

Gault Millau weiss, wo in Chur am besten gekocht wird

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Jedes Jahr veröffentlicht der Restaurantführer Gault Millau die besten Adressen. Aus Churer Sicht fällt das Ergebnis weiterhin nur zufriedenstellend aus. 13 Punkte bleiben das Mass aller Dinge. Einen Punktgewinn darf man erfreulicherweise für das Restaurant Basilic vermelden.

Er wird jeden Herbst mit Spannung erwartet, der einflussreiche Gourmetführer Gault Millau. Welcher Koch vermochte die Tester mit ihren kritischen Gaumen zu begeistern, wer musste Federn lassen? Und vor allem: Wer wird «Koch des Jahres»? Ein Blick in den knapp 800 Seiten dicken Guide zeigt: Das kulinarische Angebot in Chur hat noch immer Steigerungspotenzial. Was aber keinesfalls heissen soll, dass man in der Alpenstadt nicht gut essen kann. Vier Restaurants bringen es in der kürzlich erschienenen Ausgabe für das Jahr 2013 auf 13 Punkte. Und das steht immerhin für eine «sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet».

«Tadelloses Essen»

Die gute Nachricht vorweg: Das Restaurant Basilic, das seit zweieinhalb Jahren von Thomas Portmann und Romana Hendry mit viel Herzblut betrieben wird, ist verdienstermassen in die 13-Punkte-Liga aufgestiegen. Letztes Jahr, zum Start, mussten sich die beiden noch mit 12 Zählern zufriedengeben. «Das Duo bot bei unserem Besuch eine kreative, handwerklich beherrschte und saisonal stimmige Leistung, die kaum Wünsche offen liess», schreibt der Restauranttester. Anerkennende Worte gibt es in der Feinschmeckerbibel vor allem für das Seeteufelfilet auf gedünstetem Mönchsbar in Rosmarin-Knoblauch-Schaum «ein untadeliges Produkt, perfekt gegart und geschickt zu einem geschmackvollen Gang gefügt». Bei so viel Lob scheint noch etwas Luft nach oben vorhanden zu sein ...



Im «Basilic» geht es aufwärts: Thomas Portmann und Romana Hendry verbessern sich auf 13 Punkte.

In der gleichen Kategorie kocht Klaus Blümel vom Restaurant Kornplatz. «Der Chef pflegt mit ausgewählten lokalen Produkten eine authentische Küche fernab von arbeitssparender Convenience», schreibt die Redaktion des Führers. Und: «Hier kocht eine ehrliche Haut mit Können, Fantasie und Freude am Handwerk.» Seit vielen Jahren eine bewährte Adresse ist das Hotel Stern, das seit zwei Jahren mit 13 Punkten

zu Buche steht. Spannend sei schon der Gruss aus der Küche gewesen, geräucherte Forelle mit Apfelmus an leichter Vinaigrette. Obwohl der «Stern» vor allem für seine Bündner Spezialitäten bekannt ist, kamen asiatisch dominierte Gerichte auf den Prüfstand, etwa den «geschmacksintensiven, auf den Punkt gebratenen Scampo auf schwarzem Reis an Safranbuttersauce».

Konstant gut ist auch die Küche im Restaurant Va Bene. Wie es den Anschein macht, konnten Küchenchef Jürg Stauffer und seine Brigade ihre 13 Punkte mühelos verteidigen. Fast hätte es zu mehr gereicht: «Es ist nochmals besser geworden, seit eine neue, saisonal geprägte Karte aufliegt», steht zu lesen. Fürs Highlight war der gebratene Bärenkrebsschwanz verantwortlich, der mit viel verschiedenem Gemüse serviert wurde. Gespannt sein durfte man auf das Abschneiden des Restaurants Zunfthaus zur Rebleuten nach dem Wegzug der beiden Kochtalente Urs Aucher und Benedikt Joos. Nun steht Marion Venzin am Herd, und die junge Köchin will so ambitioniert kochen wie ihre Vorgänger. Ihr Einstand gelang aber nicht ganz nach Wunsch. Immerhin reichte es für 12 Punkte.

Ein Absteiger

Gennaro Garofalo, schon seit 1986 Patron des Ristorante Obelisco, hat sich mit seiner Cucina italiana und seiner Persönlichkeit einen Namen gemacht: Antipasti misti, Vitello tonnato, Pasta, Gnocchi, Risotti, Carne alla griglia, Pesce, Tiramisu oder Zabaglione. Diesmal vermochte er die Erwartungen nicht zu erfüllen und muss sich mit einer tieferen Bewertung begnügen: 12 Punkte. «Irgendwie ist der Enthusiasmus etwas verloren gegangen, die Produkte sind nicht immer saisongerecht», moniert der Führer. Doch Gennaro wäre nicht Gennaro, wenn er nicht alles daran setzen würde, schon bald wieder zur Spitze in Chur aufzuschliessen. ■