

GAULTMILLAU 2014

18 Punkte! Tanja Grandits ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2014»

Erstmals in der Geschichte des GaultMillau Schweiz steht eine Frau ganz allein ganz oben: Tanja Grandits, 43, vom «Stucki» in Basel, ist «Koch des Jahres 2014». Ihre sehr eigenständige, raffinierte Küche wird mit 18 Punkten bewertet.

Von Urs Heller, Chefredaktor GaultMillau Schweiz

Ein nostalgischer Blick zurück: Bereits vor zwanzig Jahren schaffte es eine Frau weit nach oben: Irma Dütsch (Saas Fee VS) wurde mit 18 Punkten als «Köchin des Jahres» geehrt, zusammen mit zwei weiteren Spitzenköchen (Martin Surbeck, Peter Moser). Diesmal gehört das Scheinwerferlicht Tanja Grandits ganz allein. Sie ist eine aussergewöhnliche Chefin: ehrgeizig, durchsetzungs kräftig, unbeirrbar. Ihre Kreationen haben eine eigene, unverwechselbare und unkopierbare Handschrift. Sie hat es verdient, «Koch des Jahres» zu sein. Tanja Grandits arbeitet an schon fast historischer Adresse: Hans Stucki war auf dem «Bruderholz» jahrzehntelang ein grossartiger Patron; zusammen mit Frédy Girardet hat er die Küche in der Schweiz revolutioniert. Tanja Grandits ist eine Chefin der neuen Generation: eine Teamplayerin, die ihrer sehr jungen Brigade vertraut und auf sie baut. Eine Reisende auch, die immer wieder für Gastspiele draussen in der Welt zu haben ist, für die Gourmet-Schweiz wirbt und sich von fernen Ländern, Aromen und Produkten inspirieren lässt.

An der Spitze des GaultMillau-Ratings hat sich nichts verändert. Sechs Chefs sind mit der Höchstnote 19 gelistet: Benoît Violier (Crissier VD), Andreas Caminada (Fürstenu GR), Philippe Chevrier (Satigny GE), André Jaeger (Schaffhausen), Didier de Courten (Sierre VS) und Bernard Ravet (Vufflens-le-Château VD). Vor allem Violier, unser letztjähriger «Koch des Jahres», hat uns schwer beeindruckt: Er verwaltet das schwere Erbe seiner berühmten Vorgänger (Frédy Girardet, Philippe Rochat) respektvoll und souverän, hat aber dem berühmten Restaurant längst seinen eigenen Stempel aufgesetzt.

18 Punkte für Othmar Schlegel und Pierre-André Ayer

Tanja Grandits ist nicht der einzige «Neuzugang» in der Liga der 18-Punkte-Chefs. Im Tessin ehren wir einen gestandenen Chef, der gegen Ende seiner Karriere noch einmal so richtig Vollgas gibt. Der Luzerner Othmar Schlegel kocht im «Castello del Sole» in Ascona. Er ist ein wandelndes Küchenlexikon, holt sich seine Produkte am liebsten im eigenen Garten und im eigenen Gutsbetrieb, zeigt, wie modern man klassische französische Küche interpretieren kann; er ist unser «Aufsteiger des Jahres im Tessin». Die Stadt Fribourg kann man durchaus als «Gourmet-Hochburg» bezeichnen, mit gleich zehn Einträgen im «GaultMillau». Wir sagen, wer der Beste ist: Pierre-André Ayer vom «Le Pérolles». Der «Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz» hat in der kleinen Stadt Grosses bewegt.

«Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz»: Christian Kuchler vom historischen Gasthof Hirschen in Eglisau ZH. Der Chef ist 28 Jahre jung, erblich schwer vorbelastet (Vater Wolfgang kocht in Wigoltingen TG für 18 Punkte) und führt die Kategorie der jungen wilden Schweizer Köche an, die voll am Durchstarten sind. Sein Rating 2014: 17 Punkte. Sechs weitere herausragende Chefs können sich ebenfalls über den 17. Punkt freuen: Rolf Fliegau («Ecco» im Hotel Giardino, Ascona), Tony Schmidig («Rigiblick», Lauerz SZ), Matthias Schmidberger («Cà d'Oro» im «Kempinski», St. Moritz), Antonio Colaianni («Mesa», Zürich), Samuel Destaing («Hôtel des Alpes», Orsières VS) und Damien Germanier («Restaurant Damien Germanier», Sion VS).

Die «Entdeckungen des Jahres»? Zwei spannende Adressen! In Trun GR hat Manuel Reichenbach die «Casa Tödi» von seinen Eltern übernommen und weiterentwickelt (14 Punkte). In Lausanne führt die weltberühmte Hotelfachschule ein eigenes Restaurant: «Le Berceau des Sens»; der Franzose Christophe Pacheco ist der routinierte Chef (15 Punkte).

Ein Plädoyer für den Schweizer Wein

Neu bei GaultMillau: Wir stellen die 100 besten Schweizer Winzer vor und ehren Restaurants, die den Schweizer Wein besonders pflegen. Das ist eine Hommage an unsere Winzer. Die ehrgeizigsten von ihnen machen einen herausragenden Job. Insider wissen das schon längst. Aber wir wollen diese erfreuliche Entwicklung auch einem grösseren Publikum bekannt machen.

Den «Sommelier des Jahres» wählen wir schon länger. Die Auszeichnung geht diesmal an Thibaut Panas («Restaurant Anne-Sophie Pic»); er wohnt im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne über einen der imposantesten Weinkeller des Landes. Davidoffs «CigarMan of the Year» ist Jörg Slaschek («Attisholz», Riedholz SO). Ein hervorragender Koch (17 Punkte), ein freundlicher Gastgeber, für Raucher und für Nichtraucher.

Ausgezeichnete Hoteliers

«The Alpina» in Gstaad ist GaultMillaus «Hotel des Jahres», natürlich auch wegen der erstklassigen Arbeit, die in der Küche geleistet wird. Executive Chef Marcus G. Lindner (18) und sein Japan-Chef Takumi Murase (16) punkten auf Anhieb hoch. Baumeister des glanzvollen Startjahrs ist der international erfahrene Managing Director Nik Leuenberger, der das Hotel jetzt seinem Nachfolger, Eric Favre, übergibt.

Auch der «Schweizer Star im Ausland» ist ein General Manager der Extraklasse: Stephan Schüpbach führt in Dubai das «Jumeirah Zabeel Saray». Das Hotel, gelegen auf der «Palme» vor der boomenden Stadt, gleicht einem Palast aus dem Osmanischen Reich: viel Gold, viel Marmor, 450 Zimmer und Suiten, 1000 Mitarbeiter. Und erstklassige Restaurants!

1000 Testessen für den Guide und die App

Die Testerinnen und Tester waren in den letzten Monaten sehr viel unterwegs. 1000 Restaurantbesuche waren nötig, um den Guide GaultMillau und die GaultMillau-App (erscheint mit den letzten Updates im Dezember) zu publizieren.

856 Restaurants sind im «GaultMillau 2014» gelistet. 94 Feinschmecker-Adressen wurden neu entdeckt. 96 Köche können sich über einen Punktezuwachs freuen. 43 Restaurants müssen mit einem tieferen Rating auskommen.

Köche, die der «GaultMillau 2014» besonders ausgezeichnet

Koch des Jahres:

Tanja Grandits, «Stucki / Tanja Grandits», Basel (18 Punkte)

Koch des Jahres? Erstmals steht eine Frau ganz allein ganz oben! Tanja Grandits hat sich diese Auszeichnung verdient. Weil sie einen eigenen, unkopierbaren Stil pflegt. Weil uns ihre Neugier, ihre Disziplin und ihr Ehrgeiz immer neue, intensive, verblüffende Geschmackserlebnisse ermöglichen. Basel hat eine Koch-Göttin!

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz:

Christian Kuchler, Gasthof Hirschen, «La Passion», Eglisau ZH (17 Punkte)

Ist Kochtalent vererbbar? Vater Wolfgang Kuchler (Wigoltingen TG) gehört seit Jahrzehnten zu den Besten im Land. Jetzt startet sein Sohn Christian durch in Eglisau. Mit viel Talent. Mit grenzenlosem Fleiss. Christian Kuchler zaubert. Aber Basis ist unübersehbar die solide klassische Küche. Sein letzter Lehrmeister? Alain Ducasse.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz:

Pierre-André Ayer, «Le Pérolles», Fribourg (18 Punkte)

Fribourg ist eine Gourmetstadt. Und einer gibt den Takt vor: «Pierrot» Ayer. Er bleibt mit seinen Füssen fest auf dem Terroir, bei seinen Werten. Aber das hindert ihn nicht daran, die Gäste mit seiner Originalität und Kreativität immer wieder zu verwöhnen. Er hat in der kleinen Stadt viel bewegt. Und uns immer wieder begeistert.

Aufsteiger des Jahres im Tessin:

Othmar Schlegel, Hotel Castello del Sole, «Locanda Barbarossa», Ascona TI (18 Punkte)

Das schönste Kompliment für einen Chef? Wenn ihn seine Köche etwas fürchten – und dennoch sehr verehren, bewundern. Othmar Schlegel ist ein Patron alter Schule, ein wandelndes Küchenlexikon. Im «Castello» steht er im 27. Dienstjahr. Er züchtet mit Leidenschaft Kräuter, Gemüse, Gewürze – und kocht so gut wie nie zuvor!

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz:

Manuel Reichenbach, «Casa Tödi», Trun GR (14 Punkte)

Der «verlorene Sohn» ist zurück! Manuel Reichenbach hat nach langen Wanderjahren zu Roland Pierroz, Beat Bolliger, Anton Mosimann und Gordon Ramsay das elterliche Restaurant in Trun übernommen. Sein Einstand ist überzeugend: viel Fantasie, viel technische Finesse, mal weltläufig, mal Region. Die «Casa Tödi» lohnt einen Umweg.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz:

Christophe Pacheco, «Le Berceau des Sens», Lausanne VD (15 Punkte)

Die Ecole hôtelière de Lausanne ist Weltklasse, grosse Karrieren sind hier gestartet. Jetzt hat die renommierte Schule auch noch eine «Beiz». Am Herd: Christophe Pacheco,

bei Joël Robuchon ausgebildet, «Un des Meilleurs Ouvriers de France». Monsieur hat uns tief beeindruckt: 15 Punkte für sein überraschendes Menü. Eine echte Entdeckung.

Sommelier des Jahres:

Thibaut Panas, «Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace», Lausanne VD (18 Punkte)

Das Hotel am See ist grossartig. Anne-Sophie Pic, die Namensgeberin des Restaurant ist es auch. Aber es gibt noch zwei andere stille Stars im Haus: Küchenchef Guillaume Raineix – und Sommelier Thibaut Panas. Er wacht über einen der grössten Keller des Landes und führt die Gäste souverän durch seine umfangreiche Weinbibel.

The CigarMan of the Year:

Jörg Slaschek, «Attisholz», Riedholz SO (17 Punkte)

Im 300-jährigen Patrizierhaus fehlt es dem Gast an nichts: muntere Gaststube. Erstklassiges Gourmetrestaurant («Le Feu»). Eleganter Ballsaal. Grosser Garten. Und eine angenehme Davidoff-Veranda mit gepflegtem Humidor! Jörg Slaschek ist ein hervorragender Koch und Gastgeber. Bei ihm fühlen sich alle wohl. Raucher und Nichtraucher.

Schweizer Star im Ausland:

Stephan Schüpbach, «Jumeirah Zabeel Saray», Dubai

Was für ein Hotel! Eine Hommage ans Osmanische Reich, viel Gold, viel Marmor, 33 Meter hohe Springbrunnen, 450 Zimmer und Suiten, 1000 Mitarbeiter. General Manager ist ein Berner: Stephan Schüpbach aus Seeberg. Er führt das «Jumeirah Zabeel Saray» an Dubais Spitze, auch dank exzellenter Küche. Sein Top- Restaurant? «Voi», modern-vietnamesisch.

Hotel des Jahres:

«The Alpina», Gstaad BE (18 und 16 Punkte)

«The Alpina» ist GaultMillaus «Hotel des Jahres 2013» – weil im 300-Millionen-Resort gleich zwei Chefs hoch punkten: Marcus G. Lindner («Sommet», 18 Punkte) und Takumi Murase («Megu», 16). Der Titel ist auch eine Hommage an den scheidenden General Manager Nik Leuenberger. Der erfahrene Direktor hat in Gstaad einen super Job gemacht.

GaultMillau in den einzelnen Regionen

Zürich: 17 Punkte für Colaianni und Kuchler

Zwei Zürcher Chefs nähern sich mit Riesenschritten der nationalen Spitzenklasse! Im «Mesa» hat Antonio Colaianni die Nachfolge von Marcus G. Lindner (jetzt «The Alpina», Gstaad) übernommen. Er kocht im überschaubaren Restaurant konzentrierter und überzeugender als zuvor im «Clouds»; die Tester zücken begeistert die Note 17. Colaianni punktet auch mit einem hervorragenden vegetarischen Menü. In Eglisau legt ein «junger Wilder» zu: Christian Kuchler, Chef im historischen Gasthof Hirschen. Der Sohn des 18-Punkte-Chefs Wolfgang Kuchler («Schäfli», Wigoltingen TG) ist enorm begabt; er ist GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz». Zürcher Zuwachs gibt's auch in der 15-Punkte-Liga: Kerstin Rischmeyer im «20/20» sorgt dafür, dass Mövenpick im «GaultMillau» erstmals hoch punktet. Vito Giglio führt seit drei Jahrzehnten eines der besten italienischen Restaurants der Schweiz; ein Punkt mehr für ihn.

Unverändert die Zürcher Spitze: Drei Chefs mit 18 Punkten führen das Rating an. In Küsnacht macht Rico Zandonella einen hervorragenden Job. «Rico's Kunststuben» ist mit neuem Konzept, verjüngtem Publikum und alter Klasse eine Top-Adresse. In Uetikon am See («Zum Wiesengrund») kocht Hans-Peter Hussong radikal und präzise wie immer. In der Stadt ist Heiko Nieder («The Dolder Grand») die Nummer 1; sein «Tasting Menu» (12 Gänge!) ist eine echte Attraktion.

Aufsteiger (9)

La Passion, Hirschen, Eglisau	17
Mesa, Zürich	17
Il Giglio, Zürich	15
20/20 by Mövenpick Wein, Zürich	15
Accademia del Gusto, Zürich	14
Café Boy, Zürich	14
Eden au Lac, Zürich	14
Rias, Kloten	14
Hirschen am See, Meilen	13

Neu im Guide (8)

Gasthof zur Sonne, Stäfa	14
Taggenberg, Winterthur	14
Seerestaurant Quai 61, Zürich	14
EquiTable, Zürich	13
La Zagra, Zürich	13
Tizziani, Zürich	13
Weisses Rössli, Zürich	13
Monte Primero – Wolfbach, Zürich	12/20

Basel: Tanja Grandits und Peter Knogl!

«Doppelspitze» in Basel! Peter Knogl («Les Trois Rois») und Tanja Grandits («Stucki») führen das Rating mit 18 Punkten an. Knogl ist der grosse «Klassiker» am Rhein: Seine Gerichte sind französisch-traditionell aufgebaut – und dennoch unglaublich raffiniert; vor allem seine tiefen Saucen könnten wir löffelweise verschlingen! Tanja Grandits verfolgt einen anderen, sehr eigenwilligen und sehr begeisternden Weg: Sie setzt ganz auf den Geschmack und den Kontrast der Aromen, serviert jeden Gang in einer anderen Farbe (!), verzichtet auf Showelemente im Teller. Die Tester sind ziemlich beeindruckt: 18. Punkt, Titel «Koch des Jahres»! Die Chefin teilt den Erfolg mit ihrer sehr jungen, sehr leistungsfähigen Brigade.

Zwei weitere Restaurants steigen auf: Der Elsässer Didier Bitsch holt fürs «Oliv» den 16. Punkt. Im «Trois Rois» hat sich auch das zweite Restaurant, die «Brasserie», merklich gesteigert (neu 14 Punkte). Neue Basler Adressen im Guide: das «5 Signori» in der Stadt (12 Punkte), das «Neubad» in Binningen (13).

Bubendorf entwickelt sich zu einem Gourmetdorf. In der «Osteria Tre» verteidigt der neue Chef Flavio Fermi die 15 Punkte seines Vorgängers Gianluca Garigliano erstaunlich souverän. Der «alte» Chef kocht neu im «Talhaus» (noch nicht im Guide). Denis Schmitt («Le Murenberg», 14) ist der dritte GaultMillau-Koch im kleinen Dorf (4000 Einwohner).

Aufsteiger (3)

Stucki / Tanja Grandits, Basel	18
Oliv, Basel	16
Brasserie, Les Trois Rois, Basel	14

Neu im Guide (2)

Neubad, Binningen BL	13
5 Signori, Basel	12/20

Region Luzern und die Innerschweiz: Note 17 für Schmidig

GaultMillau ehrt am Lauerzersee einen Chef, der schon Jahrzehnte am Herd steht – aber noch nie so gut gekocht hat wie heute: Tony Schmidig glänzt im «Rigiblick» mit einer unglaublichen Vielseitigkeit. Ob Hecht aus dem See, Hummer aus der Bretagne, Gitzi von der Alp oder Überraschungen aus der asiatischen Küche – er bereitet jedes Gericht mit Leidenschaft zu und zeigt bei überragenden Saucen, dass ihm keine Arbeit zu viel ist. 16 Punkte sind zu wenig, finden wir, und befördern ihn in die 17-Punkte-Liga. Star im Kanton Schwyz ist einer der ganz grossen Chefs im Land: Franz Wiget ob Steinen («Adelboden», 18 Punkte).

Im Kanton Luzern kann Beat Stofer («Balm», Meggen) den Champagner entkorken: 16 Punkte für den vielseitigen «jeune restaurateur» und Risotto-König. Zwei weitere Restaurants steigen auf: Im In-Lokal La Perla holt der neue Küchenchef Philipp Tresch den 14. Punkt. Das schafft auch der talentierte Adrian Bühler im «Trianon» («Grand Hotel National»). Viel Bewegung in Vitznau! Das noble «Park Hotel» (unglaublicher Weinkeller!) eröffnete mit zwei erstklassigen Chefs: Nenad Mlinarevic kocht im «focus» (16 Punkte), Executive Chef Christian Nickel im «Prisma» (15). Sehr gut gegessen haben wir auch beim Nachbarn, im «Vitznauerhof» (ohne Note). Chef Fabrizio Piantanida wechselt jetzt aber überraschend in den «Kronenhof» nach Pontresina.

Keine Änderung an der Luzerner Spitze: «Hexer» Stefan Wiesner begeistert und schockiert seine Gäste im «Rössli», Escholzmatt, weiterhin (17 Punkte), und in der gleichen Liga kocht Raphael Tuor im «Adler», Nebikon.

Im Kanton Nidwalden bleibt Fabian Inderbitzin («Belvédère», Hergiswil) mit 16 Punkten der Platzhirsch. In Obwalden verbessert sich das «Spannort» in Engelberg auf 13 Punkte. Im Kanton Uri wurden die Tester in Andermatt fündig. (Noch) nicht im Sawiris-Resort, dafür im «Bären»: Vater und Sohn Coldsina verblüfften uns mit ihrer südländisch ausgerichteten Küche (13 Punkte).

Im Kanton Zug führen Altmeister René Weder («Sternen», Walchwil) und Saucenkünstler Peter Doswald («Falken», Neuheim) das Rating mit je 16 Punkten an. Spektakuläre Neuentdeckung: «Baarcity»! Chef Daniel Stütz startet im Baarer Hochhaus mit 14 Punkten; von ihm wird man noch hören. Zweiter «Neuling»: «The Blinker» in Cham (13).

Kanton Luzern

Aufsteiger (3)

La Pistache, Balm, Meggen	16
Le Trianon, Grand Hotel National, Luzern	14
La Perla, Luzern	14

Neu im Guide (3)

Focus, Park Hotel, Vitznau	16
Prisma, Park Hotel, Vitznau	15
Barbatti, Luzern	13

Kanton Schwyz

Aufsteiger (1)

Rigiblick, Lauerz	17
-------------------	----

Kanton Obwalden

Neu im Guide (1)

Spannort, Engelberg	13
---------------------	----

Kanton Uri

Neu im Guide (1)

Bären, Andermatt	13
------------------	----

Kanton Zug

Neu im Guide (2)

Baarcity, Baar	14
The Blinker, Cham	13

Bern: Gourmet-Zone Saanenland!

Die aufregendsten Geschichten werden in Gstaad geschrieben: «The Alpina» ist ein Fünfsterne-Haus der Extraklasse. Mit unberechenbaren Besitzern, aber mit erstklassigen Köchen: In GaultMillaus «Hotel des Jahres» punkten Executive Chef Marcus G. Lindner («Sommet», 18)

und Japan-Chef Takumi Murase («Megu», 16) auf Anhieb sehr hoch. Drei weitere Restaurants im Saanenland legen zu: die «Alpenrose» (16) und das «Ermitage» (15) in Schönried, der «Hornberg» in Saanenmöser (14). Drei weitere Aufsteiger in die 15-Punkte-Liga: die «Lueg» in Kaltacker. Der «Seepark» in Thun. Und das «Regina» in Wengen.

In der Bundesstadt Bern waren wir gespannt auf den Einstand von Jan Leimbach im «Meridiano». Der frühere «Lenkerhof»-Chef überzeugt: 17 Punkte! Damit zieht er gleich mit Altmeister Werner Rothen im Restaurant Schöngrün (Zentrum Paul Klee).

Berns Beste? Drei Chefs mit 18 Punkten: «Platzhirsch» Robert Speth («Chesery») und Newcomer Marcus G. Lindner («The Alpina») in Gstaad, der unverwüstliche Nik Gygax im «Löwen» in Thörigen.

Aufsteiger (10)

Azalée, Alpenrose, Schönried	16
Lueg, Kaltacker	15
Ermitage-Stube, Ermitage, Schönried	15
Das Restaurant, Seepark, Thun	15
Chez Meyer's, Regina, Wengen	15
Hohliebe-Stübli, Adelboden	14
Jack's Brasserie, Schweizerhof, Bern	14
La Tavola Pronta, Bern	14
Palace, Biel	14
Hornberg, Saanenmöser	14

Neu im Guide (13)

Sommet, The Alpina, Gstaad	18
Megu, The Alpina, Gstaad	16
Eisblume, Worb	14
Villa Lindenegg, Biel	13
Oona, Tropenhaus, Frutigen	13
Blun-Chi, Bernerhof, Gstaad	13
Quaranta Uno, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken	13
Restaurant Ritter, Belle Epoque Hotel Victoria, Kandersteg	13
Chartreuse, Hünibach	12/20
Schloss Oberhofen, Oberhofen am Thunersee	12/20
La Vinoteca, Schönried	12/20
Fontana, Twann	12/20
Speisewerk, Uetendorf	12/20

Mittelland: Schlemmen und Rauchen bei Slaschek

Im Mittelland hat sich GaultMillau bei Jörg Slaschek in Riedholz vor den Toren Solothurns besonders wohl gefühlt. Aus drei guten Gründen: 1. Slaschek ist ein begeisternder 17-Punkte-Chef. 2. Im «Attisholz» ist nicht nur das Top-Restaurant Le Feu erstklassig, auch die muntere Gaststube gefällt. 3. Der Patron verwöhnt in der 300-jährigen Jugendstilvilla auch die Raucher. GaultMillau und Davidoff ehren ihn als «CigarMan of the Year».

Jörg Slaschek ist einer von fünf 17-Punkte-Köchen im Kanton Solothurn. Die vier anderen Spitzenköche: Felix Suter («Zur Säge», Flüh), Reto Lampart («Lampart's», Hägendorf), Andy Zaugg («Zum alten Stephan», Solothurn) und Arno Sgier («Traube», Trimbach). Der

einzigste Aufsteiger im Kanton: Thomas Messerli in der «Brücke», Niedergösgen (neu 15). In Grenchen zieht ein Top-Koch ein: 16-Punkte-Chef Christoph Köhli (jetzt noch im «Kunsthof», Uznach) übernimmt im März 2014 das «Chappeli».

Im Kanton Aargau treffen wir einen alten Bekannten wieder: Siegfried Rossal kehrt nach langer Pause zurück in die Szene, wacht über die Küchen der «Seerose» und führt das Top-Restaurant gleich selber («Cocon», Meisterschwanden, 15 Punkte). Das «Central» in Safenwil klettert auf 14 Punkte.

Kanton Aargau

Aufsteiger (1)

Central, Safenwil 14

Neu im Guide (1)

Cocon, Seerose, Meisterschwanden 15

Kanton Solothurn

Aufsteiger (1)

Brücke, Niedergösgen 15

Ostschweiz: Die Besten bleiben die Besten

Wenig Aufregung in der Ostschweiz. Hier kochen die besten Chefs bemerkenswert konstant und verteidigen ihren hohen Punktestand souverän. Zwei neue kulinarische «Leuchttürme» kommen dazu: August Minikus ist von Arbon nach Freidorf umgezogen. Seine 17-Punkte-Küche kommt im 100-jährigen, von Architektin Tilla Theus mit viel Gefühl und Respekt umgebauten Haus noch mehr zur Geltung. Im «Paul's», Widnau, zieht Bernd Schützelhofer ein. Er gehörte zu den besten Köchen im Engadin (17 Punkte im «Kronenhof», Pontresina). Wir erwarten, dass er jetzt das Rheintal rockt.

Die Lage im Kanton St. Gallen: Martin Benninger im «Segreto» in Wittenbach hat uns erneut begeistert. Der Schüler von Heinz Winkler und Heinz Beck steigt hoch auf 16 Punkte. Auch die «Bodega Noi» in Lichtensteig (4) und die «Alte Post» in St. Gallen (13) legen zu. Unter den neuen Adressen fällt das «Level» (ex «Schoren») in St. Gallen auf: Der Südtiroler Chef Siegfried Tschurtschenthaler startet gleich mit 14 Punkten. Die Besten im Kanton mit je 17 Punkten: Vreni Giger in St. Gallen («Jägerhof»), Roland Schmid in Bad Ragaz («Äbte-stube» im «Grand Resort») und der grossartig aufkochende Altmeister Seppi Kalberer in Mels («Schlüssel»).

Die Lage im Kanton Thurgau: Wolfgang Kuchler bleibt im «Schäfli», Wigoltingen, mit 18 Punkten die Nummer 1. Angenehm aufgefallen ist uns in Kreuzlingen das Schloss Brunnegg («Noc-turne»). Joachim Fecht (Startkapital: 15 Punkte!) ist ein Koch mit Zukunft. Fünf Thurgauer Restaurants legen einen Punkt zu: «Aachbrüggli» in Erlen (neu 15), «Löwen» in Eschlikon (14), «Schloss Klingenberg» in Homburg (14), «Seegarten» in Kreuzlingen (14) und der «Captain's Grill» in Horn (13).

Die Lage in Appenzell: In Ausserrhoden entdeckten die Tester zwei neue Restaurants: den «Anker» in Teufen (14) und das «Treichli» in Wienacht-Tobel (13). Zwei haben einen Punkt mehr: «Bö's» in Heiden (14) und «Kuk Haus für Kultur» in Schwellbrunn (14). Einsame Spitze, geografisch und kulinarisch, ist Walter Klose vom «Gupf» in Rehetobel (17 Punkte). In

Innerrhoden gibt's keine Veränderungen. Käthi Fässler («Hof Weissbad») bleibt mit 16 Punkten die Nummer 1 im Halbkanton.

Die Lage in Schaffhausen: Elf Restaurants sind gelistet. André Jaeger («Fischerzunft», Schaffhausen) hält sich seit zwanzig Jahren souverän im Kreis der 19-Punkte-Chefs.

Wenig Veränderungen im Fürstentum Liechtenstein und in Glarus. Im «Ländle» führt kulinarisch kein Weg an Klaus Schatzmann in Triesen vorbei (17). In Glarus führt die «Sonnegg» mit 14 Punkten. Neue Adresse im Glarnerland: «Alpenrösli» in Mollis (13).

Kanton St. Gallen

Aufsteiger (3)

Segreto, Wittenbach	16
Bodega Noi, Lichtensteig	14
Alte Post, St. Gallen	13

Neu im Guide (3)

Level, St. Gallen	14
Neubad, St. Gallen	12/20
Paul's, Widnau	ohne Note

Kanton Thurgau

Aufsteiger (5)

Aachbrüggli, Erlen	15
Löwen, Eschlikon	14
Schloss Klingenberg, Homburg	14
Seergarten, Kreuzlingen	14
Captain's Grill, Bad Horn, Horn	13

Neu im Guide (3)

Mammertsberg, Freidorf	17
Nocturne, Schloss Brunnegg, Kreuzlingen	15
Römerhof, Arbon	13

Kanton Appenzell Inner- und Ausserrhoden

Aufsteiger (2)

Bö's im Hotel Heiden, Heiden AR	14
Kuk Haus für Kultur, Schwellbrunn AR	14

Neu im Guide (2)

Anker, Teufen AR	14
Treichli, Wienacht-Tobel AR	13

Kanton Glarus

Neu im Guide (1)

Alpenrösli, Mollis	13
--------------------	----

Graubünden: Das Jahr der Veränderungen

Der Kanton Graubünden ist ein Paradies für Feinschmecker. Gleich 82 Restaurants sind gelistet! Im Guide 2014 gibt's einige Veränderungen: 15 Aufsteiger, fünf Neuentdeckungen, neun Absteiger, sechs Streichungen.

Ein Blick auf die Veränderungen im Engadin: Den grössten Coup hat das «Carlton» in St. Moritz gelandet. Im Winter kochen hier die Dreisterne-Chefs Enrico und Roberto Cerea aus Bergamo («Da Vittorio»). Wir schicken mal 17 Punkte ins noble Haus. Wohlwissend, dass man einzelne Gänge noch höher raten könnte. Wohlwissend auch, dass nicht immer gleich beide Superchefs am Herd stehen, was zu Schwankungen führt. Mit dem «Kempinski» legt ein zweites St. Moritzer Grandhotel mächtig zu: Matthias Schmidberger erkocht sich im «Cà d'Oro» den 17. Punkt. Im «Giardino Mountain» in St. Moritz-Champfèr legen gleich beide Chefs zu: 16 Punkte für Showman Rolf Fliegau im «Ecco on Snow», 15 für den stillen Schaffer Markus Rose im «Guardalej». Die «Chesa Rosatsch» in Celerina, die «Krone» in La Punt, die «Chasa Montana» in Samnaun und das «Engiadina» in Zuoz melden mit neu 15 Punkten höhere Ambitionen an.

Die weiteren Aufsteiger in Graubünden: Gleich zwei Chefs tauchen neu in der 16 Punkte-Liga auf: Thorsten Bode in Davos («Waldhotel», Restaurant Mann und Co.) und Peter Amrein in Flims («Adula», Restaurant Barga). Drei neue «Fünftehner»: «Grischa» (Restaurant Leonto) in Davos, «Chesa Grischuna» in Klosters und «Casa Alva» in Trin. 14 Punkte gibt's neu für das «Golfhuus» in Arosa, den «Stern» und das «Va Bene» in Chur. Bei den Neuzugängen fallen zwei Chefs besonders auf: In Trun hat der weit gereiste Manuel Reichenbach von seinen Eltern die «Casa Tödi» übernommen. Er kriegt auf Anhieb 14 Punkte und ist Gault-Millaus «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz». Im «Walserhof» in Klosters tritt Heribert Dietrich (vorher «Guarda Val», Scuol) die Nachfolge sehr berühmter Köche (Beat Bolliger, Armin Amrein) an. Er startet am neuen «Tatort» mit 15 Punkten. Der «Kronenhof» in Pontresina ist ohne Note gelistet. Spitzenkoch Bernd Schützelhofer zieht nach Widnau SG («Paul's»).

Unverändert die Bündner «Champions League»: Andreas Caminada («Schauenstein», Fürstenu) ist der jüngste Schweizer 19-Punkte-Chef und hat international die grösste Ausstrahlung. Vier Chefs kochen auf hervorragendem 18-Punkte-Niveau. Die «fantastischen Brüder» Horst und Daniel Homann locken Feinschmecker ins ferne Samnaun («Haus Homann»). Martin Göschels Fantasie und Kreativität ist ohne Grenzen («Paradies», Ftan). Dani Bumann macht trotz Doppelbelastung (TV-Tester) einen sehr guten Job («Chesa Pirani», La Punt). Und Martin Dalsass («Talvo», St. Moritz-Champfèr) sorgt mit seiner Dynamik und Leidenschaft dafür, dass die Konkurrenz in seinem Dorf keine ruhige Minute mehr hat.

Aufsteiger (15)

Cà d'Oro, Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz	17
Mann und Co, Waldhotel Davos, Davos	16
Barga, Hotel Adula, Flims	16
Ecco on Snow, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr	16
Guardalej, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr	15
Stüvas Rosatsch, Chesa Rosatsch, Celerina	15
Leonto, Grischa, Davos	15
Chesa Grischuna, Klosters	15
Krone, La Punt	15
La Miranda, Chasa Montana, Samnaun	15
Casa Alva, Trin	15

Engiadina, Zuoz	15
Golfhuus, Arosa	14
Stern, Chur	14
Va Bene, Chur	14

Neu im Guide (5)

Da Vittorio, Carlton, St. Moritz	17
Walserhof, Klosters	15
Casa Tödi, Trun	14
Cavigilli, Flims-Dorf	13
Capricorns, Wergenstein	12/20

Tessin: 18 Punkte für Othmar Schlegel

Das Tessin hat wieder einen 18-Punkte-Chef: Othmar Schlegel vom «Castello del Sole» gehört zu den Altmeistern der Schweizer Kochszene, ist aber so stark wie nie zuvor. Imponierend und dem Zeitgeist entsprechend. Wenn immer möglich, beschafft sich der Riese seine Produkte im eigenen Garten oder im eigenen Gutsbetrieb. Schlegel zeigt: Eine Küche, die streng auf der klassischen Schule aufgebaut ist, muss nicht langweilig sein! Rolf Fliegauf legt im «Ecco» (Hotel Giardino, Ascona) mit seiner sehr modernen Küche zu (17 Punkte). Drei Chefs klettern auf 15 Punkte: Silvio Galizzi im «Vallombrosa» in Castelrotto, Matteo Cereghini im «Motto del Gallo» in Taverne und Giuseppe Lanzilotto im «La Sorgente» in Vico Morcote. Die «Villa Sassa» in Lugano hat einen neuen Chef (Luigi Lafranco) und mehr Punkte (14).

Aufsteiger (6)

Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona	18
Ecco, Giardino, Ascona	17
Il Canvetto di Silvio Galizzi, Vallombrosa, Castelrotto	15
Motto del Gallo, Taverne	15
La Sorgente, Vico Morcote	15
Ai Giardini di Sassa, Villa Sassa, Lugano	14

Neu im Guide (4)

Osteria dell'Enoteca, Losone	14
Grotto Eguaglianza, Capolago	13
Tentazioni, Cavigliano	13
Alla Cantina, Tegna	12/20

Wallis: Destaing, Crepaud, Geisler

Feinschmecker, die im Wallis unterwegs sind, sollten sich drei Namen merken: Samuel Destaing kocht sich in Orsières («Hôtel des Alpes») hoch auf 17 Punkte. Pierre Crepaud sorgt in einem zauberhaften Hotel für eine zauberhafte Küche («LeCrans», Crans-Montana) und steigert sich auf 16 Punkte. Das schafft auch Christian Geisler, die Nummer 1 in Zermatt («Heimberg»). Die weiteren Aufsteiger im Wallis: «L'Atelier Gourmand» in Champéry (15), «St. Georg» in Ernen (15), «Cervo» in Zermatt (14) und «L'Argilly» in Vex (13). Bei zwei neuen Adressen stechen bekannte Namen ins Auge: Damien Germanier, GaultMillaus «Auf-

steiger des Jahres in der Westschweiz 2012», wechselte von Vétroz nach Sion («Restaurant Damien Germanier») und gab einen fulminanten Einstand: Die Tester zückten entzückt die Note 17! Ivo Adam, eigentlich in Ascona am Werk, erweitert in den Wintermonaten sein «Imperium», kocht im «After Seven» in Heinz Julens «Backstage Hotel», Zermatt (Note 15).

Nichts Neues an der Walliser Spitze: Didier de Courten kocht fantastisch (Hotel Terminus, Sierre) und ist im kleinen Club der 19-Punkte-Chefs eine sichere Bank. Markus Neff bestätigt seine 18 Punkte im «Fletschhorn», Saas Fee, und verwöhnt die Gäste neuerdings auch auf der Piste («Spielboden», 13).

Aufsteiger (7)

Hôtel des Alpes, Orsières	17
Le Mont Blanc, LeCrans Hotel & Spa, Crans-Montana	16
Heimberg, Zermatt	16
L'Atelier Gourmand, Champéry	15
St. Georg, Ernen	15
Cervo, Zermatt	14
L'Argilly, Vex	13

Neu im Guide (7)

Restaurant Damien Germanier, Sion	17
After Seven, Backstage Hotel, Zermatt	15
Brasserie des Cheminots, Ambassador, Brig	13
Café Cher-Mignon, Chermignon-d'en-Haut	13
Spielboden, Saas Fee	13
La Cordée, La Cordée des Alpes, Verbier	13
Paradies, Zermatt	13

Westschweiz: 18 Punkte für Pierrot Ayer!

In der Romandie ist die Spitze unverändert: Benoît Violier («Hôtel de Ville», Crissier VD), Bernard Ravet («L'Ermitage», Vufflens-le-Château VD) und Philippe Chevrier («Château-vieux», Satigny GE) sind Extraklasse und verteidigen ihre 19 Punkte souverän. Vor allem Benoît Violiers Performance beeindruckt: Er trat das schwerstmögliche Erbe an (Frédry Girardet, Philippe Rochat), aber er löst diese Ausgabe meisterhaft, selbstsicher und seelenruhig. Unsere Tester kümmerten sich aber nicht nur um die Spitze, sondern waren auch als Entdecker unterwegs. Nicht weniger als 41 Westschweizer Restaurants sind im «Gault-Millau» neu gelistet.

Der Kanton Fribourg stellt GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz». Pierre-André Ayer («Le Pérolles») ist für uns in der «Stadt des Genusses» der Beste der sehr vielen guten Chefs. Das wollen wir dokumentieren und schicken ihm deshalb den 18. Punkt ins Haus. Vier Chefs sind neu mit 15 Punkten gelistet: Judith Baumanns sehr begabte Nachfolgerin Virginie Tinembart («Pinte des Mossettes», Cerniat), David Sauvignet («Du Sapin», Charmey), Jean-Marc Rohrbach («Aigle Noir», Fribourg) und Anne-Sophie Pics Schüler Nicolas Scandella («Au Sauvage», Fribourg). Ein junger Chef ist in der sinnesfrohen Hauptstadt kaum mehr ein Geheimtipp: Vincent Grisel («La Cène», 14 Punkte zum Start).

Die wichtigsten Neuerungen in der Waadt: «Le Guillaume Tell» in Aran-Villette und die «Auberge de Bogis-Bossey» in Bogis-Bossey steigen hoch auf 16 Punkte. Die vier auf neu 15 Punkte aufgestiegenen Restaurants: «Auberge communale» in Aclens, «Le Petit Manoir»

in Morges, «Auberge de l'Onde» in Saint-Saphorin und das «Hôtel des Trois Couronnes» in Vevey. Bei den neuen Adressen fiel uns «Le Berceau des Sens» in Lausanne besonders auf. Das Restaurant gehört zur weltberühmten Ecole hôtelière de Lausanne. Christophe Pacheco ist ein hervorragender Chef und mit 15 Punkten GaultMillaus «Entdeckung des Jahres in der Westschweiz». Auch den exzellenten «Sommelier des Jahres» entdeckten wir in Lausanne: Thibaut Panas («Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace»).

Neues aus dem Kanton Genf: Die Chefs Richard Cressac («Le C», Genf), Arnel Bedouet («Royal Manotel», Genf), Bernard Livron («Café de Certoux», Perly-Certoux) und Vincenzo De Rosa / Domingos Ribeiro («Café de la Place», Plan-les-Ouates) steigen hoch auf 15 Punkte. Bei den Neuzugängen fallen fünf Restaurants besonders auf, die gleich mit 14 Punkten starten: «Le Flacon» in Carouge, «Auberge de Confignon» in Confignon, «Il Verò» im Hotel Kempinski in Genf, «Woods» im Hotel Intercontinental in Genf, «Le Jardin» im Hotel Le Richmond in Genf; das kulinarische Wettrüsten in den grossen Genfer Hotels ist augenfällig und willkommen.

Im Kanton Neuenburg sind die «Auberge d'Hauterive» in Hauterive (13) und das «Restaurant de la Gare Chez Sandro» in Le Locle (12) erstmals gelistet.

Im Kanton Jura bleibt 18-Punkte-Chef Georges Wenger in Le Noirmont das Mass aller Dinge: bester Chef, bester Weinkeller, bester Nachwuchsförderer! Drei Restaurants sind erstmals im Guide, alle mit der Einsteignote 12: «Thaï Restaurant du Sapin» in Les Breuleux, «Le Saint-Hubert» in Courchavon und das «Metropole» in Delémont.

Kanton Waadt

Aufsteiger (16)

Le Guillaume Tell, Aran-Villette	16
Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey	16
Auberge communale d'Aclens, Aclens	15
Le Petit Manoir, Morges	15
Auberge de l'Onde, Saint-Saphorin	15
Le Restaurant, Hôtel des Trois Couronnes, Vevey	15
Auberge de la Cergniaulaz, Les Avants	14
Palette des Sens, Hôtel de Ville, Bex	14
Le Café Suisse, Bex	14
Au Gaulois, Croy-Romainmôtier	14
L'Accademia, Angleterre & Résidence, Lausanne	14
L'Eléphant Blanc, Lausanne	14
La Grenade, Aubonne	13
Auberge de la Gare, Grandvaux	13
Café du Marché, Nyon	13
L'Olivier, Bon Rivage, La Tour-de-Peilz	13

Neu im Guide (19)

Le Berceau des Sens, Lausanne	15
Le Chronographe, Hôtel des Horlogers, Le Brassus	15
Ristorante St Paul, Lausanne	14
A la Chotte, Romanel-sur-Lausanne	14
Le Margaux, Begnins	13
Le Resto du Moulin, Cugy	13

Auberge communale La Balance, Daillens	13
La Grange, Les Diablerets	13
Hostellerie Les Chevreuils, Lausanne Vers-chez-les-Blanc	13
O Vertige, Montagny-près-d'Yverdon	13
Restaurant de Plambuit, Ollon-Plambuit	13
A la vieille Auberge, Valeyres-sous-Rances	13
Auberge communale de la Croix d'Or, Yens-sur-Morges	13
La Pinte Communale, Aigle	12/20
Kazoku, Lausanne	12/20
Abbaye de Montheron, Lausanne-Montheron	12/20
Le Mollendruz, Mont-la-Ville	12/20
O' Les Terrasses du Lac, Nyon	12/20
Auberge communale, Saint-Légier	12/20

Kanton Fribourg

Aufsteiger (7)

Le Pérolles, Fribourg	18
La Pinte des Mossettes, Cerniat	15
La Table, Hotel Du Sapin, Charmey	15
Aigle Noir, Fribourg	15
Au Sauvage, Fribourg	15
Cailler, Charmey	14
Hôtel de l'Ours, Sugiez	14

Neu im Guide (5)

La Cène, Fribourg	14
L'Ecu, Bulle	13
La Maison Salvagny, Salvenach	13
Auberge de l'Ange, Albeuve	12/20
Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac	12/20

Kanton Genf

Aufsteiger (5)

Le C., Genf	15
Le Duo, Royal Manotel, Genf	15
Café de Certoux, Perly-Certoux	15
Café de la Place, Plan-les-Ouates	15
L'Artichaut, Carouge	14

Neu im Guide (12)

Le Flacon, Carouge	14
Auberge de Confignon, Confignon	14
Il Vero, Grand Hotel Kempinski, Genf	14
Woods, Intercontinental, Genf	14
Le Jardin, Le Richemond, Genf	14
Curiositas, Genf	13

Roberto, Genf	13
Hostaria de Villette, Thônex	13
Pakù Pakù, Carouge	12/20
Chez Arsène, Genf	12/20
La Table des épices, L'Epicentre, Genf	12/20
L'Auberge d'Hermance, Hermance	12/20

Kanton Neuenburg

Aufsteiger (2)

Le Poisson, Auvernier	13
Le Bureau, Neuenburg	13

Neu im Guide (2)

Auberge d'Hauterive, Hauterive	13
Restaurant de la Gare Chez Sandro, Le Locle	12/20

Kanton Jura

Neu im Guide (3)

Thaï Restaurant du Sapin, Les Breuleux	12/20
Le Saint-Hubert, Courchavon	12/20
Metropole, Delémont	12/20

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2014
Urs Heller
Der Reiseführer für Gourmets
Mit Sonderteil «Die 100 besten Schweizer Winzer»,
«Die 100 besten Schweizer Hotels»
856 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert
580 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne,
Übersichtskarte Schweiz
Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier AG, GaultMillau-Aboservice
4800 Zofingen
Telefon 062 746 48 48, Fax 062 746 35 71
E-Mail aboservice@ringier.ch
oder in jeder Buchhandlung
ISBN 978-3-9524183-0-7



Presse-Information
07. Oktober 2013

BMW verkündet neue Partnerschaft mit GaultMillau und stellt „Koch des Jahres 2014“ vor.

Mit Tanja Grandits wird erstmals eine Frau gekürt. Im Restaurant Stucki in Basel werden außerdem die Aufsteiger und Entdeckungen des Jahres ausgezeichnet.

Dielsdorf/Basel. „Für BMW als weltweit führenden Premium-Automobilhersteller ist die neue Kooperation mit GaultMillau in vielerlei Hinsicht eine großartige Kombination. Beide Unternehmen verbindet die Leidenschaft für außergewöhnliche Leistungen und Produkte“, sagt Philippe Dehennin, President und CEO von BMW Switzerland. „Und wenn dann noch Attribute wie Innovationsfreude, Streben nach höchster Qualität und Nachhaltigkeit hinzukommen, ist dies der Beginn einer wunderbaren Partnerschaft.“

Die neue Partnerschaft beginnt denn auch gleich mit einem Ausrufezeichen. Mit Tanja Grandits erhält erstmals in der Geschichte von GaultMillau Schweiz eine Frau den begehrten Titel „Koch des Jahres“. Die im süddeutschen Albstadt geborene 43-Jährige lernte bei Harald Wohlfahrt in Baiersbronn, arbeitete im Claridge's in London, im Chateau de Montcaud in Bagnol-sur-Cèze sowie im Landhaus Thurtal in Eschikofen. 2008 übernahm sie das legendäre Stucki in Basel und hat dort ihre authentische Kochkunst, bei der Farben, Aromen und Geschmäcker eine beeindruckende Einheit bilden, weit über die Grenzen hinaus berühmt gemacht.

In Zukunft wird Tanja Grandits bei ihren Touren, auf denen sie bei ausgesuchten Lieferanten der Region ihre frischen Produkte einkauft, mit einem BMW 5er Gran Turismo unterwegs sein. Ein Fahrzeug, das perfekt zu ihr und ihrer Art, zu kochen, passt: Premium-Qualität, feinste Materialien, kultiviert und effektiv im Umgang mit den Ressourcen.

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
www.mini.ch
www.bmw-motorrad.ch

Unternehmens-ID
CHF-105.974.654 HR



Presse-Information

Datum 07. Oktober 2013

Thema **BMW verkündet neue Partnerschaft mit GaultMillau und stellt „Koch des Jahres 2014“ vor.**

Seite 2

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Switzerland
Oliver Peter, Leiter Corporate Communications
Email: oliver.peter@bmw.ch
Tel.: +41 58 269 10 91
Fax: +41 58 269 14 91
Media-Website: 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 2012 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von rund 1,85 Millionen Automobilen und über 117.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2012 belief sich auf rund 7,82 Mrd. Euro, der Umsatz auf rund 76,85 Mrd. Euro. Zum 31. Dezember 2012 beschäftigte das Unternehmen weltweit 105.876 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

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

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

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

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

Neue Zusammenarbeit zwischen GaultMillau und Swiss Wine Promotion

«Wir bauen Brücken zwischen der Gastronomie und dem Schweizer Wein»

GaultMillau Schweiz und Swiss Wine Promotion haben ihre Kräfte vereint, um die besten Weinkarten für Schweizer Weine, die besten Jungwinzer und die Top 100 der Schweizer Weinproduzenten zu prämiieren.

GaultMillau Schweiz und Swiss Wine Promotion haben ihre Kräfte vereint, um die besten Weinkarten für Schweizer Weine, die besten Jungwinzer und die Top 100 der Schweizer Weinproduzenten zu prämiieren.

Die beiden Organisationen kreieren durch diesen Zusammenschluss nicht nur ein neues Podium für den Schweizer Wein, sondern auch die Verbindung zwischen der Gastronomie und dem Know-how der sechs Schweizer Weinregionen. Zum ersten Mal wurde dieses Jahr der Preis für die beste Weinkarte dem Hôtel de la Gare de Lucens (VD) sowie weiteren neun Etablissements verliehen.

GaultMillau Schweiz hat neu auch zwei «Rookies of the Year» erkoren. Es sind dies der Walliser Alexandre Delétraz von der Cave des Amandiers in Saillon und Jean Luzi von der Bündner Kellerei Sprecher von Bernegg in Jenins. Der Jury haben dabei besonders der Walliser Syrah und der Bündner Pinot Noir von Pfaffen gefallen.

Des weiteren hat die Jury des GaultMillau Schweiz 100 «Coup de Cœur»-Winzer selektioniert, die in einem speziellen GaultMillau-Pocket-Guide vorgestellt werden.

Swiss Wine Promotion legt grossen Wert darauf, die Wahrnehmung der Schweizer Weine durch die Gastronomie und die Sommeliers zu verstärken. Es wäre wünschenswert, wenn die Schweizer Hotellerie und Gastronomie vermehrt die Botschafterrolle für die Güte des Schweizer Weins einnehmen könnte. Dafür spricht nicht zuletzt, dass die Mehrheit der Schweizer Weine, die oftmals von kleinen Familienbetrieben stammen, perfekt zum Essen genossen werden können und meist aus raren, einzigartigen und manchmal sogar autochthonen Traubensorten kultiviert wird. Seit 15 Jahren gewinnen Schweizer Weine an nationalen wie internationalen Wettbewerben mehr und mehr Preise. Schweizer Weine gehören auf jede Schweizer Weinkarte, insbesondere auf die der GaultMillau-Betriebe.

Dazu meint Gilles Besse, Präsident von Swiss Wine Promotion: «Wir müssen mehr Brücken zwischen den verschiedenen Weinregionen der Schweiz kreieren und unsere Sommeliers mehr involvieren, damit sie wie in anderen klassischen Weinbauregionen der Welt stolz auf ihr Terroir sind.»

Für Fragen stehen Ihnen Gilles Besse und Sébastien Fabbi gerne zur Verfügung.

Salutations gourmandes.

SWISS WINE PROMOTION

Gilles Besse, Präsident
+41 (0)79 353 67 63 | gbesse@jrgermanier.ch

Sébastien Fabbi, Direktor
+41 (0)79 174 32 19 | fabbi@swisswine.ch

