eine Frau den begehrten Titel „Koch des Jahres“ erhielt, wartet auch die diesjährige Verleihung mit einer Überraschung auf: Der im bayerischen Deggendorf geborene 46-jährige Peter Knogl ist „Koch des Jahres 2015“. Knogl lernte bei Heinz Winkler im Münchner „Tantris“, arbeitete danach im „Tristan“ auf Mallorca, im Hotel „Negresco“ in Nizza und im „Les Saveurs“ in London, bevor er zu Heinz Winkler in die „Residenz“ zurückkehrte. Seit 2007 ist Knogl Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant „Cheval Blanc“ im Grand Hotel „Les Trois Rois“ in Basel. Knogl wurde 2008 zum „Aufsteiger des Jahres“ im GaultMillau Schweiz gekürt und erhielt bereits einmal, im Jahr 2011, den Titel „Koch des Jahres“. Jetzt kam der 19. Punkt hinzu und damit eine Wertung, die ausser Knogl nur sechs weiteren Spitzenköchen in der Schweiz – allesamt Patrons – jemals verliehen wurde.

Die Wahl Knogls unterstreicht einen Trend der letzten Jahre: Die ganz grosse Küche findet der Gourmet zunehmend in grossen Hotels. Das „Cheval Blanc“ im „Les Trois Rois“ zeichnet sich folgerichtig auch durch seine herausragend gute Küchenbrigade, den perfekten Service und sein elegantes Ambiente aus.

In Zukunft wird Peter Knogl mit einem BMW 650i xDrive Gran Coupé unterwegs sein. Ein

Firma  
BMW (Schweiz) AG

Ein Unternehmen  
der BMW Group

Anschrift  
Industriestrasse 20  
Postfach  
CH-8157 Dielsdorf

Telefonzentrale  
+41 58 269-1111

Fax  
+41 58 269-1511

Internet  
[www.bmw.ch](http://www.bmw.ch)  
[www.mini.ch](http://www.mini.ch)  
[www.bmw-motorrad.ch](http://www.bmw-motorrad.ch)

Unternehmens-ID  
CHF-105.974.654 HR

Presse-Information

Datum 29. September 2014

Thema **BMW setzt Partnerschaft mit GaultMillau fort und stellt den „Koch des Jahres 2015“ vor.**

Seite 2

Fahrzeug, das perfekt zu ihm und seiner Art zu kochen passt: Premium-Qualität, feinste Materialien und Zutaten, kultiviert, elegant und effizient im Umgang mit den Ressourcen.

Der GaultMillau wurde 1969 in Frankreich von den beiden Journalisten Henri Gault und Christian Millau gegründet. Der erste GaultMillau Schweiz erschien 1982 und wird traditionell als deutsche und französische Ausgabe angeboten. Der GaultMillau beschränkt sich im Gegensatz zu anderen renommierten Restaurantführern nicht auf eine Auflistung, sondern bietet eine detaillierte Beschreibung der Restaurants und ihrer Leistungen.

**Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:**

BMW Group Switzerland  
Oliver Peter, Leiter Corporate Communications  
Email: [oliver.peter@bmw.ch](mailto:oliver.peter@bmw.ch)  
Tel.: +41 58 269 10 91  
Fax: +41 58 269 14 91  
Media-Website: [www.press.bmwgroup.com](http://www.press.bmwgroup.com)

**Die BMW Group**

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI und Rolls-Royce der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern. Als internationaler Konzern betreibt das Unternehmen 28 Produktions- und Montagestätten in 13 Ländern sowie ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2013 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 1,963 Millionen Automobilen und 115.215 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2013 belief sich auf rund 7,91 Mrd. Euro, der Umsatz auf rund 76,06 Mrd. Euro. Zum 31. Dezember 2013 beschäftigte das Unternehmen weltweit 110.351 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, umfassende Produktverantwortung sowie ein klares Bekenntnis zur Schonung von Ressourcen fest in seiner Strategie verankert.

[www.bmwgroup.com](http://www.bmwgroup.com)

Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>

Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>

YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupview>

Google+: <http://googleplus.bmwgroup.com>



Hi, Bonjour, Grüezi, Buongiorno.

## **Die beste Schweizer Weinkarte, Rookies of the year und Top 100 – die 100 besten Schweizer Winzer von GaultMillau – 2015**

Zum zweiten Mal in Folge inszenieren GaultMillau und Swiss Wine Promotion die Schweizer Weine, um mit ihrem Know-How Brücken zwischen Gastronomie und Schweizer Weinen zu schlagen.

### **Die Jury**

Eine Jury von Experten mit Gilles Besse, Winzer und Önologe, Elsbeth Hobmeier, Wein- und Gastrojournalistin, Ueli Kellenberger, Chef im Rössli, Bad Ragaz, Urs Mäder, Weinhändler, Nathalie Ravet, Sommelière im l'Ermitage des Ravet, Paolo Basso, Bester Sommelier der Welt 2013 (neues Jury-Mitglied) und Geny Hess, Präsident der Jury, beurteilten die Weine.

### **Der Schweizerhof – Jack's Brasserie in Bern wurde für die beste Schweizer Weinkarte ausgezeichnet**

Restaurateure, Sommeliers und Chefs mit einer Schweizer Weinkarte, welche die geforderten Kriterien wie etwa die Berücksichtigung von lokalen, regionalen und nationalen Weinen (aus allen sechs Schweizer Weinbauregionen), die Repräsentativität von autochthonen Sorten, das Gleichgewicht zwischen Schweizer und ausländischen Weinen, die Winzerauswahl nach Originalität und Kreativität erfüllen, haben diese an GaultMillau eingeschickt. Der Schweizerhof in Bern folgt auf das Hôtel de la Gare von Lucens, das von Anne-Lise und Pierick Suter geführt wird.

### **Zwei Winzer, die mit dem «Rookie of the year-Preis 2015» geehrt wurden**

Der Walliser Alexandre Delétraz der *Cave des Amandiers* in Saillon sowie Jan Luzi der Domäne *Sprecher von Bernegg* in Jenins, sind die beiden Rookies of the year 2014. Sie werden abgelöst von:

### **Gaby Gianini der Tenuta Castello di Morcote in Morcote (TI)**

### **Adrian Klötzli vom Weingut zum Twannbach in Twann (BE)**

### **Top 100 – die 100 besten Schweizer Winzer**

Die Jury hat auch 100 Winzer als Favoriten ausgewählt und die Resultate sowohl im offiziellen GaultMillau-Führer als auch in einem Taschenführer für die Schweizer Kundschaft publiziert.

Die Herren Geny Hess und Sébastien Fabbi stehen Ihnen für alle Fragen oder Informationen zur Verfügung.

Mit schlemmerischen Grüßen,

GAULTMILLAU

Geny Hess, Präsident der Jury GaultMillau

Tel : +41 (0)79 434 36 59

genyhess@tep.ch

SWISS WINE PROMOTION

Sébastien Fabbi, Geschäftsführer

Tel : +41 (0) 79 174 32 19

fabbi@swisswine.ch

SWISS WINE PROMOTION  
www.swisswine.ch

10 Place de Grenus  
1201 Genève, Switzerland

+41 [0]22 731 88 55  
info@swisswine.ch

To be enjoyed in mod