

# Vier Churer Restaurants mit 13 Punkten in der gleichen Liga

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Die gute Nachricht: Die Küche des Hotels Stern hat sich auf 13 Punkte gesteigert. Die schlechte Nachricht: Wiederum schafften nur vier Restaurants den Sprung in die neue Ausgabe des Restaurantführers «Gault Millau». Dabei wären durchaus auch andere in Frage gekommen.

Jedes Jahr im Herbst wird darüber spekuliert, welche Köche denn nun besser oder schlechter sind als zuvor. Die Redaktion des «Gault Millau» macht daraus bis zum Erscheinungsdatum ihres jährlich neu erscheinenden Restaurantführers so etwas wie ein Staatsgeheimnis. Seit kurzem liegt das rote Buch vor. Das Fazit: In Chur hat sich mit einer Ausnahme nichts geändert. Die Auswahl macht aber nicht richtig glücklich: Junge, kreative und experimentierfreudige Köche, etwa Urs Auchter und Benedikt Joos vom Rebleuten, Jan Munnikhuizen vom Klein Waldegg und Thomas Portmann vom Basilic, hätten ebenfalls das Zeug, im Gastroführer gelistet zu werden.



Einem Quantensprung gemacht: Patron Adrian K. Müller (Mitte) freut sich mit Küchenchef Martin Brunner (rechts) und Sous-Chef René Gwerder über den 13. Punkt.

## Von 12 auf 13 Punkte

Natürlich haben die Bisherigen ihre Punkte verdient: Die Restaurants Kornplatz, Obelisco, Stern und Va Bene sind längst sichere Werte am hiesigen Gastrohimmel. Ein Glanzlicht setzt dieses Jahr Martin Brunner, der im Stern, dem Flaggschiff der traditionellen Bündner Küche in der Kantonshauptstadt, diskret und ohne viel Aufhebens einen guten Job macht: Die bekannten Gerichte, so stellt der Restauranttester in seinem Kommentar erfreut fest, zeigten auch in schwierigen Zeiten Konstanz auf hohem Niveau. In den letzten Jahren hat er auch bei der klassischen Küche einen bemerkenswerten Aufschwung festgestellt. Besonders angetan war er von der Entenvariation mit hausgemachtem Feigenchutney: «Beste Gourmetküche.» Das ist ihm «ohne Wenn und Aber» Punkt Nr. 13 wert.

Auch das Kornplätzli schneidet im neuen «Gault Millau» gut ab. Klaus und Klaudia Blümel konnten die im letzten Jahr erkochten 13 Punkte scheinbar mühelos halten. «Wir wählten aus der Frühlingsskarte Fisch und waren begeistert: Das kross gebratene Wolfsbarschfilet auf Salat schmeckte wunderbar», heisst es. Nur das fast endlose Warten trübte den positiven Eindruck ein wenig. Dieser kleine Ausrutscher wurde aber beim Dessert wieder wettgemacht. «Bei einem Österreicher in der Küche erwartet man bei der Nachspeise die Kür. Und Blümel enttäuschte uns nicht: Die Quarkknödel waren eine Wucht, das Rhabarberkompott perfekt, das Mangosorbet fein.» Gelobt wird auch die Weinkarte mit Spitzenweinen aus Graubünden, Öster-

reich, Italien und der Neuen Welt zu fairen Preisen.

## Lob und Tadel

Sucht man in der Stadt nicht nur Pizza oder Pasta, sondern echte italienische Küche, so führt der Weg der Feinschmecker in der Regel ins Obelisco. Seit vielen Jahren, lässt der «Gault Millau» seine Leser wissen, koche hier Gennaro Garofalo auf hohem Niveau. Diesmal gab es aber nicht nur Lob (für die perfekt gebratene, mit Parmesan überbackene Tagliata auf Rucola), sondern auch ein wenig Tadel (für die verkochten Pappardelle mit wässriger Steinpilzsauce). Der Gastrokritiker lässt es sich aber nicht nehmen, dem Lokal schon bald wieder einen Besuch abzustatten, auch wegen der Weinkarte, «die

mit erlesenen Tropfen aus der Toskana und dem Piemont punktet»: 13 Zähler.

Auch das Va Bene vermochte dieses Jahr nicht alle Erwartungen zu erfüllen, Küchenchef Jürg Stauffer konnte seine 13 Punkte dennoch verteidigen – für die leckeren einheimischen Gerichte, die tadellosen Präsentationen und nicht zuletzt den Weinkeller. Eine «ziemliche Enttäuschung» war aber der «trockene, teils sogar faserige» Steinbutt. Um im Va Bene ungetrübt zu geniessen, gelte es, mit Bedacht aus der opulenten Karte zu wählen, empfiehlt der fast 600-seitige Restaurantführer, gute Dinge gebe es aber viele: zum Beispiel das wunderbar rosa gebratene Lammrückenfilet oder die tadellos frittierten Kalbsmilkenmedaillons. ■