

Gourmet-Hochburg Zentralschweiz

Im neuen Feinschmeckerführer Gault Millau sichern sich gleich zwei Köche aus der Zentralschweiz eine begehrte Auszeichnung.



Einsteiger des Jahres mit 15 Gault Millau Punkten ist Fabian Inderbitzin vom Seehotel Kastanienbaum in Horw, Luzern

Der 26-jährige Fabian Inderbitzin vom Seehotel in Kastanienbaum ist im soeben erschienenen Gault Millau Guide Schweiz 2008 zur Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz gewählt worden. Laut dem Führer mischt er frech mediterrane Küche mit einer Prise Asien, was ihm ausserdem 15 Gault-Millau-Punkte einbringt. Zuhause mag es Inderbitzin dagegen einfach: «Dort koche ich ohne viel Firlefanz», so das Jungtalent.

Den Titel «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz» sichert sich mit Franz Wiget vom Restaurant Adelboden in Steinen ebenfalls ein Zentralschweizer. Er konnte sich gegenüber dem letzten Jahr um einen auf neu 18 Punkte steigern. Für Wiget ist klar, dass sich die Zentralschweiz immer mehr zur Feinschmecker-Hochburg mausert. «In den letzten Jahren sind immer wieder Auszeichnungen in die Zentralschweiz gegangen», sagt er.

Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller pflichtet ihm bei: «Die Zentralschweiz profitiert von einer guten Lehrlingsausbildung.» Für den Toptitel hat es dieses Jahr trotzdem nicht ganz gereicht. Koch des Jahres wurde der 30-jährige Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein im bündnerischen Fürstenaau.

Liliane Barth