

Brail hat das beste Restaurant der Schweiz

Brail hat das beste Restaurant der Schweiz

Das Vivanda in Graubünden holt sich den ersten Platz unter den Gourmet-Tempeln des Landes. Beim Swiss-Gastro-Publikumspreis wurde erstmals auch ein Nachwuchskoch gekürt. Er kommt aus dem Wallis.



Master des Geschmacks: Tamara und Dario Cadonau führen das beste Restaurant der Schweiz, das «In Lain – Restaurant VIVAND» in Brail GR.

Im Congress Center Basel wurden vor 750 Gästen jüngst die Best of Swiss Gastro Awards in neun Kategorien verliehen. Auch die 20-Minuten-Online-Leser haben für den Publikumspreis mitabgestimmt. Zum Gesamtgewinner wurde das «In Lain – Restaurant VIVAND» in Brail GR gekürt. Es gewann ausserdem in der Kategorie Gourmet. Das Gewinnerpaar Tamara und Dario Cadonau fühlt sich bestätigt:

«Auf jeden Fall zeigt es, dass wir auf dem richtigen Weg sind», sagte Koch und Gastgeber Cadonau nach der ersten Überwältigung.

Platz 2 belegt das Restaurant Sens in Vitznau, gefolgt vom Restaurant Spice in Zürich auf dem dritten Rang. Insgesamt 141 Betriebe aus der Deutschschweiz, dem Tessin und der Westschweiz nahmen somit an der Award-Verleihung teil.

Der Youngster aus dem Wallis

Erstmals wurde in diesem Jahr der Nachwuchskochpreis Youngster verliehen. Der Sieger in dieser Kategorie ist Mario Inderschmitt (Schlosskeller, Brig-Glis VS). Der Mann mit dem Kochlöffel gibt sich äusserst bescheiden. Er betont, nichts anders gemacht zu haben als sonst: «Ich habe mich auf meine Aufgabe konzentriert und meine Arbeit durchgezogen.»

Unter dem Patronat von Ivo Adam (Restaurant Seven, Ascona) kämpften zehn hochbegabte Nachwuchsköche um den begehrten und neu geschaffenen Titel des Youngster. Er meinte kurz und bündig: «Beeindruckend, was die drauf haben.» Selber gewann Adam vor einem Jahr in der Kategorie Trend sowie den Mastertitel mit seinem jungen Konzept Seven Easy in Ascona. In der Youngster-Jury sassen neben Kochstar Ivo Adam (Restaurant Seven, Ascona) die Starköche André Jaeger (Fischerzunft, Schaffhausen) und Jörg Slasschek (Restaurant Attisholz, Riedholz SO). Letzterer sieht ebenfalls ein grosses Potenzial in den aufstrebenden Nachwuchsköchen und fordert sie alle auf, weiterhin fest an sich zu arbeiten.

Die Väter des Awards

Der Best of Swiss Gastro wurde 2003 von Andreas Krumes und Georg Twerenbold gegründet. Ziel des unabhängigen Vereins ist es, innovative und herausragende gastronomische Konzepte in der ganzen Schweiz aufzuspüren und dem breiten Publikum zu präsentieren.