

# Sterne-Segen für regionale Spitzenköche

**Gastronomie** Die Zentralschweiz hat fünf neue Sterne-Restaurants. Im «Guide Michelin» legt vorab Patrick Mahler vom «Focus» in Vitznau einen raketenhaften Aufstieg hin. Überhaupt ist Vitznau erste Adresse für die «Sterne-Esser».

Hans Graber

hans.graber@luzernerzeitung.ch

Patrick Mahler und sein «Focus»-Team im Park-Hotel Vitznau haben mit ihrer Küche im letzten Herbst bereits die Kritiker des «Gault-Millau» überzeugt. Mahler – Nachfolger des nach Zürich abgewanderten Nenad Mlinarevic – schaffte auf Anhieb 17 Punkte. Nun erteilen ihm gestern im KKL Luzern auch die Inspektoren des «Guide Michelin» die höheren Weihen. Mahler steigt in den erlauchten Kreis der 2-Sterne-Häuser auf, von denen es in der Schweiz jetzt 20 gibt, darunter als bewährtes Lokal das «Adelboden» von Franz Wiget in Steinen.

Vitznau ist nun für die gerne nach Sternen essenden Gourmets die Zentralschweizer Destination Nummer eins, hat doch das «Sens» im «Vitznauerhof» neu einen Stern erhalten, während das «Prisma» im Park-Hotel diesen bereits hatte.

Dass mit dem «Ritzcoffier» ein Restaurant des Bürgenstock-Resorts einen Stern abgekriegt hat, überrascht wenig. Eher schon, dass neu ein zweites Nidwaldner Haus denselben Grund zum Feiern hat, das «Kreuz» in Dallenwil. Gleiches gilt für die «Krone» in Sihlbrugg ZG.

Gesamtschweizerisch hat sich zuoberst im Koch-Olymp nichts getan. Die Küchenchefs Peter Knogl («Cheval Blanc», Basel), Franck Giovannini («Hôtel de Ville, Crissier») und Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenua GR) leiten mit grosser Konstanz die Brigaden in den erlauchten drei 3-Sterne-Restaurants. Auf diesen dritten Stern warten muss Heiko Nieder vom «Dolder» in Zürich, bei «Gault-Millau» mit 19 Punkten der «Koch des Jahres 2019».

## «Bib Gourmand»: Wo (auch) Preis-Leistung zählt

Insgesamt führt der neue «Guide Michelin» 128 Sterne-Restaurants auf. Rekord. Hinzu kommen 157 Lokale (darunter 26 neue) mit der Auszeichnung «Bib Gourmand». Das ist ebenfalls ein Höchstwert. «Bib Gourmand», benannt nach dem Michelin-Männchen Bibendum, empfiehlt Lokale, die qualitativ hochstehende Menüs zu einem vergleichsweise guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Mit Betonung auf «vergleichsweise». Ein 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist für maximal 70 Franken zu haben. Nachprüfen kann man das an 21 Zentralschweizer Bib-Adressen. Neu dabei sind das Luzerner «Padrino» im Hotel National sowie zwei «Bistros», das eine im Hotel Balm in Meggen, das andere im «Belvédère» in Hergiswil am See. Letzteres ist nun wie Stefan Wiesners «Rössli» in Escholzmatt mit einem Sterne- und einem Bib-Lokal vertreten.

## Im Schatten des «Gault-Millau»

Den «Guide Michelin» gibt es in der Schweiz seit 1994. Hierzulande steht er klar im Schatten des von den Ringier-Medien orchestrierten «Gault-Millau», der im breiten Publikum um einiges bekannter ist als der «Michelin» und mit seinen leicht zu lesenden Textchen auch etwas besser verdaulich. Der «Michelin» verzichtet auf überbordende Lobhude-



Er darf seine Kochjacke ab sofort mit zwei Michelin-Sternen schmücken: Patrick Mahler vom «Focus» in Vitznau bei der gestrigen emotionalen Würdigung im KKL. Links Moderatorin Eva Nidecker. Bild: Dominik Wunderli (Luzern, 5. Februar 2019)

## Tränen bei der Verleihung

Es war der mit Abstand bewegendste Moment am Dienstag im Luzerner KKL: Patrick Mahler vom Restaurant Focus im Park-Hotel Vitznau wurde auf der Bühne empfangen und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Bereits mit Tränen in den Augen stand er neben Eva Nidecker, die zusammen mit Gwendal Poullennec, dem internationalen Direktor des «Guide Michelin», durch die Veranstaltung führte. Als Nidecker ihm die erste Frage stellte, übermannten Mahler die Emotionen. Unter Tränen sagt er ins Mikrofon: «Das ist der grösste Moment in meinem Leben.» Sein Konzept sei, sich in kein Konzept stecken zu lassen. «Meine Küche soll offen bleiben für alle Inspirationen. Das Erlebnis für den Gast, das ist unser Konzept.»

Der aus Vorderwald AG stammende Mahler (36) hat seine Kochlehre im Kantonsspital Aarau absolviert. Im «Fo-

cus» setzt er viel Wert auf das Feedback der Kunden und holt sich das auch oft direkt am Tisch ein. «Unsere Gäste sind auch in der Küche immer herzlich willkommen», so der frischgekürte Sternekoch. Er will auch mit der hohen Auszeichnung seiner Linie treu bleiben. Dazu gehört ab und zu Musik in der Küche. «Zu Beginn lief meine Musik, nun klingen aber die Sounds meiner Jungs aus den Boxen.» Welche Musik das genau ist, wollte er gestern nicht verraten. Nur so viel: «Es ist ein Teamentscheid.»

## Dallenwil: Ein Stern nach nur neun Monaten

Eine Klasse tiefer, aber immer noch mit Sternen geadelt, ist die Zentralschweiz mit weiteren Spitzenköchen vertreten (siehe Liste rechts). Einer von ihnen ist Damian Fry, Koch im Restaurant Kreuz in Dallenwil NW. Er steht neu mit einem

Stern im «Michelin»-Guide. «Mit dieser Auszeichnung wird man als Koch in einen Kreis aufgenommen», so der Urner. Erst seit Anfang April 2018 wirtet Fry zusammen mit Rita Wiesli in Nidwalden. Seine Küche sei traditionell, passend zum Look des Restaurants und der Region. «Ein Stern war immer das Ziel, jetzt wollen wir diesen verteidigen. Zwei Sterne sind für uns wahrscheinlich nicht erreichbar. Das ist nochmals eine andere Liga», sagt Fry.

Als Botschafterin für die Stadt Luzern und die Zentralschweiz amteute Luzerns Stadträtin Franziska Bitzi Staub mit einer kurzen Rede auf Englisch. Sie wies auf die vielfältige Küche Luzerns hin: «Wir haben hier nicht nur Fondue oder Lozärner Chögelipastetli.»

**Janick Wetterwald**  
janick.wetterwald@luzernerzeitung.ch

leien und zuweilen pingelige Verrisse, arbeitet stattdessen stark mit Symbolen und sehr knappen Texten.

In der Fachwelt aber zählen «Michelin»-Sterne eher mehr als die Punkte des «Gault-Millau». Die grosse Stärke des «Michelin»: Seine Profi-Tester, die in mehr als 30 Ländern ausschweifen, sind einheitlich geschult, und überall gelten dieselben Kriterien. Bewertet wird übri-

gens nur das, was auf den Tisch kommt. Wie auch beim «Gault-Millau» fließen Service und Ausstattung angeblich nicht in die Bewertung ein. Ob das freilich in der Praxis wirklich immer so ist, muss hier offen bleiben.

Die «Michelin»-Inspektoren testen anonym, geben sich aber bei offiziellen Besuchen nach Begleichen der Rechnung zu erkennen. Sie legen Wert darauf,

dass ihre Auszeichnung dem Restaurant gilt und nicht dem Küchenchef, denn «Kochen auf Sterne-Niveau ist ein Mannschaftssport.»

Der «Michelin» ist immer auch Hotelführer. In der neuen Schweizer Ausgabe sind 458 Hotels und 777 Restaurants («Gault-Millau» 850) aufgeführt. Die gedruckte Ausgabe ist ab 8. Februar erhältlich (416 Seiten, Fr. 33.-).

## Die Ausgezeichneten

### 3 Sterne (ganze Schweiz)

- Basel: Cheval Blanc by Peter Knogl
- Crissier VD: Hôtel de Ville
- Fürstenua GR: Schloss Schauenstein

### 2 Sterne (ganze Schweiz)

- Ascona TI: Ecco
- Basel: Stucki – Tanja Grandits
- Cossonay VD: Le Cerf
- Hägendorf SO: Lampart's
- Küsnacht ZH: Rico's
- Lausanne VD: Anne-Sophie Pic
- Montreux VD: Le Pont de Brent
- Samnaun GR: Homann's Restaurant
- St. Gallen: Einstein Gourmet
- St. Moritz GR: Ecco
- Satigny GE: Domaine de Châteauevieux
- Sierre VS: Didier de Courten
- **Steinen SZ: Adelboden**
- Vals GR: 7132 Silver
- **Vitznau LU: Park-Hotel – Focus (neu)**
- Wigoltingen TG: Taverne zum Schäfli
- Zermatt VS: After Seven
- Zürich: Ecco; Pavillon (neu); The Restaurant

### 1 Stern (Zentralschweiz)

- Andermatt UR: Chedi – The Japanese
- Dallenwil NW: Kreuz (neu)
- Escholzmatt LU: Rössli – Jägerstübli
- Hergiswil NW: Seerestaurant Belvédère
- Hurden SZ: Adler
- Menzingen ZG: Löwen
- Bürgenstock: Ritzcoffier (neu)
- Rigi Kaltbad LU: Regina Montium
- Sihlbrugg ZG: Krone-Tredecim (neu)
- Vitznau LU: Park-Hotel – Prisma; Vitznauerhof – Sens (neu)

### Bib Gourmand (Zentralschweiz)

- Adligenswil LU: Rössli
- Blatten b. Malters: Krone – Gaststube
- Ebersecken LU: Sonne
- Escholzmatt LU: Rössli – Chrüter-Gärtnerli
- Gurtellen UR: Im Feld
- Hergiswil NW: Seebistro Belvédère (neu)
- Hildisrieden LU: Bacchus Bistro & Genussmanufaktur
- Hochdorf LU: Braui
- Luzern: National – Padrino (neu); Reussbad
- Meggen LU: Balm – Bistro (neu)
- Oberägeri ZG: Hirschen
- Ried-Muotathal SZ: Adler
- Riesenstalden SZ: Kaiserstock
- Sachseln OW: Engel
- St. Niklausen OW: Alpenblick
- Sempach LU: Adler
- Sursee LU: Amrein's
- Wollhusen LU: Mahoi
- Zug: Rathauskeller Bistro; Zum Kaiser Franz im Rössli

### Hinweis

Liste der Zentralschweizer «Michelin»-Lokale ohne Sterne und Bib heute ab 12 Uhr auf [www.luzernerzeitung.ch](http://www.luzernerzeitung.ch)

ANZEIGE



letzte Tage

**ABVERKAUF**

bis 9. Februar 2019

**MÖBEL PORTMANN**

Wohnideen aus Schöpfheim

Telefon 041 484 14 40 | [www.moebel-portmann.ch](http://www.moebel-portmann.ch)

Häreluege lohnt sich bis zu **60%**

MELINO

Eckpolstergruppe in Stoff anthrazit mit Sitztiefenverstellung, inkl. Couchtisch, 242 x 282 / 80 cm  
Fr. 2780.- statt Fr. 5565.-



Fr. 2780.-

50%