

Gastrofürer guide-bleu und seine Empfehlungen für 2010: Premiere mit iPhone

Als «Guide de Guides» zeigt guide-bleu alle Empfehlungen renommierter Schweizer Gastrofürer: 3000 Restaurant-Tipps, alle auch über iPhone. Als erster und einziger Gastrofürer zertifiziert er Schweizer Restaurants über ein transparentes Audit, listet Wirkungsstätten von 160 Schweizer Spitzenköchen auf, zeigt seine höchstbewerteten Küchen ausländischer Ausrichtung, bringt Einkaufstipps für Gourmets und empfiehlt 100 Restaurants ennet der Landesgrenze.

guide-bleu verarbeitet Jahr für Jahr die Tipps der wichtigsten Schweizer Gastrofürer, analysiert und präsentiert deren Anforderungen. Die höchste Jahresgebühr für eine Jahres-Mitgliedschaft fordert «Relais & Châteaux» mit über CHF 10000.– und bei «Grandes Tables de Suisse» blättert jedes der über 50 Mitglieder jährlich gut CHF 6000.– auf den Tisch. «GaultMillau» verkauft seinen Wirten Führer und verrechnet für seine Plexitafel rund CHF 250.–. Als Einziger der drei «Grossen» verlangt «Michelin Schweiz» nichts für seine Restaurant-Einträge. Auch bei guide-bleu sind diese Einträge kostenlos, jedoch müssen die Wirte die Anforderungen beim anonym durchgeführten Audit mit einem überdurchschnittlich hohen Limit bestehen, und nur dann wird auch der Aufwand mit CHF 450.– in Rechnung gestellt.

Premiere: über 3000 Restaurants via iPhone-Applikation

Mit Erscheinen der Print-Ausgabe 2010 stehen erstmals alle 3000 Restaurant-Tipps über diese neue Technologie zur Verfügung der User. Gezeigt werden Adresse, Telefonnummer und Internet. Bei den von guide-bleu auditierten Restaurants findet der iPhone-User weitere Zusatzkriterien wie Öffnungszeiten, Küche, Preise, Lage und Zahlungsmöglichkeiten, z.B. WIR. Den Link zur neusten Applikation findet man unter www.guide-bleu.ch.

Audit oder Bauchempfehlung?

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 Erscheinen des Guides mit dem Resultat konfrontiert werden, ist nicht das Gelbe vom Ei. Kriterien von guide-bleu sind jedem bekannt, sie sind auf der Website, auf Anfrage und in jeder aktuellen Ausgabe des Gastrofürers zu sehen. Nur über Tests mit offenen Karten können auch alle 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 «in die Hose», dann bekommt der Gastgeber eine zweite Chance. Wird das hohe Limit nicht erreicht, wird das von guide-bleu überprüfte Restaurant nicht im Guide erwähnt. Die Testredaktion präsentiert keine Ausnahmefälle mit Pannen, allein aus der Erkenntnis, dass zwischen dem Testbesuch und der Publikation bei jedem Gastrofürer mitunter mehr als 12 Monate liegen können. So gesehen soll eine Empfehlung trotz Momentaufnahme immer auch eine harmonische Weitsicht in ihrer Botschaft tragen und keine Kritik. Ein Jahresmedium ist kein Pranger, wo frustrierte Journalisten ihre Bemerkungen deponieren können. Bestenfalls kann das eine Tageszeitung, um gegebenenfalls ihre Sicht nach Tagen wieder zu korrigieren.

Für das Audit der Testperiode 2010 interessierten sich knapp 500 Restaurants, 441 haben das weit über dem Durchschnitt angesetzte Limit für eine Publikation erreicht. 60 Betriebe konnten die Anforderungen im Bereich Infrastruktur oder Küche nicht erfüllen und werden in einer späteren Periode erneut überprüft. Einige von ihnen werden die strengen Bedingungen nie erfüllen. Der Grund liegt nicht in schlechten Leistungen, sondern in der sehr hoch angesetzten Schwelle der Mindestanforderungen. Wurden im guide-bleu noch vor Jahren am Durchschnitt liegende Restaurants aufgenommen, fordert das heutige Audit wenigstens 60 Punkte in der Gesamtwertung und 16 für die Leistungen der Küche. Wer für alle 140 Kriterien die Maximalnote 10 erhält, erreicht eine Gesamtwertung von 100, darin enthaltend sind 28 Punkte für die Küche. Mathematisch erhalten wichtige Prüfbereiche andere Parameter als weniger wichtige.

145 Restaurants der Ausgabe 2010 zeigen mit einem «Double-A», dass ihre Gesamtleistungen zwischen 80 und 100 Punkten liegen, 291 Betriebe erhalten ein «Single-A», sie haben das hohe Limit für eine Publikation mit 60 bis 79 Punkten erreicht.

Erfüllt ein Restaurant die speziell auf den Schweizer Fokus ausgerichteten Kriterien mit Maximalwerten, so zeigt sich das mit der Auszeichnung eines «Triple-A». Diesen Vermerk haben für 2010 gerade mal fünf Restaurants erhalten. Drei davon befinden sich in der Südostschweiz: «zum Gupf» in Rehetobel AR, «Walserhof» in Klosters GR und «Gourmetrestaurant Äbtestube» in Bad Ragaz SG. Weitere Triple-A-Träger sind das «Motto del Gallo» in Taverne TI und das «Park Hotel Weggis Annex» in Weggis LU.

Warum werden gewisse Restaurants in gewissen Guides immer wieder erwähnt und andere nicht?

Ursache sind «Bauchempfehlungen», sie sind branchenüblich und ignorieren bewusst oder unbewusst Restaurants, die eine Empfehlung durchaus verdient hätten. Standort wie Publizität spielen eine zusätzliche Rolle. Diesem Umstand setzt guide-bleu sein Audit entgegen: Jeder Wirt soll die Möglichkeit haben, einen anonymen Besuch zu beantragen. Das ist für die Branche ein Novum. Das Audit eliminiert Willkür in Sachen Bevorzugung für Empfehlungen, es gibt keinerlei weitere Restriktionen als die Erreichung eines überdurchschnittlich hohen Limits im Bereich Küche und Gesamtwertung. Stellt sich ein Wirt dieser Überprüfung und erreicht er dabei überdurchschnittliche Resultate, so wird sein Restaurant der Leserschaft als «auditiert» empfohlen und der Konsument wird an der Eingangstüre mit dem Emblem des Ratings empfangen. Dem Wirt dienen die detailliert ermittelten Einzelnoten als Führungsmittel.

Der Unterschied von guide-bleu.ch zu GaultMillau oder Michelin Schweiz

Es ist vor allem die Wertschätzung der Verwendung von Schweizer Ressourcen, die den guide-bleu von seinen beiden jüngeren «Schweizer Schwestern» unterscheidet. Ein Land mit einer so phantastischen Käse-Tradition und einigen Weltmeistertiteln in der **Käseherstellung**; ein Land, das in jedem Kanton eigene **Weinbaugebiete** besitzt, wo sich Top-Hersteller um sortenreine **Edelbrände** kümmern – das alles muss über ein Audit ästimiert und bewertet werden. Jeder, der sich einer Prüfung unterzieht, will vorher wissen, was geprüft wird und wie er in diesen Prüfbereichen abgeschnitten hat. Nur guide-bleu kennt diese Transparenz.

Die meisten Restaurantbesucher suchen sich eine stabile Adresse für ihr Essen und machen sich eigene Gedanken. Viele davon pfeifen auf Punkte oder Sterne. Sie werden mit der Sammlung von 3000 Empfehlungen aus 14 Gastroguides umfassend bedient. Ein Nachschlagewerk mit den wichtigsten Angaben: Name, Ort, Adresse, Telefon, Internet und welche Gastroführer das Restaurant besucht haben. Überprüfte Adressen, kein Telefonbuch.

Der wesentlichste Unterschied ist das Verfahren beim anonymen Besuch. Bei guide-bleu muss sich der Testredaktor nach der Bezahlung zu erkennen geben, soll dem Wirt in die Augen schauen. *(Nur so entfallen Scheinbesuche, zu viele Empfehlungen werden ohne Besuch präsentiert und lassen die Wirte im Glauben, dass sie besucht wurden. – A.H. Honegger.)* Deshalb ist das Gespräch mit dem Wirt bei guide-bleu zwingend, kein Qualifikationsgespräch, die 140 Bewertungen müssen erst verarbeitet werden.

Einzig ist auch das System der Weiterbildung bei guide-bleu. Die 66 Testredaktoren treffen sich jährlich einmal zu einem Workshop. Sie tauschen Erfahrungen und besprechen neue Bewertungskriterien. Die Tester von GaultMillau kennen sich nicht.

Im Vergleich zu den erwähnten Guides findet man bei guide-bleu keine Restaurants aus der Westschweiz. *(Ein kostenpflichtiges Audit ist für die Branche völlig neu, Gemauschel und Korruption sind keine geeigneten Profilierungsmöglichkeiten für Wirte. Die Akzeptanz des revolutionären Rating-Systems leidet auch in der deutschsprachigen Schweiz an «alten Gepflogenheiten», in der Romandie wird das Auditkonzept gar nicht verstanden. Könige lassen sich ungern überprüfen, und die Pflege der Königsmacher ist Chefsache. – A.H. Honegger)*

Während Michelin Schweiz jegliche Präsentation von Ranglisten verabscheut, GaultMillau aus seinem kulinarischen Zylinder jährlich «die Besten» und die «Aufsteiger» hervorzaubert, überlässt guide-bleu seine überprüften Restaurants für eine Wahl mit Lieblingsteams den Konsumenten. Bis jeweils Ende Mai hat jeder Restaurantbesucher die Möglichkeit, sein Gastgebersteam in seinem Kanton zu bestimmen. Abgestimmt wird über Internet, es zählt nur EINE Stimme, Mehrfachstimmen werden nach Abschluss des Votings eliminiert. Eine Wahl ohne Lärm, aber ehrlich und für ein Team nur mit engagiertem Einsatz zu gewinnen. Die Wahl 2010 ist eröffnet und kann über die Website www.guide-bleu.ch eingesehen werden. Für die Wahl der Gastgeberteams 2009 zählte man 5600 Stimmen, als Mehrfachstimmen eliminiert wurden 1300 Stimmen, nur 12 Betriebe der deutschsprachigen Schweiz haben jeweils mehr als 100 Stimmen erhalten.

Michelin Schweiz hütet sich vor jeglichen Bemerkungen, guide-bleu vor jedwelcher Negativkritik, und GaultMillau macht einen Spass daraus, sich in akzeptierter Manier als Königsmacher aufzuspielen, respektvoll hier, respektlos dort. Michelin Schweiz wie guide-bleu empfehlen gute Restaurants, keine schlechten. Nur wer weiss, dass im Jahr tausende Teller von der Küche an die Tische kommen, der urteilt nie als Königsmacher oder Henker. Die Testredaktion von guide-bleu hat die Frage zu beantworten: «Warum komme ich wieder hierher essen?» – Wer keinen positiven Grund findet, meldet seinen Eindruck und es gibt keinen Eintrag – auch keine Kosten für den Wirt, denn in diesen Fällen wird das Audit nicht in Rechnung gestellt.

Mehr als 100 Spitzenköche!

Es ist müssig, über Starköche Ranglisten zu erstellen, solange nicht alle Spitzenköche einen einheitlich gefüllten Warenkorb erhalten, jeder damit sein Menü kreiert, das er von ein und derselben Jury bewerten lässt. Auch die Teilnahme am Wettbewerb muss jedem interessierten Koch über ein Auswahlverfahren offenstehen. Dass aus einer willkürlichen Auswahl ebenso willkürlich Jahr für Jahr Stars installiert und hochgejubelt werden, ist eine Usanz, die auch einmal hinterfragt werden kann. Aus diesem Grund zeigt guide-bleu in seiner neuen Ausgabe die höchstdotierten Starköche in globo und nicht über eine Rangliste. 160 Namen und Wirkungsstätten wurden aus 14 Gastroführern emotionslos evaluiert und aufgelistet. Es sind eben doch mehr als 100 Spitzenköche, von Unentdeckten oder unbesichtigten Talenten ganz zu schweigen. So erfährt der Leser, dass in Rehetobel AR der Altmeister Walter Klose (zum Gupf) mit Gino Kobi im Rössli am Kaien einen sehr talentierten, jungen Nachbarn bekommen hat, auch dass sich der sympathische TV-Koch Armin Amrein als integrier Nachfolger vom leider viel zu früh verstorbenen Beat Bolliger im Walserhof in Klosters GR meisterhaft etabliert hat.

Ausländische Küchenausrichtungen mit Höchstwerten

Mit dem strikt angewandten Fokus für Höchstwertungen bei Schweizer Ressourcen müssen auditierte Restaurants innerhalb ihrer landesspezifischen Angebote mit ihresgleichen verglichen werden. Eine italienische Küche kann man schlecht mit einer japanischen vergleichen. Erstmals zeigt guide-bleu 35 auditierte Restaurants mit Höchstnoten ausländischer Küchenausrichtung nach Kategorie aufgelistet: eurasisch, indisch, italienisch, japanisch, mediterran, mediterran-italienisch oder mediterran-portugiesisch. An der Spitze der italienisch-mediterranen Küchen stehen Motto del Gallo (Taverne TI), Segreto (Wittenbach SG), Castello del Sole «Locanda Barbarossa» (Ascona TI) und Bad Bubendorf «Osteria TRE» (Bubendorf BL). Mit eurasischer Ausrichtung heben das Parkhotel Weggis «Annex» (Weggis LU) und Rigiblick «Spice» (Zürich) ab. Restaurants mit asiatischer Ausrichtung tun sich schwer, sich im Umfeld von traditionellen europäischen Küchen einer Prüfung zu unterziehen. Keiner vergleicht Birnen mit Baumnüssen, sondern Inder mit Indern und Japaner mit Japanern. Aus dieser Sicht findet man im guide-bleu den höchstbewerteten «Japaner» im Seedamm Plaza «Nippon Sun» (Pfäffikon SZ).

Wo kaufen Gourmets ein?

Für den Einkauf von Hausgemachtem oder für Spezialitäten aus der Region wurden von der Testredaktion 600 Adressen evaluiert. Diese Adressen sind pro Kanton mit diversen Branchen aufgelistet: Destillerie, diverse Spezialitäten, Fisch, Fleisch, Gebäck, Hofprodukte, Milchprodukte, Wein, Wochenmärkte.

100 Restaurant-Empfehlungen über die Landesgrenzen hinaus

Wer in der Grenzregion lebt, schätzt Tipps über empfehlenswerte Restaurants. Die 66 Geniesser der Testredaktion von guide-bleu bilden eine kompetente Mannschaft für repräsentative Empfehlungen – eben auch im Ausland. Das Resultat: 100 kulinarisch interessante Adressen für Liechtenstein, Vorarlberg, Baden-Württemberg, Elsass, Piemont, Lombardei und Südtirol.

guide-bleu.ch 2010, CHF 48.–, ISBN 978-3-03727-029-5

Verlag: Brunner AG, Druck und Medien, Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens, 041 318 34 34