

Schlemmen und schlummern

*Die Sterne stehen gut für reisende Gourmets:
In der Schweizer Hotellerie wird so gut gekocht wie noch nie*

VON KARIN OEHMIGEN

Fritz Erni, Direktor des Art-déco-Hotels Montana in Luzern, will seinen Stolz über den geglühten Transfer nicht länger für sich behalten. Man habe, so lässt er in einer Pressemitteilung verkünden, einen «kulinarischen Supercoup gelandet»: Johan Bredijk, Küchenchef im Hotel Giardino in Ascona, werde aus dem Tessin nach Luzern übersiedeln und am 1. Februar 2007 das Zepher in der Küche des Montana übernehmen.

Bredijks Wechsel von Ascona nach Luzern als «kulinarischen Supercoup» zu bezeichnen, ist euphorisch – übertrieben ist es nicht. Der 35-jährige Holländer hatte sich im Restaurant Da Enzo in Ponte Brolla bereits einen Namen gemacht und war vom «Gault Millau» 2004 zum «Aufsteiger des Jahres im Tessin» erkoren worden, bevor er ins Giardino wechselte und seine 15 Punkte im Da Enzo auf 16 steigerte. Für das Montana-Restaurant Scala (zurzeit 13 eher laue Punkte), bedeutet Bredijks Einstieg ein Aufstieg in die kulinarische Top-Liga.

Die Hotels rangieren nicht mehr unter ferner liefen

Dass ein junger Küchenchef mit Talent, Ehrgeiz und Zukunft die Brigade eines grossen Hotels übernimmt, ist für reisende Schlemmer höchst erfreulich.

Für «Gault Millau»-Chef Urs Heller ist es ein weiterer Beleg für den «gewaltigen Aufschwung der Schweizer Hotel-Gastronomie». Vorbei sind die seltsamen Zeiten, als der Gast in eleganter Robe unter verstaubten Kristalllüstern sass und auf Lachstranchen mit drögen Salatgarnituren blickte, die morbide Stimmung in überalterten Burgundern erträglich. Die harten Worte, mit denen Heller und seine Tester-Crew all jene Hoteliers bestrafte, die sich weigerten, in einen begabten Küchenchef zu investieren, wurden erhört. Vor allem seit der Schweizer Gourmet-Führer neben herausragenden Köchen auch das «Hotel des Jahres» kürt und nur jene Häuser Chancen haben, in die Kränze zu kommen, deren Restaurants mit mindestens 15 Punkten bewertet worden sind.

Im «Gault Millau» 2007 haben es 35 Restaurants geschafft, sich einen Platz in der obersten Liga (15 bis 19 Punkte) zu erkochen respektive einen Punkt mehr zu erobern. Die Überraschung: 17 gehören zu Hotels – zu grossen, gestandenen Häusern (Palace St. Moritz, Les Trois Rois in Basel) ebenso wie zu den kleinen, ambitionierten Herbergen. Im Hotel Fletschhorn in Saas Fee wurde Küchenchef Markus Neff Anfang Oktober zum «Koch des Jahres» ernannt, Andreas Caminada im Hotel-Restaurant Schauenstein in Fürstenaau zum «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz».

Doch nicht nur die roten Eibeln «Gault Millau» und «Guide Michelin» – auch die Jahres-Editionen «Zürich geht aus», «Tessin geht aus» und das kürzlich erschienene Pendant für Basel und Umgebung, belegen, dass die Zahl der Hotels, in denen man nicht nur besser schlafen, sondern auch besser essen kann, «eindeutig wächst», wie Wolfram Meister, Profischlemmer und Chefredaktor der drei Ausgahmagazine, sagt. In den von den Testern der Ma-



Restaurant Scala im Luzerner Hotel Montana: Ab 1. Februar kocht hier Johan Bredijk



Restaurant Alden im Zürcher Splügenschloss: Auf den vordersten Plätzen in den Hitlisten



Restaurant Cheval Blanc im Basler Trois Rois: Kochen in der obersten Liga

gazine erhobenen Hitlisten rangieren die Hotels nicht unter ferner liefen, sondern auf den vordersten Plätzen: In Basel das Les Quatre Saisons im Mercure Hotel Europa und das Cheval Blanc im neuen, eindrücklich umgebauten Hotel Les Trois Rois am Ufer des Rheins. In Zürich sind es das Baurim Hotel Savoy, das Spice im Hotel Rigiblick, das Alden im Hotel Splügenschloss sowie das Eden au Lac am Utoqual, die es in die diversen Top Tens und Top Fives der Tester geschafft haben.

Der Trend geht immer mehr zum kleinen Schlemmertokal

Der Entscheid der Hoteliers, nicht nur in Zimmer und Wellness-Anlagen, sondern auch in Koch und Restaurant zu investieren, ist für «Gault Millau»-Boss Heller auch touristisch gesehen der richtige Weg. Die Schweiz habe «beste Chancen, sich als Gourmet-Land zu profilieren». Und was gibt es Schöneres, als unter demselben Dach ins Himmelbett zu sinken, unter dem man zuvor himmlisch gegessen und getrunken hat.

Dennoch sind auch hier zu Lande noch lange nicht alle Möglichkeiten ausgeschöpft. Heller lobt Konzepte wie das bis anhin nur in Arosa übliche «Dine around», das den Gästen erlaubt, nicht nur im Restaurant ihres Hotels, sondern auch in anderen Häusern des Ortes zu speisen. «Wenn man im Eden Roc in Ascona wohnt, hat man manchmal eben auch Lust, im Giardino zu essen. Oder umgekehrt.»

Ein Trend, der sich in der Hotel-Gastronomie abzeichnen scheint, ist der zum kleinen Schlemmertokal. Auch im neuen Grand Hotel Dolder, das 2008 wiedereröffnet werden soll, ist bis anhin nur ein 30-plätziges Gourmetrestaurant geplant. Ob ein junges Kochtalent die Chance haben wird, sich im Dolder einen Namen zu machen oder ob ein namhafter Koch dem Hotel zu kulinarischem Ruhm verhelfen soll, steht im Moment noch in den (fünf) Sternen.