

«guide-bleu.ch 2010»

«Normales Buch für normale Leute»

Seit gestern liegt der «guide-bleu 2010» voller Restaurant-Tipps vor. Hinter dem Gastroführer, der erstmals auch via iPhone verfügbar ist, steht mit Chefredaktor Anton Herbert Honegger ein Bündner.

Von Ariane Heyne

Er will einen Trend setzen gegen jene Gastroführer, die vielleicht unbewusst, vielleicht bewusst, aufgrund von Standort oder Publizität gewisse Restaurants ignorieren: *Anton Herbert Honegger*. Der Churer ist seit 1998 Chefredaktor des «guide-bleu.ch», einem jährlich erscheinenden Buch, das seit gestern in der neusten Auflage vorliegt – und im Kritikteil garantiert nur getestete Betriebe aufführt.

Heuer sind dies 441, davon 46 in Graubünden. Alle haben sich, gemäss der «guide-bleu»-Philosophie, selbst zum Audit, also einem anonymen Testbesuch, angemeldet. Den erforderlichen Betrag von 450 Franken zahlen sie allerdings nur dann, wenn sie den Anforderungen entsprechen und auch wirklich in den «guide-bleu.ch» aufgenommen werden. Und darüber wiederum entscheidet eine 140 Kriterien umfassende und dem Wirt bekannte Liste. Eindruck,

Empfang, Tisch, Speise- und Getränkekarte, Service, Wein, der Bezug zu Schweizer Ressourcen, Kaffee/Tee, Inkasso und natürlich die Küche werden exakt unter die Lupe genommen und bewertet. Erreicht ein Gastronomiebetrieb bis 79 Punkte, erhält er das Emblem A, sind es mehr als 80 Punkte AA und bei Maximalbenotung AAA. Und diese Endresultate sind es dann auch, die der «guide-bleu.ch» publiziert. «So sind wir für Gäste wie auch Wirte transparent, was unserem obersten Ziel entspricht», erklärt Honegger. Und gerade Letztere würden von den Tests mit offenen Karten nur profitieren: So gelte der «guide-bleu» bei einigen Berufsleuten als wesentliches Führungsmittel, ermögliche den Vergleich mit sich selbst über mehrere Jahre hinweg und auch jenen mit ähnlichen Betrieben.

Tipps für breitere Masse

Erstmals möglich ist dies im aktuellen «guide-bleu» auch für Lokale mit ausländischer Küche. 35 Restaurants die ihr Audit mit Höchstnoten erfüllten und etwa eurasisch, italienisch oder mediterran kochen, sind separat aufgelistet.

Und als weitere Neuerung können iPhone-Benutzer alle Tipps (unter www.guide-bleu.ch) herunterladen. Gezeigt werden Adresse, Telefonnummer und Homepage-

Adressen sowie bei den von guide-bleu auditierten Restaurants Zusatzkriterien wie Öffnungszeiten, Küche, Preise, Lage und Zahlungsmöglichkeiten.

Diese Applikation könnte dann auch für eine Bestrebung Honeggers die richtige Richtung weisen: Den «guide-bleu» einer breiteren Masse zugänglich zu machen. Dass nämlich der Verlag für die Printausgabe den Preis von 48 Franken vorsetzt, bereitet ihm Kopfzerbrechen. «Das ist schlicht zu teuer für ein Buch, das ganz normale Restaurants für ganz normale Leute vorstellt.»

... und fürs Grenzgebiet

Und normale Leute sind dann nicht nur die Leser, sondern auch die 66 Testesser. «Fachpersonen haben oft einen zu engen Blick», erklärt der 63-jährigen Bündner seiner Mannschaft, die nicht nur in der Schweiz, sondern auch in den Grenzregionen tätig ist. So beinhaltet der «guide-bleu.ch» auch Adressen für Liechtenstein, Vorarlberg, Baden-Württemberg, Elsass, Piemont, Lombardei und Südtirol. Ergänzt wird die gesamte Publikation mit Einkaufs-Tipps für regionale Spezialitäten sowie einer Nennung der 160 höchstdotierten Starköche – ganz emotionslos aufgelistet, ohne Bevorzugungen.

www.guide-bleu.ch

