

Medienmitteilung

Mitja Birlo («7132 Silver») aus Vals GR ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2022»

Zürich, 29. November 2021

Er begeistert die Gäste, verblüfft die Tester und hat den Respekt seiner Berufskollegen: Mitja Birlo, Chef im «7132 Hotel» in Vals GR, ist GaultMillaus «Koch des Jahres». Der 36jährige Berliner kocht ungewöhnlich und ungewöhnlich gut. Das abgelegene Valsertal ist sein «Garten».

Birlo? Den hatte kaum jemand auf dem Zettel. Das liegt weniger an seinem Talent als vielmehr an der Lage: Es führt wirklich nur ein Weg nach Vals und in das verblüffende «7132 Hotel» von Unternehmer und Talentscout Remo Stoffel. Man sollte hinfahren: Mitja Birlo lässt sich vom Valser Ökosystem inspirieren, zieht mit seiner Brigade regelmässig zum Sammeln durch die Wälder. Einschränkungen lässt er sich für seine komplexe, arbeitsintensive Küche nicht. Was fehlt in der Region, kauft er ein – auf der ganzen Welt. Dass «Mister Unbekannt» nun plötzlich ziemlich bekannt wird, ist nicht überraschend: 18-Punktechef Mitja Birlo hat in der berühmten Schwarzwälder Talentschmiede «Traube Tonbach» gearbeitet, in London auch bei Nuno Mendez. Zusammen mit seinem früheren Chef Sven Wassmer (heute Grand Resort Bad Ragaz) hat er das Restaurant «7132 Silver» auf den Radar der Schweizer Gourmets geführt.

Sieben Meister in der Meisterklasse

«Le Club des 19» nennt man in der Szene respektvoll den Kreis der 19-Punkte-Köche, die in der Schweiz den Massstab setzen und längst auch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Die sieben «Mitglieder»: In der Deutschschweiz Andreas Caminada (Fürstenu GR), Tanja Grandits (Basel), Peter Knogl (Basel) und Heiko Nieder (Zürich). In der Romandie Franck Giovannini (Crissier VD), Philippe Chevrier (Satigny GE), Bernard und Guy Ravet (Vufflens-le-Château VD). Alle «19er» haben die Corona-Krise erstaunlich gut überstanden, melden volles Haus und führen wieder Wartelisten. Didier de Courten aus Sierre, der sich nach Jahren an der Spitze vom Fine Dining verabschiedet hat und sich ganz auf seine Brasserie konzentriert, ist bereits wieder auf dem Weg nach oben: 17 Punkte für sein fantastisches «Atelier Gourmand», das höchste Brasserie-Rating im ganzen Land.

Fünf «Aufsteiger des Jahres». Und: 18 Punkte für Jeroen Achtien

Wer drängt an die Spitze? Der GaultMillau zeichnet gleich fünf «Aufsteiger des Jahres» aus, allen voran den unerschrockenen Holländer Jeroen Achtien im Restaurant Sens im «Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee. Kalbszunge im Krabbentörtchen, Dry Aged Zander, Fleisch von einer 15 Jahre alten Kuh: Achiens Talent und Konzept kennen keine Grenzen; die Tester schicken beeindruckt den 18. Punkt hin. Auch der Aufstieg von Franck Pelux («Lausanne Palace») überrascht nicht: Der Schüler von Yannick Alléno, «Top Chef» in Frankreich, kocht neu in der 17-Punkte-Liga. «The Chedi» in Andermatt UR ist Kult im Land. Dazu trägt der weitgereiste Executive Chef Dietmar Sawyere wesentlich bei, der die asiatischen Chefs in «The Japanese Restaurant» leitet und den Code geknackt hat: Japanische Küche, angepasst an den europäischen Gaumen, umgesetzt zum Teil mit Produkten aus der Region. Ein 17-Punkte-Konzept! Zwei junge Chefs kriegen erstmals das volle Rampenlicht

und 16 Punkte: Diego Della Schiava im modernen Fünfsternehotel «The View» über Lugano. Und Oscar de Matos in der Luzerner Quartierbeiz «Maihöfli». Der Spanier, bei Ferran Adrià und den Roca-Brothers ausgebildet, kriegt im Guide 2022 gleich zwei Zähler mehr! GaultMillau-Chef Urs Heller über den Aufsteiger in seiner Heimatstadt: «Man muss nicht zwingend in einem Luxusrestaurant kochen, um bei uns hoch zu punkten.»

«Entdeckungen des Jahres»: Namen, die man sich merken muss!

Der GaultMillau ist der «Entdecker» im Land, scoutet, fordert und fördert Talente. Diesmal empfehlen wir fünf neue Adressen ganz besonders. Das «Waldhaus Flims» hat zwar schwierige Monate hinter und vor sich, aber an der Küche soll's nicht liegen: Der erst 24jährige Niklas Oberhofer begeistert im Restaurant «Època», aus der Ferne souverän ge-coacht vom Heidelberger Sternekokch Tristan Brandt. 16 Punkte zum Start! Christian Aeby sorgt in einem sehr kleinen Restaurant für grosse Küche: 15 Punkte für das «Du Bourg» in Biel. In Lausanne muss man sich den Namen Jacques Allisson merken: 15 Punkte für den Philippe Chevrier-Schüler im «Jacques Restaurant». Der «Club Alpin» in Champex-Lac ob Martigny ist keine SAC-Hütte, wie der Name vermuten liesse, sondern Gourmet-Adresse: Maël Gross und Christophe Genetti starten mit 15 Punkten. Das ist auch das Rating für Federico Palladino, der endlich das Restaurant gefunden hat, das zu seiner spannenden Küche passt: «Osteria Enoteca Cuntitt» in Castel San Pietro TI.

Gourmet-Stadt Nummer 1: Zürich!

Zürich setzt sich endgültig als Gourmet-Stadt Nummer 1 durch. Junge Chefs lassen sich durch unruhige Zeiten nicht bremsen und legen zu: Stefan Jäckel («Storchen», 17 Punkte), Adriano Peroncini («Gandria», 16), Daniel Zeindlhofer («Igniv», 16), Benjamin Plsek («Maison Manesse», 16), Nenad Mlinarevic («Neue Taverne», 16), Kenichi Arimura («Sushi Shin», 16), Philipp Heering («Carlton», 15), David Heimer («Josef», 15) und Zizi Hattab («Kle», 15). Bemerkenswert auch die starke Performance des Italieners Marco Ortolani im «La Réserve Eden au Lac»: 15 Punkte im «Eden Kitchen & Bar», 14 Punkte im peruanisch-japanischen Rooftop-Restaurant «La Muña». Zürich hat alles: Stars wie Heiko Nieder («Dolder Grand», 19), Stefan Heilemann («Widder», 18), Laurent Eperon (Baur au Lac, 18) und Rico Zandonella («Rico's», Küsnacht, 18). 18 Chefs, die im neuen Guide zulegen, dazu 38 trendige Bistros, Brasserien und Bars, aufgeführt auf der Lifestyle-Liste GaultMillau POP. GaultMillau-Chef Urs Heller: «Zürich hat endlich die Restaurants, die zum Selbstbewusstsein der Stadt passen.»

Zwei starke Frauen: Vrony Cotting-Julen & Felicia Ludwig

GaultMillaus «Gastgeberin des Jahres» wirtet in einer Zermatter Ski-Hütte! Eine ziemlich edle «Hütte»: «Chez Vrony» steht für die überragende Zermatter Pisten-Gastronomie. Regie führt seit Jahrzehnten Vrony Cotting-Julen, unterstützt von Ehemann Max. Sie steht für Herzlichkeit, Professionalität und ist trotz täglichem Grossansturm die Ruhe selbst. «Pâtissière des Jahres» ist die hochbegabte Felicia Ludwig, die im «Ornellaia» Zürich in der Brigade von Antonio Colaianni der heimliche Star ist. Dem «Sommelier des Jahres» sind wir schon länger auf der Spur: Mathieu Quetglas (früher Crissier und Le Noirmont) kümmert sich jetzt um den Keller im «Valrose» Rougemont VD und unterstützt dort Benoît Carcenat, seinen Copain aus Crissier-Zeiten. Zwei weitere Preisträger hat der GaultMillau bereits früher ausgezeichnet: Das «Castello del Sole» in Ascona ist «Hotel des Jahres», die «Jazzkantine» in der Luzerner Altstadt «POP des Jahres».

860 Restaurants. 90 Gourmet-Hotels. Die 150 besten Winzer.

Die Schweizer Hotellerie und Gastronomie muss schwierige Zeiten überstehen. Trotzdem stellen wir im «Guide 2022» 860 Restaurant-Adressen vor. Das ist ein Rekordwert! Die meisten GaultMillau-Chefs haben der Pandemie getrotzt, mit grossem Engagement, oft auch mit reduzierter Brigade und kleinerer Karte. 92 Köche sind im Rating aufgestiegen, 41 haben einen Punkt verloren, 91 Adressen sind erstmals gelistet; ein Viertel der letztjährigen Neuentdeckungen hat sich um einen Punkt verbessert. Wir stellen 90 Hotels vor, die ein besonders Herz für Feinschmecker haben (darunter zehn neue Adressen). Die GaultMillau-Weinjury legt die Liste der 150 besten Schweizer Winzer vor und adelt einen Pionier der Szene als «Ikone»: Henri Cruchon aus Echichens VD.

Täglich News und Rezepte, auf www.gaultmillau.ch

Das «gelbe Buch» ist und bleibt das Herzstück von GaultMillau Schweiz. Aber: «Wir leben in einer unruhigen Zeit», sagt Chefredaktor Urs Heller, «wer nur einmal im Jahr einen Guide oder ein Rating herausgibt, hat verloren. Deshalb sind wir glücklich über den GaultMillau-Channel. Wir versorgen die Community 365 Tage lang rund um die Uhr mit News und Interviews aus der Szene, spielen täglich Rezepte der besten Köche aus. www.gaultmillau.ch ist der Kanal der Foodies und der Chefs!» Das «GaultMillau Magazin» (viermal jährlich), der «GaultMillau»-Newsletter (jeden Sonntag, punkt neun Uhr), der trendige Blog «Züri isst» von Pascal Grob und die urbane Lifestyle-Liste «GaultMillau POP» (197 Adressen!) ergänzen das europaweit einmalige Angebot.

Ringier Axel Springer Schweiz AG
Corporate Communications

Informationen

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*, Telefon +41 58 269 26 10,
gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter

<https://www.gaultmillau.ch/gaultmillau-2022-infos-bilder-fur-medien>
www.ringieraxelspringer.ch

Über GaultMillau

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 860 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert.

GaultMillau digital: Auf Gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 180 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2022

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 150 besten Schweizer Winzer», «Die 90 besten Schweizer Hotels»

860 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

556 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne, Übersichtskarte Schweiz,

Format 13,5 x 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier Axel Springer Schweiz AG, Customer Service Center, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen
shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau, Telefon +41 58 269 25 03,

E-Mail buchshop@ringieraxelspringer.ch

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9524635-8-1

Köche, die der GaultMillau 2022 besonders auszeichnet

Koch des Jahres

Mitja Birlo, «7132 Hotel», «7132 Silver», Vals GR, 18 Punkte

Lange war Mitja Birlo der grosse Unbekannte unter den grossen Köchen im Land. Das ändert sich: Dass im abgelegenen Valsertal Grosses entsteht, spricht sich rum. Der Chef nutzt das Valser Ökosystem, macht daraus aber keine Religion: «Valser Garten» und japanische Komponenten schliessen sich nicht aus. Und: Kochen ist für ihn Teamwork.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Jeroen Achtiën, «Vitznauerhof», «Sens», Vitznau LU, 18 Punkte

«Entdeckung des Jahres» war er schon (2019). Jetzt zeichnen wir ihn als «Aufsteiger» aus. Das Menü des wilden Holländers Jeroen Achtiën ist eine Reise ins kulinarische Wunderland: Entenleber in Pulverform. Kalbszunge im Krabbentörtchen. Dry-Aged-Zander. Zartes Fleisch von einer 15 Jahre alten Kuh! «Alles eine Frage der Kochtechnik», sagt der Chef.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Dietmar Sawyere, «The Chedi Andermatt», «The Japanese Restaurant», Andermatt UR, 17 Punkte

Chef in den beiden Japan-Restaurants von «The Chedi Andermatt»? Kein Japaner! Der smarte Dietmar Sawyere, weit gereist und sehr erfahren, leitet die Brigaden im Dorf und auf dem Berg. Er weiss, wie viel «Japan» der europäische Gaumen erträgt und weist seinen Köchen aus Fernost den Weg. Seine Kaiseki-Menüs? Beeindruckend!

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz III

Oscar de Matos, «Maihöfli – Oscar de Matos», Luzern, 16 Punkte

Luzern hat einen neuen Star: Oscar de Matos in der unscheinbaren Wirtschaft Maihöfli. Nach einigen Irrfahrten hat der Schüler von Ferran Adrià und den Rocca-Brothers seinen Weg gefunden: eine Prise Spanien, eine Prise Nikkei (Japan, Peru), Löffelgerichte! Masterpiece: Tatar vom Balfegó-Tuna und Kaviar. Zwei Punkte mehr für den stillen Schwerarbeiter.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Franck Pelux, «Lausanne Palace», «La Table du Lausanne Palace», Lausanne, 17 Punkte

Sechzehn Punkte sind nicht genug! Der junge Franzose verzaubert Lausanne. Der Schüler von Yannick Alléno ist in Frankreich ein Star, dank der Sendung «Top Chef». In der Schweiz ist er noch kein Star, aber steil auf dem Weg nach oben: Hummer mit Schweizer (!) Miso. Kabeljau mit Sauce vierge. Limousin-Rind auf glühendem Rebholz.

Aufsteiger des Jahres im Tessin

Diego Della Schiava, «The View», Lugano, 16 Punkte

Das Hotel ist spektakulär. Die gestylte Terrasse über dem Luganersee auch. Und der junge Chef ganz besonders: Frecher als Diego Della Schiava kocht keiner im Tessin. Oliven, die sich als Foie gras entpuppen. Schwarzer Seehecht aus Patagonien. Und Wachteln, präsentiert in einer blauen Cocotte. Füllung? Luganighetta, die Tessiner Wurst!

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz I

Niklas Oberhofer, «Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa», «Epoca by Tristan Brandt», Flims GR, 16 Punkte

Das Hotel hat schwierige Monate hinter und vor sich. Aber davon merkt man im Restaurant Epoca nichts: Der erst 24-jährige Niklas Oberhofer verblüfft mit komplexen Kombinationen, raffinierten Zutaten und variantenreicher Zubereitung. Der Heidelberger Tristan Brandt (früher mal zwei Sterne) ist sein Coach. Eine echte Entdeckung.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz II

Christian Aeby, «Du Bourg», Biel BE, 15 Punkte

Enthusiastisch, ehrgeizig! Christian Aeby (früher «Eisblume», Worb) sorgt in Biel für frischen Wind. Eine winzig kleine Küche, ein kleines Restaurant, aber grosse Kochkunst: Pilzbouillon mit Thymianöl. Felchen-Ceviche mit Verjus. Zylinder von der Lachsforelle. Rosa Kalbfleisch mit Stangensellerie. Regionale Weine auf der Karte.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz I

Maël Gross und Christophe Genetti, «Au Club Alpin», «Au 1465», Champex-Lac VS, 15 Punkte

«Au Club Alpin»? Das ist keine SAC-Hütte, sondern ein kleines Luxushotel und eine neue feine Gourmetadresse ob Martigny VS, auf 1465 Metern. «Au 1465» heisst auch das Restaurant. Die beiden jungen, gut ausgebildeten Walliser Chefs setzen vor allem auf regionale Produkte. Ihre Leidenschaft: originell zubereitetes, exzellentes Gemüse.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz II

Jacques Allisson, «Jacques Restaurant», Lausanne, 15 Punkte

Gelernt ist gelernt! Jacques Allisson arbeitete erst bei Philippe Chevrier, dann als Chef in der «Auberge de l'Onde». Jetzt eröffnete Monsieur Jacques das «Jacques», ein modernes Restaurant mitten in Lausanne: Meercrebs-Remoulade mit Avocadomousse auf pikantem Tomatenwasser. Dorade mit Bouchot-Muscheln. Lammrücken mit sämiger Polenta.\$

Entdeckung des Jahres im Tessin

Federico Palladino, «Osteria Enoteca Cuntitt», Castel San Pietro TI, 15 Punkte

Ein alter, geschickt umgebauter Gutshof, ein hochbegabter Chef, der endlich Vollgas geben kann: Federico Palladino. Der Mann aus Como richtet mal verspielt, mal traditionsbewusst, mal raffiniert, mal schlicht an. Unser heimlicher Favorit: Pappardelle di farina bóna (geröstetes Maismehl). Mit Ragout von einem Tessiner Esel!

Sommelier des Jahres

Mathieu Quetglas, «Valrose», «La Table du Valrose», Rougemont VD, 17 Punkte

Auf Sommelier Mathieu Quetglas ist Verlass. Er hat uns schon im «Hôtel de Ville» in Crissier VD und in der «Maison Wenger» in Le Noirmont JU beeindruckt. Jetzt entkorkt er seine Flaschen im «Valrose» in Rougemont VD. Chef Benoît Carcenat kann sich auf ihn verlassen. Zur karamellisierten Taube gibt es schon mal ein Kirschenbier!

Patissière des Jahres

Felicia Ludwig, «Ornellaia», Zürich, 16 Punkte

Den Boss kennen alle: Antonio Colaianni, Liebling der Zürcher Szene. Aber es gibt im «Ornellaia» noch einen heimlichen Star: Felicia Ludwig, die junge Patissière. Sie sorgt für fantastische Desserts: Joghurtkugel mit Heidelbeeren und Holunderbeeren, Holunderbeerenglace. Handwerklich hervorragend, leicht, frisch und intensiv.

Gastgeberin des Jahres

Vrony Cotting-Julen, «Chez Vrony», Zermatt, 14 Punkte

Sie ist die herzlichste Gastgeberin am Matterhorn, schenkt der berühmtesten «Skihütte» ihren Namen und ihr Herz: Vrony Cotting-Julen. Tout Zermatt steht für einen Tisch bei ihr Schlange. Mit sanftem Lächeln, und unterstützt von Ehemann Max, steuert sie den Grossansturm. Nach dem Service geht es zurück ins Dorf. Auf dem Schlitten.

Hotel des Jahres

«Castello del Sole», Ascona, 18 Punkte & 15 Punkte

Teamwork! Simon V. Jenny führt zusammen mit seiner Frau Gabriela das «Castello del Sole» an die Schweizer Spitze, Chef Mattias Roock ist sein bester Mann. Er verwöhnt die verwöhnten Gäste gleich in zwei Restaurants: in der «Locanda Barbarossa» und im «Tre Stagioni». Top-Hotel, Top-Gastronomie, toller Park: Das ist die Erfolgsformel.

POP des Jahres

Sylvan Müller, Marcel Hurschler, Mario Waldispühl und Rahel Heller, «Jazzkantine», Luzern

Tapas, Brot & Jazz! Sylvan Müller, Marcel Hurschler, Mario Waldispühl und «Mama Jazz» Rahel Heller sind GaultMillaus «POP-Könige». Ihre «Jazzkantine» in der Luzerner Altstadt ist eine kulinarische Wundertüte, das Angebot ändert immer wieder. Was lässig serviert wird, ist richtig gut. Top-Produzenten. Eigenes Sauerteigbrot.