



## Medienmitteilungen

[Jahresberichte](#) [Interviews](#) [Publikationen](#) [Filme](#) [Bilder und Logos](#) [DOMO](#)

07. Okt 2013

### 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.**

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, durchsetzungsstark, 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 (Fürstenua GR), Philippe Chevrier (Satigny GE), André Jaeger (Schaffhausen), Didier de Courten (Sierre VS) und Bernard Ravet (Vuflens-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



#### Download

[Vollständige Medienmitteilung GaultMillau 2014 \(PDF\)](#)

[GaultMillau Schweiz 2014 Cover \(PDF\)](#)

**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 auszeichnet****Koch des Jahres:**

**Tanja Grandits, «Stuckli / 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 im 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 im 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, «Locamola Barbarossa», Ascoma 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 im der Deutschschweiz:**

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

Der «verlorene Sohn» ist zurück! Manuel Reichenbach hat nach

ringen Wanderjahren zu Roland Metz, Beauvilliers, Anro 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 im 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 Restaurants 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, «Attrisholz», 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 Seeburg. Er führt das «Jumeirah Zabeel Saray» an Dubais Spitze, auch dank exzellenter Küche. Sein Top-Restaurant? «Voi», modernvietnamesisch.

#### 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.

#### Bilder:

[www.schweizer-illustrierte.ch/lifestyle/essen-und-trinken/koch-des-jahres-2014](http://www.schweizer-illustrierte.ch/lifestyle/essen-und-trinken/koch-des-jahres-2014)

#### Rezensionsexemplare erhältlich bei:

[kathrin.berchtold@ringier.ch](mailto:kathrin.berchtold@ringier.ch)

## Medienstelle Ringier Schweiz und Deutschland

Dufourstrasse 23  
8008 Zürich  
Schweiz

[media@ringier.ch](mailto:media@ringier.ch)  
+41 44 259 64 44

## Über Ringier

Ringier ist das grösste international operierende Schweizer Medienunternehmen und führt weltweit mit seinen rund 8000 Mitarbeitern mehr als 120 Zeitungen und Zeitschriften, Druckereien, diverse Radio- und Fernsehkanäle und über 80 Web- und Mobile-Plattformen. Basierend auf seiner 180-jährigen Geschichte, steht Ringier für Pioniergeist und Individualität, für Unabhängigkeit, sowie für Meinungsfreiheit und Informationsvielfalt. Exzellente Produkte, journalistische Qualität und erstklassige Unterhaltung sind Ringiers Markenzeichen. 1833 in der Schweiz gegründet, wird Ringier seit fünf Generationen als Familienunternehmen geführt.

#### Ringier-Hauptsitz

Dufourstrasse 23  
8008 Zürich  
Schweiz

#### Medienstelle Ringier Schweiz und Deutschland

Dufourstrasse 23  
8008 Zürich  
Schweiz

#### Ringier in anderen Ländern

[Ringier Schweiz und Deutschland](#)  
[Ringier China](#)  
[Ringier Rumänien](#)  
[Ringier Vietnam](#)

#### Ringier Axel Springer Media AG

[Polen](#)  
[Serbien](#)  
[Slowakei](#)

---

[Kontakt](#) [Lieferantenportal](#) [Impressum](#) [Datenschutzerklärung](#)