

## Welches sind die besten Gastrobetriebe?

**Am 21.11.2011 sind die Best of Swiss Gastro Awards 2011 verliehen worden. Das Restaurant VIVANDA in Brail GR gewinnt den Gesamtpreis Master Best of Swiss Gastro.**



**Die Zürcher Beiz Fischers Fritz hat den ersten Preis in der Kategorie Outdoor gewonnen.**

Das Restaurant VIVANDA aus Brail GR gewinnt den Gesamtpreis Master Best of Swiss Gastro. An der achten Ausgabe des grössten Publikumswettbewerbs wurde ausserdem erstmals der Nachwuchskoch der Schweiz gekürt: Der Youngster kommt aus dem Wallis.

Am Montagabend wurden in Basel die Best of Swiss Gastro Awards in neun Kategorien verliehen. Melanie Winiger führte gewohnt charmant-keck (und ja: auch sehr schön) durch den Abend, dem rund 750 geladenen Gästen beiwohnten. Mehr hätten auch nicht platz gehabt: Das Congress Center Basel war restlos ausverkauft – und dies seit September.

Der Master Best of Swiss Gastro kommt aus Brail und heisst mit vollem Namen "In Lain – Restaurant VIVANDA". Der Gesamtgewinner obsiegte ausserdem auch in der Kategorie Gourmet. Das Gewinnerpaar Tamara und Dario Cadonau konnten ihr Glück noch gar nicht richtig fassen. "Auf jeden Fall zeigt es, dass wir auf dem richtigen Weg sind", sagte Koch und Gastgeber Cadonau nach der ersten Überwältigung. Und bedankte sich auch bei seinen zahlreichen Gästen, die den Sieg erst ermöglicht hätten.

Insgesamt 141 Betriebe aus der Deutschschweiz, dem Tessin und der Westschweiz wurden mit dem "Best of Swiss Gastro"-Gütesiegel gekürt und nahmen somit an der Award-Verleihung teil.

### Gourmet

1. Platz: Restaurant VIVANDA, Brail
2. Platz: Restaurant Sens, Vitznau
3. Platz: Restaurant Spice, Zürich

### Classic

1. Platz: Jucket's Gasthaus Linde, Tägerwilten
2. Platz: Restaurant Weiss Kreuz, Malans
3. Platz: China Restaurant jialu, Hochdorf

#### Trend

1. Platz: KOHLMANN'S - essen und trinken, Basel
2. Platz: Meta's Kutscherhalle, Zürich
3. Platz: Chesery, Murten

#### Activity

1. Platz: Jucker Farmarl, Aathal-Seegräben
2. Platz: The Choucas Connection, Leukerbad
3. Platz: 4 - you cook & events, Rapperswil

#### Bar & Nightlife

1. Platz: Plaza, Zürich
2. Platz: Hotel Murten, Murten
3. Platz: Spyre Bar Lounge, Affoltern am Albis

#### On the Move

1. Platz: HITZBERGER Basel
2. Platz: Hin und Weg, Zürich
3. Platz: Sternen Grill & Belcafé, Glattzentrum

#### Business & Care

1. Platz: Personalrestaurant Credit Suisse Tower, Zürich
2. Platz: Alumni quattro Lounge, Zürich
3. Platz: Novartis Restaurant Cloud, Basel

#### Coffee

1. Platz: Al Porto Café Lago, Locarno-Muralto
2. Platz: Chocolaterie Kölbener Café Pelikan, St. Gallen
3. Platz: BACK-CAFFEE, Grenchen

#### Outdoor

1. Platz: Beiz Fischers Fritz, Zürich
2. Platz: Restaurant Fischstube, Zürich
3. Platz: TAO'S Restaurant-Bar-Lounge, Zürich

### **Youngster aus dem Wallis**

Der Nachwuchskochpreis Youngster, der erstmals verliehen wurde, geht an Mario Inderschmitt (Schlosskeller, Brig-Glis VS). Kein Mann der grossen Worte, nahm er seinen verdienten Preis mit Stolz entgegen – nicht ohne zu betonen, dass er nichts anders gemacht habe 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. Diese Plattform ist wichtig für die Jungen!" 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 Adam u.a. die Starköche André Jaeger (Fischerzunft, Schaffhausen) und Jörg Slaschek (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.

Laut den Initianten marmite und Best of Swiss Gastro soll dieser Wettbewerb jungen Köchen eine Profilierungsplattform stellen und das gesellschaftliche Renommee des Kochhandwerks stärken. Nebst einem Patronat seitens Starkochs Ivo Adam winkte dem Sieger auch eine wertvolle Uhr des Hauptsponsors Blancpain.

Gewonnen hat der Gomser Mario Inderschmitt. Der Koch/Konditor-Confiseur trumpfte mit der Eigenkreation "Duftlampe mit Williams Birne - Schokolade - Matcha Tee - Cassis - Zimt" auf und darf sich fortan "Youngster 2012" nennen.

## **Breites Teilnehmerfeld**

Bei der anschliessenden Award-Verleihung zeigte sich, dass die meisten ausgezeichneten Betriebe aus dem Kanton Zürich kamen: Mit 23 ausgezeichneten Betrieben schwang er obenaus und stellte auch gleich vier Erstplatzierte, darunter so erfolgreiche Gastronomen wie Michel Péclard (Fischers Fritz, Kategorie Outdoor) oder die Gastro-Clique um Martin Stricker und Marc Blickenstorfer (Plaza, Kategorie Business & Nightlife). Gefolgt vom Kanton Bern (19 Auszeichnungen), Graubünden (13), beide Basel sowie Luzern (je 11) und die Regionen Solothurn und Fribourg (9). Weitere Regionen brachten es auf 7 Ausgezeichnete (Aargau), 6 (Westschweiz und Ostschweiz) sowie 5 im Tessin.

Nach der Award-Verleihung ging die Party weiter, begleitet vom groovigen Sound der "Best of Swiss Gastro"-Band und wie sie typisch ist für Angehörige der Gastronomie-Branche: Es ging ausgelassen zu und her. Georg Twerenbold und Andreas Krumes, die beiden Gründer des Best of Swiss Gastro, zeigten sich nach der Show zufrieden. Und versprachen, dass es diesen einzigartigen Publikumswettbewerb auch 2012 wieder geben werde.

## **Best of Swiss Gastro über sich selbst**

Die Award Night des Best of Swiss Gastro hat sich seit einigen Jahren zum veritablen Highlight einer Branche gemauert, die zurzeit viel zu kämpfen hat. Doch die Branche feiert nicht nur sich selbst: 110'000 Menschen nahmen beim Publikumswettbewerb teil und voteten für ihren Lieblingsbetrieb.

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. Für die o.h. neun Kategorien können sich die Betriebe anmelden. Sämtliche gastroaffinen Personen in der Schweiz können per Postkarte oder via Internet ihre Stimme für ihren Lieblingsbetrieb abgeben. (Text: Gastroawards) (*gb*)