

Innerschweizer Köche mischen ganz vorne mit

Gault Millau hat die Punkte verteilt: Fabian Inderbitzin ist die «Entdeckung des Jahres», Franz Wiget der «Aufsteiger».

Der neue Gastro-Führer Gault Millau 2008 ist gestern auf Schloss Schauenstein in Fürstenua im Kanton Graubünden präsentiert worden. Besonders gut gelaunt waren Franz Wiget (46) und seine Ehefrau Ruth vom «Adelboden» in Steinen sowie Fabian Inderbitzin (26) vom Seehotel Kastanienbaum in Horw. Wiget wurde nach 2001 schon zum zweiten Mal zum «Aufsteiger des Jahres» erkoren (von 17 auf 18 Punkte), Inderbitzin zur «Entdeckung des Jahres» (von 13 auf 15 Punkte).

Der Luzerner Gault-Millau-Chef Urs Heller lobte Wiget, der neu der bestklassierte Innerschweizer ist, in vollen Tönen: «Erst schaut er nach den besten Produkten der Region, dann holt er das Beste aus den Weltmeeren.» Und zu Inderbitzin meinte Heller: «Er mischt mediterrane Küche frech, aber geschickt mit einer Prise Asien.»

Wigets Kartoffelstock-Rezept

Welche Ratschläge geben uns die Kochstars? Franz Wiget schwört zum Beispiel auf seinen Kartoffelstock, den er liebevoll «Gummelischtunggis» nennt. «Der besteht nur aus Kartoffeln, Milch, Butter, Salz und Pfeffer», sagt er. «Und zwar aus unpasteurisierter Milch, die mir ein Bauer immer extra bringt.» Die Kochweisheit von Fabian Inderbitzin: «Weniger Kochsalz verwenden. Lieber erst am Schluss ein wenig Fleur de Sel hinzugeben und viel mit Kräutern arbeiten.»

Caminada ist «Koch des Jahres»

Zum «Koch des Jahres 2008» wurde Andreas Caminada erkoren. Seit vier Jahren zaubert der 30-jährige Starkoch mit seiner Partnerin Sieglinde Zottmaier in der Küche des zauberhaften Schlosses Schauenstein. Sein Sprint ist beeindruckend: 2005 war der junge Sagogner die «Entdeckung des Jahres»,



Haben Grund zum Lachen (von links): Franz Wiget vom Restaurant Adelboden in Steinen («Aufsteiger des Jahres»), Markus Gass vom Restaurant Adler in Hurden («Cigar Man of the Year») und Fabian Inderbitzin vom Seehotel Kastanienbaum in Horw (Entdeckung des Jahres).

BILDER ANDRÉ HÄFLIGER

letztes Jahr war er der «Aufsteiger» – und jetzt steht der 18-Punkte-Koch mit Golf-Handicap 9 ganz oben auf dem Podest der Schweizer Gastronomie.

«Seine Gerichte sind durchdacht», urteilt Urs Heller. «Er tischt am liebsten einzelne Elemente auf. Am Schluss aber sitzt der Gast staunend vor einem harmonischen Gesamtkunstwerk.» Caminadas Kochweisheit: «Wenn immer möglich die Gerichte verfeinern. Zum Beispiel mit Zitronensaft oder Zitronenabrieb oder mit Apfelessig. Meine



Andreas Caminada (links), «Koch des Jahres 2008», und der Luzerner Gault-Millau-Chef Urs Heller.

Spaghettisauce hat nur Tomaten, Speck und Basilikum.»

Ausgezeichnet wurde noch ein weiterer Zentralschweizer: Markus Gass vom «Adler» in Hurden SZ ist der «Cigar Man of the Year». Er hat ein Fumoir im ersten Stock. Schweizweit haben nun sieben Köche 19 Punkte: Gérard Rabaey (Brent, VD), Philippe Rochat (Crissier, VD), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château, VD), Philippe Chevrier (Satigny, GE), Didier de Courten (Sierre, VS), Horst Petermann (Küsnacht, ZH) und André Jaeger (Schaffhausen).

ANDRÉ HÄFLIGER

ZENTRALSCHWEIZ

Die besten Restaurants

Der beste Koch in der Zentralschweiz ist neu Franz Wiget vom Restaurant Adelboden in Steinen (18 Punkte). Damit liegt er nur gerade 2 Punkte unter dem Maximum von 20 Punkten, das in der Schweiz noch nie vergeben wurde. Im Folgenden listen wir die laut Gault Millau besten Restaurants der Zentralschweiz auf (ab 15 Punkten aufwärts):

Luzern

Rössli, Escholzmatt, 17 Punkte (2007: 16); **Adler**, Nebikon, 17 (17); **Park Hotel Vitznau**, 16 (15); **Jasper** (Palace), Luzern, 16 (16); **Krone**, Blatten bei Malers, 16 (16); **Seehotel Kastanienbaum**, Horw, 15 (13); **Scala** (Montana), Luzern, 15 (13); **Padrino** (Grand Hotel National), Luzern, 15 (15); **Thai Garden** (Astoria), Luzern, 15 (15); **Sonne**, Ballwil, 15 (15); **Rigi**, Greppen, 15 (15); **Latino** (Astoria), Luzern, 15 (15); **Old Swiss House**, Luzern, 15 (15); **Bergsonne**, Rigi Kaltbad, 15 (15); **Annex** (Park Hotel Weggis), 15 (15); **Bahnhöfli**, Wikon, 15 (15).

Schwyz

Adelboden, Steinen, 18 (17); **Adler**, Hurden, 17 (16); **Adler**, Ried-Muotathal, 16 (15); **Rössli**, Steinen, 16 (16); **Bürgi's Burehof**, Euthal am Sihlsee, 17 (17); **Rigiblick**, Lauerz, 16 (16).

Zug

Sternen, Walchwil, 16 (16); **Rathauskeller**, Zug, 16 (16); **Falken**, Neuheim, 15 (14); **Wildenmann**, Buonas, 15 (16); **Löwen**, Menzingen, 15 (15); **Hirschen**, Oberägeri, 15 (15).

Nidwalden

Linde, Stans, 16 (16); **Rosenburg**, Stans, 15 (14).

Uri

Zwysighaus, Bauen, 15 (15).