

Im «Va Bene» herrscht kulinarische Aufbruchstimmung

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Für seinen unermüdlichen Einsatz ist Küchenchef Jürg Stauffer vom Restaurant «Va Bene» in der neuen Ausgabe von «GaultMillau» erwartungsgemäss mit dem 13. Punkt belohnt worden. Die gleiche Punktzahl erhält das «Obelisco», gefolgt vom «Stern» mit 12 Punkten.

Die schlechte Nachricht vorweg: Gion Rudolf Trepp, viele Jahre die unbestrittene Nummer eins auf dem Platz Chur, hat sich Ende August überraschend von der kulinarischen Bühne verabschiedet. Nach siebenjähriger Tätigkeit im «Basilic» wolle er sich beruflich neu orientieren, liess der 35-jährige Koch wissen, und eine neue Herausforderung suchen: «Ich habe hier alles erreicht.» Trepps spontane Entscheidung hat auch Spuren im «GaultMillau» hinterlassen: In der neuen Ausgabe des Restaurantführers, das über 800 Restaurants beschreibt und benotet, sind nunmehr lediglich drei Esslokale, das «Obelisco», das «Va Bene» und der «Stern», aufgeführt.

Spitzenköche vor der Haustüre

Ist das Niveau in der Alpenstadt trotz der hohen Anzahl Restaurants so tief? «Nein», findet ein profunder Kenner der Gastroszene, «Chur hat viele gute

und auch gemütliche Lokale, echte Spitzenadressen sucht man jedoch vergeblich.» Dafür tut sich im Umfeld von 30 Kilometern einiges: Seine grosse Klasse hat der «Koch des Jahres 2008», Andreas Caminada, im Schlosshotel «Schauenstein» in Fürstenua schon mehrmals unter Beweis gestellt. Sein grosses Können reicht für hervorragende 18 Punkte. Die «Äbtstube» (17) und «Kuriger's Paradies» (16) in Bad Ragaz tragen ebenfalls zum Wohlbefinden bei, wie auch der «Schlüssel» in Mels (17). In Flims empfiehlt sich das Restaurant «Epoca» im Hotel «Waldhaus» (17) und in Lenzerheide das «Guardaval» (16).

Sternstunde im «Stern»

Im historischen Romantikhôtel «Stern», wo Patron Adrian K. Müller und sein Küchenchef Martin Brunner seit einigen Jahren engagiert und erfolgreich wirken und längst über eine treue Stammkundschaft verfügen, erlebten die anonymen Testesser des einflussreichen Gastroführers eine echte «Sternstunde». Das Spargelmenü, das sie im Frühjahr in der prachtvollen Bündner Stube genossen, liess kaum Wünsche offen. Hervorgehoben wird auch die gut bestückte Weinkarte, die ihre Schwerpunkte bei den heimischen Gewächsen und in Italien setzt. Wie bereits im vergangenen Jahr wurde die gute Leistung der Küche auch heuer wieder mit 12 Punkten belohnt – ob's nächstes Jahr wohl für den 13. Punkt reicht?



Immer besser: Küchenchef Jürg Stauffer steigt im Restaurantführer «GaultMillau» auf 13 Punkte hoch.

Lob und Tadel

Etwas Tadel gab es diesmal für das «Obelisco», das seit Jahren einen festen Platz im 580-seitigen roten Buch innehat und nach wie vor mit 13 Punkten zu Buche steht. «Viele italienische Restaurants leben von ihren Klassikern. Klassisch ist leider oft auch der italienische Service, etwas nonchalant und schleppend. Auch bei Gennaro Garofalo braucht's «pazienza», um seine Risotti, die Pasta und Carne alla griglia zu geniessen», heisst es in der Beurteilung. Und weiter: «Das saignant bestellte Rindsfilet wurde leider durchgebraten und daher zu trocken serviert.» Begeistert waren die «GaultMillau»-Tester dagegen vom Tiramisu, und auch die Weinkarte «mit erlesenen Raritäten aus vielen italienischen Regionen» fand Zuspruch.

Und die gute Nachricht zum Schluss: Mit dem «Va Bene», das neu 13 Punkte verdient hat, gibt es seit Längerem wieder einen Aufsteiger zu vermelden. Jürg Stauffer, so steht zu lesen, koche auf gutem Niveau, die Gastgeber könnten zufrieden sein. Zufrieden waren auch die Testesser. Offen und freundlich wie das Lokal sei auch der Service, heisst es in der wohlwollenden Kritik. Neben der kreativen Speisekarte war man auch von der Weinkarte angetan, die mit ihren 250 Positionen schon als Weinbuch bezeichnet werden kann. Und das Essen? Stauffer brillierte im Hauptgang mit einem Kalbsfilet, das mit einer Kalbsmilken-Bärlauch-Kruste garniert war. Dazu gab es frisch gestochene Spargeln, Nudeln und eine Weissweinschnittlauch-Sauce.

