



WIRTSCHAFT GASTGEWERBE

Er brachte Vitznau mit Freudentränen auf die Gourmet-Weltkarte: Focus-Chefkoch Patrick Mahler vom Park Hotel. (Bild: zvg)

«Guide Michelin» prämierte Restaurants der Region

## Vitznau steht neu auf der Gourmet-Weltkarte



🕒 8min Lesezeit

05.02.2019, 21:37 Uhr

Die besten Restaurants der Schweiz wurden am Dienstag im KKL Luzern durch den «Guide Michelin» ausgezeichnet. Vitznau ist neuer Hotspot der Region für Feinschmecker, insgesamt acht Restaurants aus den Kantonen Luzern und Zug wurden mit mindestens einem Stern prämiert.



Autor/in:  
Mathias Haehl

«Das ist der schönste Moment meines Lebens», sagte Patrick Mahler, der neue Chefkoch aus dem Focus-Restaurant des Park Hotels Vitznau. Er ist der Aufsteiger unserer Region und kocht laut den Michelin-Testern in einem der 20 Restaurants hierzulande, die zwei von drei möglichen Sternen erhielten. Vor

lauter Rührung verlor Mahler die Fassung und weinte – Roger Federer stand Pate – Freudentränen.

Ein weiterer Jungkoch aus Vitznau durfte zur Verleihung höchster Kulinarikehren auf die Bühne des KKL: Jeroen Achtien vom Restaurant Sens im Hotel Vitznauerhof, das derzeit geschlossen ist und den Winterschlaf macht. Achtien und sein Team, die derzeit im Waldhotel Davos kochen, erhielten einen Stern im «Guide Michelin Schweiz 2019». Der Holländer sagte: «Es freut mich, dass viele Leute schätzen, was wir machen. Und wir haben ja auch noch Spass dabei.»

Achtien ist sich solche Ehren gewohnt, kommt er doch aus einer Drei-Sterneküche nahe bei Amsterdam und wurde, wie auch Mahler, schon von der anderen grossen Gourmetbibel, dem «Gault-Millau», in höchsten Tönen gelobt ([zentralplus berichtete](#)).

## Krone in Sihlbrugg neu im Michelin-Reigen

Neu in die Gilde der besten Michelin-Restaurants kam aus dem Kanton Zug die Krone in Sihlbrugg. Thomas Huber, der den Familienbetrieb bereits in der 13. Generation führt, sagte auf die Frage von Moderatorin Eva Nidecker, was ihn denn antreibe: «Die Begeisterung der Gäste, die immer wieder bei uns einkehren.» Und das tun sie nicht nur wegen seinem weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannten Käsewagen oder seinen erlesenen Trüffelspeisen.

---

## «Wer zwei Sterne erkocht hat, der findet sich auf der Weltkarte der Gourmets.»

Gwendal Poullennec, Direktor von «Guide Michelin»

---

«Wer zwei Sterne erkocht hat, der findet sich auf der Weltkarte der Gourmets», sagte Gwendal Poullennec, der internationale Direktor von «Guide Michelin». «Diese Feinschmecker sind auch bereit, für ein unvergessliches Essen in andere Länder zu reisen.» Poullennec lobte hierzulande die Tradition von aussergewöhnlich gut ausgebildeten Köchen. Diese könnten auf die in der Schweiz hohe Qualität der lokalen Produkte, Bio-Gemüse und geschmackvolle Käse sowie gesunde Fische aus den Seen zurückgreifen. «So konnten wir 40 Prozent mehr Sterne als noch vor zehn Jahren vergeben.» Darunter 128 Restaurants mit einem, zwei oder gar drei Sternen.

### 2-Sterne-Restaurants LU und ZG:

Vitznau LU: Park-Hotel – Focus (neu)

### 1-Sterne-Restaurants LU und ZG:

Escholzmatt LU: Rössli, Jägerstübli

Menzingen ZG: Löwen

Bürgenstock: Ritzcoffier (neu)

Rigi Kaltbad LU: Regina Montium

Sihlbrugg ZG: Krone (neu)

Vitznau LU: Park Hotel – Prisma; Vitznauerhof – Sens (neu)

Topköche geniessen inzwischen einen Star-ähnlichen Status, nicht nur wegen TV-Kochshows. Die Verleihung der Michelin-Sterne im Luzerner KKL erinnerte denn auch ein wenig an die Oscar-Verleihungen von Hollywood: roter Teppich, rührende Dankesworte und eine süffisante Moderation.

Wenn schon die «Gault-Millau»-Punkte aus dem Hause Ringier jedes Jahr mit grossem Tamtam vergeben werden, dann will das viel ältere und bedeutend bekanntere Michelin-Haus in der Schweiz nicht mehr zurückstehen. Bernhard Kobel, Medienverantwortlicher für den Anlass, erklärte: «Im Stammhaus Frankreich oder auch in Deutschland sind solche Sternverleihungen mit Galas schon seit Jahren Tradition.» Im letzten Jahr wurden die Michelin-Sternverschiebungen noch in einer Showküche vor wenigen Gastromedien verkündet. «Ab sofort wollen wir jedes Jahr in einer anderen Schweizer Region eine Gala so wie hier im KKL feiern», so Kobel.

Die Restaurants wollen bei diesem Zirkus noch so gerne teilhaben, ein Koch flog gar extra für die Prämierung für zwei Tage aus Laos ein. Denn wer als Kulinarikkünstler Aufmerksamkeit und Kundschaft will, der möchte Gault-Millau-Punkte. Oder er greift noch lieber nach Michelin-Sternen.

## «Guide Michelin» seit 1900

Als der «Guide Michelin» 1900 zum ersten Mal ganz in Grün rauskam, war er vorerst ein Ratgeber für Automobilisten. Heute ist das ganz anders: Der «Guide» hat sich zum Gourmetführer entwickelt und richtet sich an alle, die ein Faible für gutes Essen haben. Seit 1994 gibt es die Schweizer Ausgabe, heuer im traditionellen Rot und 400 Seiten stark.

Und wie werden die Sterne überreicht? Symbolisch: Die Chefköche dürfen auf ein Foto mit Direktor Gwendal Poullennec, und zwar in einer Michelin-Weste. Die Restaurantchefs erhalten dann die begehrten Michelin-Plaketten, die am Eingang ausgestellt werden dürfen.



Chefs unter sich: Das Michelin-Männli war begehrt bei den Köchen. (Bild: hae)

Kulinarische Künste wollen auch honoriert werden. Wer stundenlang in heisser Küche schwitzt und zaubert, freut sich sehr über solche Auszeichnungen. Und auch die Michelin-Inspektoren müssen ran: Pro Jahr legen sie von Restaurant zu Restaurant gut und gerne 30'000 Dienstkilometer zurück und gehen wöchentlich zu neun Testessen.

Unter den im «Guide Michelin» 777 aufgeführten Schweizer Gourmetlokalen finden sich neben den 128 Sternerestaurants auch 157 Beizen mit der Auszeichnung «Bib Gourmand», benannt nach dem Michelin-Männchen Bibendum. Es sind Lokale, die hochstehende Menues in einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Dazu gehören 15 Lokale in den Kantonen Luzern und Zug.

## Die «Bib Gourmand» LU und ZG:

Adligenswil LU: Rössli  
Blatten b. Malters LU: Krone  
Ebersecken LU: Sonne  
Escholzmatt LU: Rössli, Chrüter-Gänterli  
Hildisrieden LU: Bacchus  
Hochdorf LU: Braui  
Luzern: National – Padrino (neu); Reussbad  
Meggen LU: Balm – Bistro (neu)  
Oberägeri ZG: Hirschen  
Sempach LU: Adler  
Sursee LU: Amrein's  
Wolhusen LU: Mahoi  
Zug: Rathauskeller Bistro; Zum Kaiser Franz im Rössli

Was das denn bringe, in diesen Gourmetbibeln Einzug zu halten, wollte zentralplus von Jeroen Achtien wissen. «Man wird so schnell bekannt, die Fans reisen immer wieder an, und manche zücken am Tisch auch Fibeln, um selber Notizen reinzuschreiben.» Dafür lohne sich die Mühe, sagte der frisch prämierte Sens-Koch aus Vitznau.

---

## «Genug Urlaub.»

### Erfolgsrezept von Andreas Caminada, Dreisterne-Koch

---

Einer der ganz Grossen ist Andreas Caminada, der in seinem Schloss Schauenstein in Fürstenu (GR) erneut seine drei Sterne verteidigen konnte; wie das Cheval Blanc in Basel und das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier. Caminada antwortete sec auf die Frage der Moderatorin Eva Nidecker, wieso er denn keine grauen Augenränder habe: «Genug Urlaub.» In diesem kehrt er zur Inspiration auch bei anderen Gourmetlokalen ein. Vermutlich bald in Vitznau.

