

Sechs Churer Restaurants finden im «Gault Millau» ihre Krönung

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

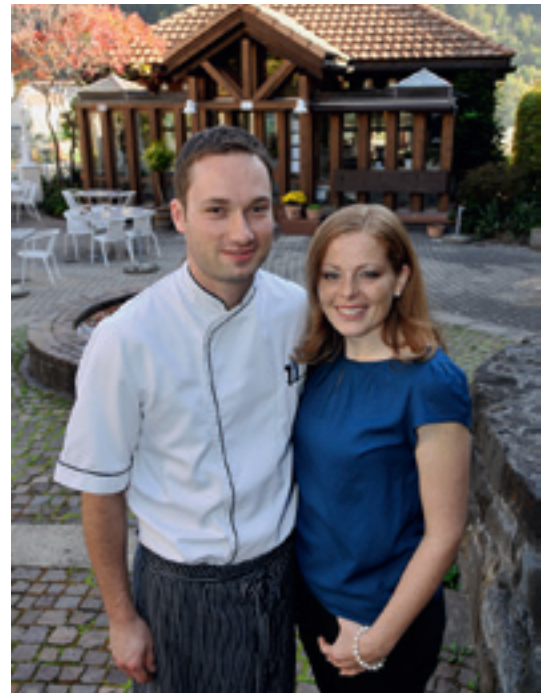
Endlich, ist man geneigt zu sagen, ist der «Gault Millau» in Chur auf den Geschmack gekommen: Immerhin haben dieses Jahr sechs Restaurants den Sprung in die neue Ausgabe des Gourmetführers geschafft. Neu gelistet sind das «Rebleuten» und das «Basilic» mit der Einsteigernote 12.

Jedes Jahr im Herbst wird darüber spekuliert, welche Köche denn nun besser oder schlechter sind als zuvor. Und vor allem: Wer wird Koch, Köchin und Aufsteiger des Jahres? Die Redaktion des «Gault Millau» macht aus diesen Fragen bis zum Erscheinungsdatum ihres jährlich neu erscheinenden Restaurantführers so etwas wie ein Staatsgeheimnis. Seit Kurzem liegt die Ausgabe 2012 des roten Buches vor. Auf Chur bezogen fällt das Resultat zwiespältig aus: Denn in der Kantonshauptstadt sind nach wie vor 13 Punkte das Mass aller Dinge.

Zwei neue Gesichter

Die Jungen sind in Anmarsch: Karoline Hunziker und ihr Koch Urs Auchter vom «Zunftaus zur Rebleuten» sowie Thomas Portmann und Romana Hendry vom Restaurant Basilic haben sich neu mit der Einsteigernote 12 unter die 837 besten Restaurants des Landes eingereiht. Auchter, so heisst es, würde neben Bündner Spezialitäten eine anspruchsvolle, stilsichere und moderne Küche bieten. «Fein» schmeckte den Testern etwa der gebratene Seeteufel, das Rack vom Prätigauer Lamm mit Kartoffelpüree, Dörrbohnen und Speck hatte Finesse, und auch die warmen Zimtzwetschgen im Dessert überzeugten. «Hier sind Frische, Saisonalität und wenn immer möglich Regionalität Trumpf», heisst es weiter.

Zur Freude aller Gourmets wirke im «Basilic» mit Thomas Portmann und Romana Hendry wieder ein ambitioniertes Duo, stellt der rote Guide mit Befriedigung fest. Das



Neue Gesichter: Karoline Hunziker vom «Rebleuten» (links) sowie Thomas Portmann und Romana Hendry vom «Basilic» haben es neu in den «Gault Millau» geschafft.

junge Paar muss sich vorerst ebenfalls mit 12 Punkten zufrieden geben, auch wenn die Testesser bei ihrem Besuch auf der Kälberweide nur wenig auszusetzen hatten. Der Rindsrücken mit Szechuanpfeffer, notierten sie, sei einwandfrei gegart gewesen. Etwas Tadel gab es hingegen für die mit gedörrten Birnen in Portwein servierte Terrine von der Hühnerlebermousse, die «viel zu kalt» gewesen sei. Umso besser mundete das Dessert: «Das soufflierte Baby-Ananas-Parfait mit Bananenmilch und Rahmkaramell überzeugte voll und ganz.»

Vier sichere Werte

Auch wenn es nicht nur Lob gab, Federn lassen musste von den vier 13-Punkte-Restaurants in der Stadt Chur niemand. Im «Korn-

platz» vermochten vor allem die leckeren Kalbfleischravioli mit hauchdünnem Teig zu gefallen. Das sich Klaus Blümel nicht nur in der österreichischen, sondern auch in der Bündner Küche wohlfühlt, zeigte das Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Schnittlauchpizochels und Churer Spargeln mit nussiger Butter: «Ein Volltreffer!» Auch das «Obelisco» schneidet erneut gut ab: Hier, bei Genaro Garofalo, fand der Kritiker auf «eine sympathische Mischung aus Bodenständigkeit und Finesse» vor und braucht zum Schluss sogar nur Superlative: «Das Dolce della Casa ist kaum zu überbieten, der Espresso vom Allerfeinsten.»

Der «Stern», das Flaggschiff der traditionellen Bündner Küche in der Kantonshauptstadt, hat den

im vergangenen Jahr erhaltenen 13. Punkt trotz langen Wartezeiten und Fehlern im Service verteidigen können. Fast einwandfrei war der Churer Ratsherrenteller: «Das Fleisch war perfekt gegart und gewürzt, die Pizzocheri ausgezeichnet, das Gemüse aber überwürzt.» Ausdrückliche Erwähnung fand der Keller «mit praktisch allen bekannten Blauburgundern aus der Bündner Herrschaft». Bleibt nur noch das «Va Bene», das, so lässt der «Gault Millau» seine Leser wissen, zu den besten Adressen der Stadt gehört. «Schön dekoriert», «fein abgestimmt» oder «genau wie gewünscht gegart» sind nur einige der Attribute, die mit Jürg Stauffers kulinarischer Arbeit in Verbindung gebracht werden. ■