

Gault Millau 2014. Die Auszeichnungen. Am Montag präsentierte Gault-Millau-Schweiz-Chefredaktor Urs Heller das «Who's who» der neuen Ausgabe. Erstmals wurden auch die besten Schweizer Winzer und Weinkarten gekürt.

Erfolgreiche Familienbande

Christian Kuchler, «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz», ist seinem Vater Wolfgang Kuchler dicht auf den Fersen. Die beiden 17- und 18-Punkte-Chefs im Gespräch am Rande der «Gault-Millau-2014»-Präsentation.

SABRINA GLANZMANN

Wolfgang Kuchler, wie stark schlägt ihr stolzes Vater- und Kochherz gerade?

Wolfgang Kuchler: Ziemlich stark, das können Sie mir glauben. Nicht alle Tage hört man als Koch schliesslich den Namen seines Sohnes, wenn es um eine Gault-Millau-Auszeichnung und um den Aufstieg in die 17-Punkte-Liga geht. Aber heute geht es eigentlich nicht um mich, sondern um Christian – ich bin nur als sein Fahrer hier (lacht).

Christian Kuchler, Sie sind auf bestem Wege, in die Fussstapfen Ihres Vaters zu treten: 2010 stiegen Sie, erst 24-jährig, als «Entdeckung des Jahres» mit 14 Punkten in den Gault Millau ein, jetzt sind Sie bei 17 Punkten. Ist Ihr Vater Ihr grösstes Vorbild?

Christan Kuchler: Von klein auf habe ich miterlebt, wie mein Vater mit Leib und Seele in der Küche steht, und nicht zuletzt deshalb habe ich mich bewusst für die Gastronomie entschieden. Wenn ich sehe, wie er seit über 30 Jahren als Alleinkoch im «Schäfli» auf hohem Niveau kocht, ohne einen Hotelbetrieb oder Sponsoren im Rücken, prägt das natürlich sehr.

Wolfgang Kuchler: Als passionierter Velofahrer bin ich froh, dass ich mir ein neues Gerät pro Jahr leisten kann – wer auf eigene Kosten kocht, muss das heute schon mit einiger Leidenschaft und Überzeugung tun. Es freut mich, dass ich das an Christian weitergegeben habe.

Apropos Weitergeben: Wann ist Stabsübergabe im «Schäfli» in Wigoltingen?

Christian Kuchler: Dazu verraten wir noch nichts (lacht), aber das ist selbstverständlich nicht erst seit heute ein Thema für uns. Sie werden rechtzeitig davon hören!

Christian Kuchler, Sie haben unter anderem auch ein Stage bei Alain Ducasse im Gepäck. Erzählen Sie!

Nun, ich konnte kein Wort Französisch und das allein war schon ziemlich spektakulär (lacht). Im Ernst: Am ersten Arbeitstag führte man mich morgens um 7 Uhr in den Frigo,

mit fünf Holzkisten mit Coquilles Saint-Jacques zum Herauslösen. Am zweiten Tag war ich schon gespannt, was meine neue Aufgabe sein würde, aber da standen wieder fünf Kisten mit demselben Inhalt und demselben Auftrag, so wie an allen Tagen im ersten Monat in Paris auch. Das war für mich als junger Mensch und Koch schon sehr prägend. Und prägend bis heute ist für mich, dass die französische Küche halt nach wie vor Basis von allem ist.

Hätten Sie bleiben können?

Das hätte ich, ja, am Schluss war ich Chef de Partie, aber nach anderthalb Jahren hatte ich allmählich ziemlich Heimweh nach Freunden und Familie.

Welche kulinarischen Philosophien teilen Sie?

Christian Kuchler: Ich glaube, die Konzentration auf das



Köche mit Leib und Seele: Wolfgang Kuchler (l.) und Sohn Christian Kuchler. Schweizer Illustrierte/Bruno Voser/zvg

Produkt und seine Qualität gehört sicherlich dazu.

Wolfgang Kuchler: Das stimmt, auch wenn du damit dann viel komplizierter und extravaganter

kochst als ich. Ich bin froh, dass wir den ganzen Molekular-Trubel allmählich hinter uns gelassen haben und die Produkte wieder mehr in den Fokus rücken.

Christian Kuchler ist Küchenchef im Restaurant La Passion im Gasthof Hirschen in Eglisau ZH und kocht dort neu mit 17 Punkten. Seine Eltern Wolfgang (18 GM-Punkte seit 1998) und Marlis Kuchler führen seit 31 Jahren die Taverne zum Schäfli in Wigoltingen TG.

Die Namen Aufgestiegen, entdeckt, speziell geehrt

Die Gault-Millau-Testerinnen und -Tester hieven drei Chefs neu in den 18-Punkte-Himmel: Neben «Koch des Jahres» **Tanja Grandits** (siehe Seite 20) wurden **Pierre-André Ayer** («Les Pérolles», Fribourg) und **Othmar Schlegel** («Locanda Barbarossa», Hotel Castello del Sole, Ascona) an der Präsentation am letzten Montag im Basler «Stucki» mit der zweithöchsten vergebenen Punktzahl ausgezeichnet. Die 19-Punkte-Spitze von Benoît Violier, Andreas Caminada, Philippe Chevrier, André Jaeger, Didier de Courten und Bernard Ravet bleibt unverändert.

Ayer und Schlegel bilden mit **Christian Kuchler** das Trio der «Aufsteiger des Jahres». Für das «wandelnde Küchenlexikon Othmar Schlegel» (O-Ton Gault Millau), nach 27 Dienstjahren im «Castello» eine schöne Auszeichnung: «Sie gehört ganz klar zu meinen Karrierehöhepunkten».



Aufsteiger Westschweiz (18 P.): Pierre-André Ayer, «Les Pérolles», Fribourg. Bilder zvg

Neu aufgefallen sind den Testern des roten Gastroführers zwei junge Talente: **Manuel Reichenbach** koche in der Casa Tödi im bündnerischen Trun mit viel Fantasie und technischer Finesse – gelernt hat er das auch in seinen Wanderjahren bei Roland Pierroz oder Gordon Ramsey – und erhält für den GM-Neueinstieg 14 Punkte. **Christophe Pacheco**, Westschweizer «Entdeckung des Jahres 2014», wirkt im Restaurant Le Berceau des Sens, das zur Ecole



Aufsteiger Tessin (18 P.): Othmar Schlegel, Hotel Castello del Sole, Ascona.

hôtelière de Lausanne gehört, mit 15 Punkten. In Lausanne ist auch der neue «Sommelier des Jahres» daheim: **Thibaut Panas** wacht im Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace über einen der grössten Keller des Landes.

«Wer «The Cigar Man of the Year» werden will, muss nicht nur Zigarren und Humidor haben, er muss auch kochen können», so Urs Heller – mit Titelsponsor Davidoff hat der Gastroführer diese



Entdeckung Deutschschweiz (14 P.): Manuel Reichenbach, «Casa Tödi», Trun GR.

Attribute bei 17-Punkte-Chef **Jörg Slaschek** (Restaurant Attisholz, Riedholz SO) gefunden.

Den Titel «Schweizer Star im Ausland» erhält **Stephan Schüpbach**, General Manager im «Jumeirah Zabeel Saray» in Dubai. Der gebürtige Berner ist seit über 20 Jahren im Ausland tätig und führt das Luxushotel mit 1000 Mitarbeitenden, 450 Zimmern und Suiten, zehn Restaurants und Bars seit der Eröffnung im Jahr 2011 erfolgreich.



Entdeckung Westschweiz (15 P.): Christophe Pacheco, «Le Berceau des Sens», Lausanne.

Insgesamt 856 Restaurants sind im Gault Millau 2014 gelistet, als Allzeitrekord wurden dieses Mal 94 neue Lokale in den Guide aufgenommen. «Sie alle haben den Mut, heute das Wagnis Spitzengastronomie anzupacken», so Urs Heller.

Mehr zu den Westschweizer Ausgezeichneten siehe «cahier français», Seite 7.

Alle Neuzugänge und Aufsteiger nach Regionen unterteilt: www.htr.ch/gaultmillau2014

Ein starkes Plädoyer für den Schweizer Wein

Im Gault Millau gibt es eine neue Rubrik: Eine Fachjury hat erstmals die «100 besten Schweizer Winzer» und junge Talente gekürt sowie die besten Schweizer Weinkarten ausgezeichnet.

SABRINA GLANZMANN

Die ehrgeizigsten Schweizer Winzer haben in den letzten Jahren die Qualität enorm gesteigert. Sie verdienen eine höhere Beachtung im Land. Dazu wollen wir einen Beitrag leisten», schreibt Urs Heller in seinem Editorial zum Gault Millau 2014 – als erste Ausgabe überhaupt ist der Guide um ein Win-



Winzerentdeckung Alexandre Delétraz, Domaine des Amandiers in Saillon VS. Bilder zvg

zer-Rating ergänzt. In Zusammenarbeit mit Partner Swiss Wine Promotion, dem Verein zur Förderung von Schweizer Weinen im In- und Ausland, stellt der Gastro-



Auch Jan Luzin, Weingut Sprecher von Bernegg in Jenins GR, ist «Rookie des Jahres».

führer seine Marke für diese neue Plattform zur Verfügung.

Für die Selektion zuständig war eine sechsköpfige Fachjury: Geny Hess (Präsident), Gilles Besse, Els-

beth Hobmeier, Ueli Kellenberger, Urs Mäder und Nathalie Ravet unterbreiteten Vorschläge, primär aus ihren Regionen, von Winzerinnen und Winzern zur Beurteilung und Blinddegustation. Die Winzerinnen wurden nicht aufgefordert, selbst Weine einzureichen, sagt Jurypräsident Hess.

«Die Auswahl der 100 Besten war kein Concours, es wurde nicht nach einem Cup-System oder Medaillen, Rangierungen und Meistertiteln entschieden» betont Geny Hess – vielmehr sei die langjährige Erfahrung der Gruppe aus Sommeliers, Önologen, Küchenchefs und Weinpublizisten ausschlaggebend gewesen. Faktoren wie «Wiedererkennungswert, eine klare Linie im Wein und die Handschrift des Winzers/der Winzerin, die über Jahre erkennbar ist», sei-

en für eine Nomination in die besten 100 ausschlaggebend gewesen.

Gefunden haben die Experten nicht nur ihre 100er-Liste aus allen Weinregionen der Schweiz, sie haben auch zwei «Rookies des Jahres» gekürt – Jungwinzer, denen man eine vielversprechende Zukunft zutraut. Der 33-jährige Alexandre Delétraz (Domaine des Amandiers) gründete 2008 in Saillon VS sein eigenes Weingut mit steil terrassiertem Rebberg und überzeugte die Jury mit der «Ausgewogenheit, den überwältigenden Aromen und der Frische seines Syrah». Die zweite Entdeckung ist Jan Luzin (Weingut Sprecher von Bernegg in Jenins GR), der Neffe der Bündner Winzerin Dorothea von Sprecher. Sein Pinot Noir «Lindenwingert» etwa be-

geisterte mit «Finesse, Aromen und Frucht».

Die beste Schweizer Weinkarte ortet die Jury bei Pierrick und Jane-Lise Suter im Hôtel de la Gare in Lucens VD. Laut Geny Hess waren bei den Weinkarten, unter anderen Kriterien, ein markanter Schwerpunkt von Schweizer Wein auf der Karte, ein tiefes Angebot von Weinen der eigenen Gegend oder eine kluge Lösung im Bereich kleine Flaschen oder Offenwein wichtig. «Es ist erfreulich, dass viele Hoteliers und Gastronomen die Zeichen der Zeit erfasst haben und den Schweizer Gewächsen in ihrem Angebot einen besonderen Auftritt gewähren», sagt Jurypräsident Hess.

Der **Gault Millau 2014** ist ab sofort im Buchhandel erhältlich.