

Ein Aufsteiger, ein Abgang, ein Wunderknabe

Die Stadt Luzern wie auch die gesamte Zentralschweiz sorgen für diverse Schlagzeilen im neu erschienenen «Gault-Millau».

Hans Graber

Die am meisten Gesprächsstoff bietende Luzerner Neuigkeit im gestern veröffentlichten «Gault-Millau 2023» steht in einem Nachsatz auf Seite 318: Oscar de Matos und Nadine Baumgartner werden Mitte April 2023 das «Maihöfli» verlassen und nach etwas Neuem Ausschau halten. Der Vermieter und das Pächterpaar fanden den Rank nicht mehr miteinander (siehe Box).

Doch es gibt natürlich auch anderweitig Bemerkenswertes im neuen Führer, der grafisch aufgefrischt wurde und 870 Restaurants beschreibt – Rekord.

Frischer Wind im «Wilden Mann» kommt gut an

In der Stadt Luzern zugelegt hat das «Sauvage» im «Wilden Mann». Dort steht seit März der gebürtige Berliner Sascha Behrendt am Herd (zuvor «Tropenhaus» Frutigen) und hat frischen Wind ins Traditionshaus gebracht. Es steigt von 14 auf 15 Punkte. Die hatte er auch schon im «Tropenhaus». «Es freut mich natürlich sehr, dass meine Küche auch in Luzern so schnell Anklang gefunden hat», sagt der 34-Jährige. Er macht aber keinen Hehl daraus, dass er sich noch weiter steigern möchte. Im «Wilden Mann» findet er die nötige Unterstützung dafür, wobei man dort weiterhin auf zwei Restaurants setzt, Gourmet («Sauvage») und gutbürgerlich («Burgerstube»). Saucen-Fan Behrendt: «Mir gefällt das so.»

Zuwachs gab es auch für das «Ox'n» in Schenkon: Die Showküche in dem von Sebastian und Katharina Rensing geführten Lokal hat jetzt 14 Punkte.

Zwei Stadtluzerner Restaurants sind «ohne Note» aufgeführt. Zum einen das «Old Swiss House», das seit Monaten auf der Suche nach einem Küchenchef ist. Patron Philipp



Der gebürtige Berliner Sascha Behrendt kocht erfolgreich im «Wilden Mann» in Luzern.

Bild: Dominik Wunderli (Luzern, 7. November 2022)

Buholzer und Geschäftsführer Oliver Vaglio – beides gelernte Köche – packen abwechslungsweise selbst an. Der «Gault-Millau» empfiehlt das Riegelhaus am Löwenplatz weiterhin, aber die bisherigen 15 Punkte sind erst einmal weg. Unbenotet bleibt vorerst auch das «Mandarin Oriental Palace» an der Haldenstrasse, wo bislang die Braserie «MOzern» in Betrieb ist. Weiteres folgt. Dafür gibt's schon mal empfehlende Vorschusslorbeeren.

Topaufsteiger mit reiner Vegi-Küche

Wie schon letztes Jahr, als sich unter anderem das Luzerner «Maihöfli» diese Auszeichnung holte, ist wiederum ein Zentralschweizer Koch «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz».

Keine Einigung im «Maihöfli»

Abgang Dass Oscar de Matos und Partnerin Nadine Baumgartner das «Maihöfli» Mitte April 2023 verlassen, kommt überraschend. Mit 16 Punkten im «Gault-Millau» und einem Michelin-Stern lief es im Restaurant bestens. Der Vermieter habe «keine Kooperationsbereitschaft» gezeigt, sagt Oscar gegenüber unserer Zeitung. Die «Maihöfli»-Crew liess sich zudem in einer Medienmitteilung verlauten: Ein Spitzenkoch benötige «eine aussergewöhnliche technische Infrastruktur und Platzverhältnisse, welche die kulinarische Weiterentwick-

lung der Gerichte zulässt und bekräftigt».

«Maihöfli»-Besitzer Charles Baumann möchte sich über die Hintergründe nicht öffentlich äussern. Einer Verlängerung des seit 2018 laufenden Vertrages um weitere fünf Jahre sei aus seiner Warte nichts im Wege gestanden, aber Oscar und Nadine hätten gekündigt. Baumann ruft auch in Erinnerung, dass die «Maihöfli»-Pächter 2018 gewusst hätten, was sie erwartet – eine bestehende Küche mit Standardausrüstung für eine Quartierbeiz. Dass durch die Ausrichtung zum Sternelokal

sich auch die Ansprüche an die Infrastruktur verändert haben, kann Baumann nachvollziehen. «Aber das war nie eine Fragestellung, die an mich herangetragen wurde.»

Wie es mit dem «Maihöfli» weitergehen wird, ist ebenso offen wie die Zukunft von Oscar de Matos und Nadine Baumgartner: «Wir sind jetzt noch bis Mitte April hier, nehmen dann eine Auszeit und gehen für ein paar Monate auf Reisen», sagt Oscar, «dann sehen wir weiter». Am liebsten wäre ihnen ein Lokal in der Stadt, sei es als Pächter oder auch als Angestellter. (hag)

Dominik Hartmann vom «Magdalena» in Rickenbach SZ. Er klettert neu auf 17 Punkte. Überraschend kommt das nicht. Hartmann wurde im letzten Jahr vom «Guide Michelin» mit zwei Sternen bedacht. Der «Gault-Millau» hat jetzt nachgezogen, wobei Chefredaktor Urs Hellers Lobeshymnen erahnen lassen, dass da noch mehr kommen wird. Der 30-jährige Hartmann, redaktionsintern als «Wunderknabe» bezeichnet, begeistert die Tester mit seiner zu 100 Prozent vegetarischen Küche.

Vegetarisch oder gar vegan zu kochen, ist laut Heller zwar nicht das Gebot der Stunde, «aber wir empfehlen den Köchinnen und Köchen, den einen und anderen Vegi-Gang einzubauen.» Punktabzug gibt es aber nicht, wenn man sich nicht daran hält. Wichtigstes Kriterium bleibt, «wie glücklich die Gäste sind» nach dem Essen.

Zwei Zentralschweizer in der 16er-Liga

Nicht nur Dominik Hartmann sorgt im Kanton Schwyz für Furore. Der von Robert und Veronika Gisler-Fankhauser geführte «Kaiserstock» in Riemenstalden, wo übrigens Hartmann die Lehre gemacht hat, steht neu mit 16 Punkte zu Buche.

Gleich viel gibt's in Nidwalden für das ohnehin gut dotierte Bürgenstock-Resort. Nach dem Corona-Lichterlöschen feiert die Brasserie Ritzcoffier ein Comeback. Dort steht nun neben Mike Wehrle auch Routinier Raphael Tuor (zuvor «Krone», Blatten LU) in der Küche.

Zwei erfolgreiche Innerschweizer «in der Fremde»: Der Schwyzer Reto Brändli vom «Lorenz Adlon Esszimmer» in Berlin ist «Schweizer Star im Ausland». Und der Luzerner Koch Silvio Germann kommt im «Mammertsberg» in Freidorf TG auf sagenhafte 18 Punkte.

Zentralschweizer Restaurants im «Gault-Millau 2023»

Rating Die Wertung beginnt bei 12; das in der Schweiz noch nie vergebene Maximum ist 20.

Kanton Luzern

18 Punkte: Vitznau: Park Hotel/Focus; Vitznauerhof/Sens. **16 Punkte: Luzern:** Grand Casino/Olivo; KKL/Lucide; Maihöfli Oscar de Matos. **Meggen:** Balm/La Pistache. **Rigi Kaltbad:** Edelweiss/Regina Montium. **15 Punkte: Luzern:** Montana/Scala; Reussbad; Stiefels Hopfenkranz; Wilden Mann/Sauvage (plus 1). **Vitznau:** Park Hotel/Prisma (minus 1). **14 Punkte: Blatten b. Malters:** Krone. **Ebersecken:** Sonne. **Luzern:** Astoria/Thai Garden; Des Balances; Hato Luzern Asia (neu); National/Klingler's Ristorante; La Perla. **Schenkon:** Ox'n (plus 1). **Sigigen:** Pony. **St. Erhard:** Mostkrug. **Sursee:**

Chez Be. Udligenswil: Frohsinn **Vitznau:** Park Hotel/Seeterrasse **Weggis:** Beau Rivage.

13 Punkte: Adligenswil: Rössli. **Eich:** Sonne. **Kastanienbaum:** Seehotel (neu). **Luzern:** Astoria/La Cucina; Barbatti; Bodu; Il Cortile; Galliker; Schiff; Villa Schweizerhof. **Nottwil:** Oberli's Bahnhofli. **Rothenburg:** Ochsen.

Vitznau: Vitznauerhof/Inspiration. **Weggis:** Friedheim; Hotel Rössli/Equo 1706 (neu).

Ohne Note (siehe Haupttext): Luzern: Old Swiss House; Mandarin Oriental Palace Luzern.

Kanton Nidwalden

17 Punkte: Hergiswil: Belvédère. **16 Punkte: Bürgenstock/Obbürgen:** Resort Ritzcoffier (neu). **15 Punkte: Dallenwil:** Kreuz. **Bürgenstock/Obbürgen:** Resort/Spices Kitchen & Terrace (minus 1).

14 Punkte: Bürgenstock/Obbürgen: Resort/Oak Grill & Pool Patio; Trogen. **Stans:** Zur Rosenberg/Höfli. **Stansstad:** Rössli.

13 Punkte: Beckenried: Schlüssel (minus 1). **Bürgenstock/Obbürgen:** Resort/Parisa Persian (neu). **Ennetbürgen:** Villa Honegg. **Stans:** Le Mirage. **Stans:** Culinarium Alpinum.

Kanton Obwalden

14 Punkte: Engelberg: Kempinski Palace/Cattani. **Sachseln:** Engel. **St. Niklausen OW:** Alpenblick. **13 Punkte: Engelberg:** Schweizerhaus. **Melchsee Frutt:** Tischtli (neu). **Sarnen:** Landenberg/Pappalappa.

Kanton Schwyz

17 Punkte: Rickenbach: Magdalena (plus 1) **16 Punkte: Ried-Muotathal:**

Adler. Riemenstalden: Kaiserstock (plus 1)

15 Punkte: Einsiedeln: Chez Renate. **Feusisberg:** Mauri's La Casa (plus 1).

14 Punkte: Brunnen: Beaufort; Birdy's by Achtigen (neu). **Feusisberg:** Panorama Resort & Spa/Loy Fah.

13 Punkte: Schwyz: Engel; Obstmühle.

Kanton Uri

17 Punkte: Andermatt: The Chedi/The Japanese Restaurant. **16 Punkte: Andermatt:** Gütsch by Markus Neff **15 Punkte: Andermatt:** The Japanese by the Chedi Restaurant. **14 Punkte: Andermatt:** The Chedi/The Restaurant. **Seedorf:** A Pro.

13 Punkte: Andermatt: Zum schwarzen Bären (neu) **12 Punkte: Altdorf:** Schützenmatt. **Bauen:** Fischli am See.

Kanton Zug

Im Kanton Zug fliegt nach fast zehn Jahren Pause die «Taube» wieder: Aline Sigrist und Giovanni Melis haben das Haus am See umgebaut. Das zum neuen Hotel gehörende Restaurant kommt auf Anhieb auf 14 Punkte. Neu im «Gault-Millau»-Restaurantführer dabei ist das Restaurant Rössli in Hünenberg.

16 Punkte: Menzingen: Löwen **15 Punkte: Buonas:** Wildenmann **Walchwil:** Sternen **14 Punkte: Neuheim:** Hinterburgmühle

Unterägeri: Lindenhof **Zug:** Aklin; La Colombe/Hotel zur Taube (neu) **Oberägeri:** Hirschen **13 Punkte: Hünenberg:** Rössli (neu) **Zug:** Zum Kaiser Franz im Rössli.

POP

Mit dem Label POP zeichnet der «Gault-Millau» Beizen und Bars aus, die nicht im Guide aufgeführt sind, aber ein lifestyleiges Publikum begeistern.

Luzern: Alpineum; Café Nord; Drei Könige; Die Kneipe; FED; Franz im National; Glou Glou; Grotto 1313; Izakaya Nozomi im Knast; Jazzkantine; Karel Korner; Louis Bar im Montana; Magdi; Mill'feuille; Pikante; Seehaus; Storchen; Zur Werkstatt; Pastarazzi. **Root:** Rössli Hü. **Stansstad:** Uniquisine. **Weggis:** HYG.

Winzer

Unter den «40 besten Winzern in der Deutschschweiz» sind zwei aus der Zentralschweiz aufgeführt: Weinbau Ottiger aus Kastanienbaum und Manuel Tresch vom Rosenberg in Altdorf. (hag)