

SZENE PEOPLE



Der erst 29-jährige Küchenchef Rolf Fliegau vom Ristorante Ecco im Giardino Ascona wurde zum jüngsten 2-Sterne-Koch Europas gekürt.



Der junge Markus Arnold, Küchenchef im Meridiano im Kursaal Bern, hat bereits einen Stern erhalten. Er wird in der Kategorie «Hoffnungsträger» als Anwärter auf einen zweiten Stern gelistet.



Nach nur einer Saison ist Urs Gschwend, Küchenchef im Grand Hotel Bellevue in Gstaad, mit einem Stern ausgezeichnet worden.



Christian Nickel (Restaurant Spice, Hotel Rigiblick, Zürich) hat nach nur sechs Monaten einen Stern erköcht.



Werner Rothen, laut Gault/Millau mit 17 Punkten der «beste Koch von Bern», hat jetzt in seinem Restaurant Schöngrün noch einen Stern bekommen.



Sterne-Regen für das The Restaurant im Dolder Grand Zürich: Küchenchef Heiko Nieder wurde mit zwei Sternen ausgezeichnet.



Küchenchef Gianluca Garigliano von der Osteria TRE im Hotel Bad Bubendorf (Baselland) wurde jetzt mit einem Stern geehrt.

GUIDE MICHELIN SCHWEIZ

STERNE SIND NICHT ALLES!

Die gefürchteten Tester des «Guide Michelin» haben ihn etwas schmoren lassen, doch nun darf der Bündner Andreas Caminada den dritten Stern an der Tür seines Gourmet-Schlösses in Fürstenuan anbringen. Caminadas Restaurant Schauenstein ist das erste Restaurant in der Deutschschweiz, das mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. Bisher hatte der ursprünglich französische Führer die ganz grosse Kochkunst jeweils nur in der Westschweiz geortet. Dort trugen seit Jahren zwei Restaurants diese Auszeichnung – zum Vergleich; in ganz Frankreich sind es 26. Die Zahl der Drei-Sterne-Restaurants in der Schweiz hat sich mit dem Aufstieg Caminadas nicht geändert. Da im «Le Pont de Brent» Küchenchef Gérard Rabaey an einen Nachfolger übergibt, wurde er vorerst auf zwei Sterne reduziert. Bleibt ausser Caminada noch Philippe Rochat mit dem Hotel de Ville in Crissier.

«Sterne sind nicht alles»

Der 45-jährige Ralf Flinkenflügel ist seit 2009 Chefredaktor der Guide-Michelin-Ausgaben des deutschsprachigen Raums, für die er seit 1992 Gastbetriebe testet. NZZ-Redaktor Urs Bühler sprach mit ihm über die Schweizer Gastroszene.

Die Schweiz ist, gemessen an der Einwohnerzahl, das Land mit den meisten Michelin-Sternen. Wie erklärt sich das?

Es kommen zwei Dinge zusammen: Es hat in diesem Land genügend Gäste mit Interesse an Spitzengastronomie und der nötigen Kaufkraft; und es gibt sehr viele junge Köche, die erstklassig ausgebildet und sehr ehrgeizig sind.

Einen dieser Jungen, Andreas Caminada, hat Ihr Guide just zum allerersten Drei-Sterne-Koch der Deutschschweiz gekürt.

Wir haben diese Auszeichnung einstimmig als hochverdient angesehen und freuen uns sehr darüber. Perfekte Arbeit paart sich hier mit einer klaren persönlichen Handschrift des Küchenchefs, die für drei Sterne unabdingbar ist.

Was bringen Jungstars, wie sie gerade in der Deutschschweiz zurzeit besonders zahlreich aufstreben, der Branche?

Für die Häuser ist es eine Bestätigung und Motivation, weiter hervorragenden Nachwuchs auszubilden. Zudem

gilt allgemein für die Gastronomie: Was sich in der Spitze abspielt, setzt sich langsam nach unten fort und entfaltet seine Wirkung dann auch an der Basis. Das zeigt auch die Entwicklung der Kochtechnik.

Etwa, indem manche Errungenschaften der Nouvelle Cuisine heute in einfacheren Küchen selbstverständlich sind?

Zum Beispiel.

Der Trend der molekularen Küche scheint am Abflauen zu sein. Was bleibt von ihr?

Ein Spitzenkoch sagte einmal: Das Gute davon bleibt hängen. Das stimmt wohl. Es ist wichtig, dass Köche neue Wege gehen, um die Branche weiterzubringen. Ferran Adrià hat angekündigt, sich bald neu orientieren und asiatischen Einflüssen widmen zu wollen. Ähnliches hört man von mehreren Spitzenköchen. Das könnte ein neuer Trend sein.

In der Schweiz wird oft gelästert, der Grad der Gastfreundschaft in hiesigen Hotels und Restaurants sei im internationalen Vergleich nicht konkurrenzfähig.

Das kann ich aus eigener Erfahrung überhaupt nicht bestätigen, zumindest nicht im Vergleich mit den Nachbarländern, in denen ich oft unterwegs bin.

Wie viele Ihrer Tester sind für die Schweiz zuständig?

Den Hauptstamm bilden die 13 Inspektoren aus Deutschland, mitunter helfen Kollegen aus Nachbarländern mit. Alle Inspektoren arbeiten vollamtlich. Sonst wäre das Pensum von etwa 600 Besuchen in Betrieben und rund 250 Testessen im Jahr nicht zu bewältigen.

Aus Ihrer langjährigen Erfahrung als Tester: Wie merkt man, bevor man am Tisch sitzt, dass ein Lokal nichts taugt?

Schlechte Qualität zieht sich normalerweise wie ein roter Faden durch das ganze Haus. Um das zu merken, braucht man nur die Augen zu öffnen und die Nase einzusetzen. Ist der Aushang der Speisekarte verfleckt und weht einem unangenehmer Fettgeruch entgegen, erwartet einen kaum ein gutes Essen. **H**

Quelle: Auszug aus NZZ online