

Die Churer Gastroszene ist in Fahrt gekommen

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Jedes Jahr veröffentlicht der Gastronomieführer Gault & Millau die Liste mit den besten Restaurants in der Schweiz. Aus Churer Sicht fällt das Resultat erfreulicher aus als auch schon. So dürfen sich die beiden Restaurants Va Bene und Stern über einen Punktgewinn, von 13 auf 14, freuen.

Er wird jeden Herbst mit Spannung erwartet, der Restaurantführer Gault & Millau. Welcher Koch vermochte zu begeistern, wer musste Federn lassen? Und vor allem: Wer wird «Koch des Jahres»? Ein Blick in den knapp 580 Seiten dicken Guide zeigt: Aus kulinarischer Sicht geht es in Chur aufwärts, auch wenn der Weg an die Spitze noch weit ist. Die Restaurants Obelisco und Zunfthaus zur Rebleuten bringen es in der Ausgabe für das Jahr 2014 auf 12, das «Basilic» und der «Kornplatz» auf 13 und das «Va Bene» und der «Stern» auf 14 Punkte.

Zwei neue Leader

Beginnen wir bei den zwei Besten der Stadt: Das «Va Bene» hat sich erneut im besten Licht präsentiert. «Und alle staunen immer wieder, welch jugendlich frische Ideen der Chef handwerklich gekonnt und dank vorzüglicher Servicecrew zügig auf die Teller bringt.» Im «Va Bene» werde mit



Von 13 auf 14 Punkte: Jürg Stauffer macht im «Va Bene» einen guten Job.

Konstanz auf hohem Niveau gekocht, Jürg Stauffer verdiene den 14. Punkt, loben die Gault-Millau-Tester seine Arbeit. Die Seezunge, um ein Beispiel aus dem Menü zu erwähnen, sei von allererster Qualität, auf den Punkt gebraten und zurückhaltend gewürzt gewesen. Als «aromatische und überzeugende Kombi-

nation» wird das Rindsfilet, im Holzmantel serviert und mit Vacherin Mont d'Or überbacken, beschrieben. Angetan war man auch von der breit gefächerten Weinkarte auf dem iPad.

Mit Stefan Wagner rückt das Traditionshotel Stern langsam in neue kulinarische Gefilde vor, ohne bewährtes Terrain, die klassische Bündner Küche, aufzugeben. Der neue Küchenchef besticht nicht nur durch seine unkonventionelle Haarpracht, sondern auch durch Können und Kreativität. Die Tester liessen es sich bei ihrem Besuch nicht nehmen, das saisonale Gourmetmenü zu kosten – und wurden, wie es den Anschein macht, nicht enttäuscht. Schon der erste Gang, diskret mit Zitronengras, Ingwer und Chili mariniertes Lachs, liess keine Wünsche offen, und der Hauptgang, gebratene Bärenkrebse auf Schwarzwurzeln mit würzigem Chorizo und Spinat-Griess-Gnocchi, erhielt das Prädikat «vorzüglich». Den Gästen gefällt's

und den Testern auch: 14 Punkte für Küche und Service.

Das Restaurant Basilic punktete etwa mit den Spinat-Ricotta-Gnocchi mit Spargel-Morchel-Ragout («ein Primo Piatto mit ausserordentlich vielen Aromen»). «Schlichtheit und Präzision» zeichneten den Hauptgang, Kalbsfilet und -backe mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse, aus. Das «Kornplätzli» hinterliess ebenfalls einen sehr guten Eindruck: «Ein Garant für gute Küche.» Man erfreute sich an der Petersilienwurzelschaumsuppe, an den Jakobsmuscheln und am Hirschfilet mit Lebkuchenkruste. Die traditionellen italienischen Gerichte, etwa die feinen, zarten Gnocchi, erhielten im «Obelisco» Zuspruch, nicht aber der Service, der wohl einen schlechten Tag erwischt hatte. Im «Zunfthaus zur Rebleuten» kam die geschmorte Kalbshaxe mit Salbeipolenta und Schmor Gemüse besonders an.

«Rookie oft the Year»

Zum ersten Mal zeichnet der Gault & Millau heuer auch Weingüter aus. Im Gegensatz zu den Restaurants sind die Winzer aber nicht mit Punkten versehen. Geführt wird stattdessen eine Liste der «100 besten Schweizer Winzer». Dazu gehören die Bündner Martin Donatsch, Georg Fromm, Martha und Daniel Gantenbein, Irene Grünenfelder, Christian Hermann, Daniel und Monika Marugg, Christian und Francisca Obrecht und Thomas Studach. Als «Rookie oft the Year», als «Frischling», wird zudem der Jeninser Jungwinzer Jan Luzi gefeiert. ■



Neu am Herd: Stefan Wagner hat frischen Wind in den «Stern» gebracht.