



«guide-bleu.ch 2010»: Der Restaurantführer mit nur zertifizierten Betrieben auch in unserer Region

Gaumenfreuden in der Region

Dass die Ostschweiz zu den kulinarischen Hochburgen der Schweiz zählt ist längst kein Geheimnis mehr. Der Kanton St. Gallen ist im soeben erschienenen «guide-bleu.ch» – er bewertet über den Tellerrand hinaus - mit 46 und der Kanton Thurgau mit 22 auditierten Restaurants vertreten.

Das Einzugsgebiet der «Wiler Nachrichten» ist mit vier Restaurants vertreten. Erstmals listet guide-bleu.ch 35 Restaurants mit ausländischer Kücheneinrichtung auf, welche ihr Audit mit Höchstnoten erfüllt haben. Er zeigt auch die Wirkungsstätten von 160 Schweizer Spitzenköchen, bringt Einkaufstipps für Gourmets und empfiehlt 100 Restaurant hinter der Landesgrenze. Er zeigt auch erstmals die 3000 Empfehlungen renommierter Schweizer Gastroführer via iPhone-Applikation. Den Link zur neusten Applikation findet man unter: www.guide-bleu.ch.

Vorteile des Audits: Bauchempfehlungen wie branchenüblich gehandhabt, ignorieren bewusst oder unbewusst Restaurants, die eine Empfehlung durchaus verdient hätten. Standort und Publizität spielen eine

zusätzliche Rolle. Anforderungen eines Audits hingegen können von jedem Betrieb eingesehen und beantragt werden. Diese Prüfung erfolgt anonym. Ein Gespräch mit dem Wirt nach erfolgter Zahlung ist dazu da, dessen Philosophie kennen zu lernen. Ein Audit eliminiert Willkür in Sachen Bevorzugung von Empfehlungen.

«Das kostenpflichtige Audit ist eine Antwort auf das Gemauschel und die Gefälligkeiten im Zusammenhang mit Punkten und Spitzenplätzen. Eine Prüfung ohne Kriterienkatalog, wo die Geprüften erst mit dem Erscheinen des Guides mit dem Resultat konfrontiert werden, ist nicht das Gelbe vom Ei. Nur über Tests mit offenen Karten können Tendenzen im Markt subtil gefördert und kontrolliert werden. Gastrokritiker werten und urteilen stets über eine Momentaufnahme. Wer weiss, dass im Jahr tausende Teller von der Küche an die Tische kommen, urteilt nie als Königsmacher oder Henker. Leistungen müssen respektiert werden und geht einmal einiges gründlich daneben, dann bekommt der Gastgeber eine zweite Chance. Wird das hohe Limit nicht erreicht, dann wird das Restaurant nicht im Führer erwähnt. So gesehen soll eine Empfehlung trotz der



Momentaufnahme immer auch eine harmonische Weitsicht in ihrer Botenschaft tragen», kommentiert Chef-Redaktor Anton H. Honegger.

Am besten bewertet: «Löwen»

Mit 87 Gesamt- und 25 Küchen-Punkten ist der «Löwen» (Eschlikon) das am besten benotete Lokal der Region. Dazu folgender Kommentar: «Eine verlässliche gastronomische Adresse im Hinterthurgau! In stilvollem Ambiente, mit beachtenswerter, raffinierter Küche und einer vorbildlichen Gästebetreuung lässt es sich exzellent tafeln - auch das Preis-Genuss-Verhältnis stimmt». Mit 84/25 Punkten folgen Karin und Ruedi Geissbühler vom «Rössli» (Wil). «guide-bleu.ch»: «Bei Geissbühlers kehrt man gerne ein, denn Überraschungen aus Küche und Keller sind Ihre Rezepte. Konstanz und exzellenter Service. Der versierte Patron setzt kompromisslos auf Qualität unter Nutzung der regionalen Ressourcen». Klare Steigerung für den «Löwen» (Affeltrangen), der mit 85/23 bewertet wurde: «Tadellos die charmante Bedienung unter

der Regie der Hausherrin und ebenso zeigen die Gerichte Erich Bergers ein beachtlich hohes Niveau. Er hat pfiffige Ideen, lukullische Überraschungen sind die logische Folge davon. Tolle Österreicher Weine». Leider werden Helen und Erich Berger den «Löwen» im Frühling verlassen und eine grosse Lücke hinterlassen. Dann ist da auch der «Bären» in Mosnang (75/21 Punkte) von Beatrice und Werner Hollenstein ist zu lesen: «Ein Muss für alle Liebhaber einer klassischen, Neubürgerlichen Küche. Ehrliches, solides Handwerk, frisch und liebevoll zu freundschaftlichen Preisen auf die Tische gezaubert. Tipp: Fragen Sie nach dem Menu du Chef - mit Grappa du Chef!» «Rössli» und «Kreuz» (beide Zuzwil), «Hof zu Wil», «Frohsinn» (Oberbüren) und «Toggenburgerhof» (Kirchberg) hatten keine Audits beantragt und sind deshalb auch im Guide nicht aufgeführt. «guide-bleu.ch» ist für Fr. 48.-- im Handel oder beim Verlag Brunner AG, 6011 Kriens, erhältlich und kann im Internet bestellt werden unter: www.guide-bleu.ch
maurer