

«guide-bleu.ch 2010»

Auditierte Schweizer Restaurants

(hpm) Nun liegt die Ausgabe 2010 von «guide-bleu.ch» vor, dem Gastroführer, welcher wohl am breitesten die Betriebe unter die Lupe nimmt. Als erster und einziger zertifiziert er Schweizer Restaurants nämlich über ein transparentes Audit. Herzstück bleiben die Wertungen und Beschriebe der rund 450 von den Testern geprüften Restaurants, die kantonal gegliedert sind.

«guide-bleu.ch» listet Wirkungsstätten von 160 Schweizer Spitzenköchen auf, zeigt seine höchstbewerteten Küchen ausländischer Ausrichtung, bringt Einkaufstipps für Gourmets und empfiehlt 100 Restaurant hinter der Landesgrenze. Er zeigt erstmals die 3000 Empfehlungen renommierter Schweizer Gastroführer via iPhone-Applikation. Gezeigt werden Adresse, Telefonnummern und Internet. Bei den von «guide-bleu.ch» auditierten Restaurants findet der iPhone-User weitere Zusatzkriterien wie Öffnungszeiten, Küche, Preise, Lage und Zahlungsmöglichkeiten. 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 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. 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. Die Testredaktion präsentiert keine Ausnah-

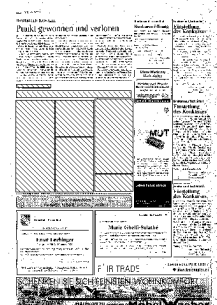
mefälle mit Pannen allein aus der Erkenntnis, dass zwischen dem Testbesuch und der Publikation mitunter mehr als zwölf Monate liegen. So gesehen soll eine Empfehlung trotz der Momentaufnahme immer auch eine harmonische Weitsicht in ihrer Botschaft tragen», kommentiert Chef-Redaktor Anton H. Honegger.

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. Auch ist es eine Garantie dafür, dass tatsächlich eine Prüfung stattgefunden hat. Ein Audit eliminiert Willkür in Sachen Bevorzugung von Empfehlungen.

Die regionalen Vertreter

Mit dabei sind die «Krone», Elgg (71 Gesamt- und 19 Küchenpunkte), «Linde», Kyburg (74 Gesamt- und 21 Küchenpunkte) und folgender Bemerkung: «Spezielle Ambiance in ehemaligem Stall. Willy Rüegg verarbeitet Produkte aus nächster Nähe, seine Partitur zeigt Themen wie «Schlank in den Mai» oder das «Dinner for Two» (zehn Wochen ab Jan zahlt man montags bis donnerstags ein Vier-Gang-Menü, die Begleitung isst gratis».

In Stadt und Region Winterthur wurden zudem noch folgende Betriebe auditiert und bewertet: «Rössli», Illnau (87 Gesamt- und 26 Küchenpunkte), Sorell Hotel Krone «Pearl», Winterthur (85/23), Strauss «Ambiance», Winterthur (81/23), «Il Primo», Winterthur (81/22), «Hirschen», Trüllikon (79/21), «Wyberg», Teufen (83/22); «Wirtschaft zur Traube», Ottikon (83/24), «Zum Schiff», Ellikon am Rhein (80/23), «Salitre», Winterthur und Golf Kyburg «La Gloria» (je 80/22), «Rebe» Neftenbach (78/21),



«Thurbrücke», Kleinandelfingen (70/19),
und «Salmen», Rheinau (69/20).

«guide-bleu.ch» ist zum Preis von 48 Franken
im Fachhandel oder beim Verlag Brunner AG,
6011 Kriens, erhältlich und kann im Internet
unter www.guide-bleu.ch bestellt werden.