

Am Churer Gastrohimmel leuchtet ein neuer Stern

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Die Churer, die letztes Jahr ihr kulinarisches Flaggschiff «Basilic» verloren haben, können sich im «Kornplatz» trösten lassen: Der «Gault Millau» hat die Küche Klaus Blümel neu mit 13 Punkten bewertet. Die gleiche Punktzahl erhielten das «Va Bene» und das «Obelisco».



Neu im Rampenlicht: Klaus und Klaudia Blümel starten im «Gault Millau» mit 13 Punkten.

Endlich kommt ein wenig Bewegung in die Churer Gastroszene. Zwar schafften dieses Jahr wieder nur vier Betriebe den Sprung in die neue Ausgabe des kulinarischen Reiseführers, doch vermochten die Restaurants «Va Bene», «Obelisco» und «Stern» ihre Stellung mehr oder weniger bravourös zu verteidigen. Anstelle des seit über einem Jahr geschlossenen «Basilic» empfiehlt der «Gault Millau» neu den «Kornplatz». Klaus Blümel debütiert mit vielversprechenden 13 Punkten. Inzwischen kursieren weitere Namen die Runde, die höhere Ambitionen angemeldet haben – ob's ihnen gelingt, gelistet zu werden, weiss man spätestens in einem Jahr.

Immer ein kleines Extra

Einen sehr guten Eindruck hat

das Restaurant «Kornplatz» bei den Testessern hinterlassen: «Blümel's Kreationen», so heisst es im druckfrischen «Gault Millau» für das Jahr 2010, «sind meist klassisch, bieten aber immer auch ein kleines Extra.» Der Vorarlberger Koch versteckt seine Herkunft nicht, hat anscheinend aber auch die einheimische Küche voll im Griff: «Seine Capuns sind erklassisch und so perfekt, dass manche Bündner Hausfrau erblassen müsste – und die verstehen ja bekanntlich keinen Spass.» Die klug zusammengestellte Weinkarte, der professionelle Service von Gattin Klaudia Blümel und äusserst humane Preise rundeten das positive Bild ab.

Konstanz ist das Motto im «Obelisco». Und das bereits seit etlichen Jahren. «Dass die unwider-

stehlich feinen Raviolacci rustici ihr Format leicht geändert haben, ist schon fast eine Revolution», kann man im Bericht nachlesen. Die gemischten Antipasti seien lecker wie eh und je, und die Klassiker wie Vitello tonnato einen Tick feiner als anderswo. Weiter auf eine höhere Note war-

ten muss hingegen der «Stern». Obwohl das kleine Gourmetmenü, das sich die Testesser in der Bündnerstube zu Gemüte geführt hatten, kaum Wünsche offenliess, konnten Martin Brunner und seine Crew, entgegen den Erwartungen vieler Stammgäste, nicht zulegen: 12 Punkte.

Eindrücklicher Weinkeller

Lob, aber auch Tadel gab es für das «Va Bene». Nach dem feinen Gruss aus der Küche – Saibling auf Rahmsauerkraut mit einem Hauch Curry – verliessen die nachfolgenden vier Gänge die Küche nicht alle in der gewohnten Qualität. So besass das Rindsfilet nicht die gewünschte Garstufe, und auch das «fade Gemüse» stiess nicht wirklich auf grosse Begeisterung. Immerhin überzeugten die schön angerichteten zarten Crêpes mit Apfelragout und Nougatglace. Eine besondere Erwähnung fand die sehr gut bestückte Weinkarte mit regionalen Spezialitäten und internationalen Trouvaillen zu günstigen Preisen. Das Gesamtbild genügte trotzdem für gute 13 Zähler. ■

CAMINADA DOPPELT NACH

Mit Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein in Fürstenua hat Graubünden eine neue Nummer eins. Erst 2005 war er von «Gault Millau» entdeckt und 2007 zum «Aufsteiger des Jahres» erkoren worden. Im Jahr darauf bekam er 18 Punkte und dazu den Titel «Koch des Jahres»-Titel. Nun hat der 32-jährige Schlossherr wie erwartet den 19. Punkt und die erneute Krone erhalten. Damit kratzt Caminada ein wenig an der Dominanz der Westschweizer Kollegen im kleinen 19-Punkte-Club. Denn nicht weniger als fünf der acht besten Schweizer Köche haben ihr Wirkungsfeld in der Romandie. In der Deutschschweiz bleiben Horst Petermann in Küsnacht und André Jaeger in Schaffhausen mit 19 Punkten in der Topliga. Insgesamt bewertete der Gastroführer 816 Restaurants in der ganzen Schweiz, fünf mehr als im Vorjahr. Die noch nie vergebene Höchstnote 20 erkochte sich auch heuer keiner der Starköche. (cm)