

Luzerner ist Koch des Jahres 2024

Der 33-jährige Silvio Germann aus Grosswangen hat in seinem Restaurant im Kanton Thurgau 18 «Gault-Millau»-Punkte erkocht.

Susanne Balli

Er gilt als einer der talentiertesten Jungköche der Schweiz. Der 33-jährige Silvio Germann, geboren und aufgewachsen in Grosswangen, wurde vom Schweizer Restaurant-Führer «Gault-Millau» zum Koch des Jahres 2024 erkoren. Seit September 2022 ist er in Freidorf im Kanton Thurgau Geschäftsführer und Küchenchef im Restaurant Mammertsberg. Zuvor war er während sieben Jahren in Spitzenkoch Andreas Caminadas Restaurant Igniv in Bad Ragaz als Küchenchef tätig, wo er sich 18 «Gault-Millau»-Punkte und zwei Michelin-Sterne erkochte.

«Viele Kollegen hätten es auch verdient»

«Die Auszeichnung zum Koch des Jahres 2024 kam total überraschend, wir hätten das nie gedacht», sagt Silvio Germann über die ehrenvolle Auszeichnung im Gespräch mit unserer Zeitung. «Es gibt viele Kolleginnen und Kollegen, die das auch verdient hätten», fügt er bescheiden hinzu. Für ihn und sein Team sei es einfach genial und schön. «Wir sind auf dem richtigen Weg, und das gibt uns nochmals einen Schub vorwärts.»

Silvio Germann ist gemeinsam mit Andreas Caminada Pächter des «Mammertsbergs». «Ich kann immer auf seine Hilfe zählen, wenn ich sie brauche, aber er lässt mir hier komplett freie Hand», sagt er. Germann betont, dass es für ihn nicht nur eine Auszeichnung für die letzten zwölf Monate im «Mammertsberg» sei, sondern eine Entwicklung, die er über die letzten Jahre hinweg gemacht habe. «Wir haben hier ein wunderschönes Restaurant in einer wunderschönen Umgebung, das ich



Silvio Germann vor seinem Restaurant, einem über 100 Jahre alten Landschloss.

Bild: Benjamin Manser (Freidorf, 25. 9. 2023)

noch so vielen gerne zeigen möchte», schwärmt er.

«Gault-Millau» lobt «unbeschwerte Küche»

Seine Philosophie in der Küche sei bodenständig. Was er damit meint, fügt er sogleich an: «Man sieht, was man isst, vieles kommt aus der Umgebung von lokalen Produzenten, die wir kennen, und aus unserem schönen Garten.» Von «jugendlich unbeschwerter Küche» heisst es im neuen «Gault-Millau»-Führer, der am Montag erschienen ist; «Caminadas bester Mann» setze im «Mammertsberg» seine eigenen Ideen um. 18 Punkte hat er damit geholt. «Geschmacks-

bomben auf kleinster Fläche, tiefe Essenzen, herrliche Löffelgerichte», heisst es weiter. «Gault-Millau»-Chef Urs Heller sagt: ««Mammertsberg» mit Silvio als Koch ist ein Gesamterlebnis.»

Sein Werdegang als Koch startete Germann im Sempacherhof in Sempach Station (Gemeinde Neuenkirch). Danach folgten verschiedene weitere Zwischenstopps, bevor er zu seinem Mentor Caminada kam. Während eines Auslandsjahres 2015 sammelte der Jungkoch viele Erfahrungen und Eindrücke in Küchen verschiedener Länder, unter anderem in Brasilien, Spanien und Österreich. «Ich konnte von überall etwas

mitnehmen, Positives sowie Negatives. Man weiss dann auch, was man nicht will», sagt er.

Klassische Menü-Abfolge

Zurück in Caminadas Igniv widmete sich Germann dem neuen Sharing-Dishes-Konzept, bei dem zahlreiche verschiedene Gerichte aufgetischt und von den Gästen geteilt werden. Als Küchenchef erkochte er sich bereits im Igniv 18 «Gault-Millau»-Punkte und zwei Michelinsterne. «Im «Mammertsberg» ist es ein ganz andere Art von Kochen, hier gibts die klassische Menü-Abfolge», sagt er.

Viel Wert legt Silvio Germann auf sein junges Team und

den Umgang auf Augenhöhe. «Ich habe das beste Team und verbringe sehr gern den Tag mit meinen Leuten.» Diese sollen Spass haben, motiviert sein und in einer guten Umgebung arbeiten können. «Das zeigt sich dann auch nach aussen zum Gast.» Wichtig sei ihm in seinem Restaurant eine lockere Atmosphäre («nicht so steif»), die Gäste sollen sich wohlfühlen.

«Der Ort hat etwas Magisches»

Sehr wohl fühlt sich Silvio Germann selber im «Mammertsberg», einem über 100-jährigen Landschloss mit wunderbarer Aussicht auf den Bodensee. «Der Ort hat etwas Magisches»,

«Ich mag das Einfache. Am liebsten Pasta – die könnte ich dreimal pro Woche essen.»

Silvio Germann
Koch des Jahres 2024

sagt er. Manchmal vermisse er aber auch Grosswangen, wo er als Sohn eines Schulhausabwarten-Paars und mit seinen Brüdern eine wunderbare Kindheit erlebt habe. Noch immer habe er ehemalige Schulkollegen, Freunde und Familie im Kanton Luzern. «Es ist immer schön, heimzukommen. Ich versuche, das so zirka einmal im Monat zu schaffen. Momentan ist es halt eher weniger.» Kein Wunder, denn Germanns Arbeitstage sind lang – und Zeit verbringen möchte er auch mit seiner Freundin in Bad Ragaz.

Als Ausgleich zum Kochen und den langen Arbeitstagen hilft ihm Sport. «Einmal pro Woche gehe ich mit dem Sous Chef spätabends gegen 24 Uhr Squash spielen», sagt er. Aber auch Golfen und Wandern sagen ihm zu. Beim Essen in privater Umgebung hält es Silvio Germann ähnlich wie viele andere Köche: «Ich mag das Einfache. Am liebsten Pasta – die könnte ich dreimal pro Woche essen.»

Die «Gault-Millau»-Restaurants aus der Zentralschweiz

Die Liste der Restaurants in der Zentralschweiz, die im aktuellsten Restaurant-Guide «Gault-Millau 2024» mit 12 bis maximal 18 Punkten ausgezeichnet werden, ist auch dieses Jahr wieder beachtlich. Im «Gault-Millau» beginnt die Wertung bei 12; das in der Schweiz noch nie vergebene Maximum liegt bei 20 Punkten.

Luzern

– **18 Punkte:** Vitznau: Park Hotel/Focus Atelier.
– **17 Punkte:** Bramboden: Wiesner Mysterion (neu).
– **16 Punkte:** Luzern: Mandarin Oriental Palace/Colonnade (neu); Grand Casino/Olivo; KKL/Lucide. Meggen: Balm/La Pistache. Rigi Kaltbad: Kräuter Hotel Edelweiss/Regina Montium.
– **15 Punkte:** Luzern: Art Deco Hotel Montana/Scala; Reussbad; Stiefels Hopfenkranz; Hotel Wilden Mann, Sauvage. Vitznau:

Park Hotel/Grill & Seeterrasse (plus 1). St. Urban: Klostersgasthaus Löwen/Negral (neu).

– **14 Punkte:** Blatten bei Malter: Gasthof Krone. Ebersecken: Sonne. Luzern: Astoria/Thai Garden; Astoria/La Cucina (plus 1); Des Balances; Hato/Fine Asian Cuisine; Grand Hotel National/Klingler's Ristorante; Mandarin Oriental Palace/Minamo (neu); Old Swiss House (Aufsteiger); La Perla. Schenkon: OX'n. Sigigen: Pony. St. Erhard: Gasthaus zum Mostkrug. Sursee: Chez Be. Weggis: Beau Rivage.

– **13 Punkte:** Adligenswil: Rössli. Luzern: Barbatti; Brasserie Bodu/Restaurant im Haus zum Raben; Café de Ville/Schwänen; Drei Könige (neu); Felsenegg (neu); Wirtshaus Galliker; Mamma Leone (neu); Villa Schweizerhof. Nottwil: Oberli's Bahnhofli. Roggliswil: Landgasthof Ochsen (neu). Udligenswil: Frohsinn (mi-

nus 1). Weggis: Friedheim/Gade; Hotel Rössli/Equo 1706.

– **12 Punkte:** Eich: Sonne Seehotel (minus 1).

– **Pop des Jahres:** Christian Gujan, «Glou Glou», Luzern: Das Szene-Lokal am Luzerner Helvetiagärtli punktet mit familiärem Flair und ehrlichen Gerichten – zubereitet von Jungchef Leo Tobler in einer Mini-Küche und einer regionalen Weinkarte (wir berichteten).

Nidwalden

– **17 Punkte:** Hergiswil: Belvédère.

– **13 Punkte:** Bürgenstock/Obbürgen: Resort/Spice Kitchen & Terrace (plus 1). Dallenwil: Kreuz (plus 1).

– **14 Punkte:** Beckenried: Schlüssel (plus 1). Bürgenstock/Obbürgen: Resort/Oak Grill & Pool Patio. Bürgenstock/Obbürgen: Trogen. Stans: Culinarium Alpinum (plus 1); Zur Rosen-

burg-Höfli. Stansstaad: Rössli
– **13 Punkte:** Bürgenstock/Obbürgen: Parisa Persian Cuisine. Ennetbürgen: Villa Honegg. Stans: Le Mirage. Stansstad: Ton's Asian Soulfood (neu).

– **Patissier des Jahres:** «Desserts esse ich selbst keine», verrät der «Patissier des Jahres», **Damián Carini, Bürgenstock Resort, Obbürgen.** Der Argentinier ist mit seiner siebenköpfigen Dessertbrigade für alle Restaurants auf dem Bürgenstock zuständig. Er sucht laut Mitteilung von «Gault-Millau» auch für die asiatische Küche eine «smarte Lösung».

Obwalden

– **14 Punkte:** Engelberg: Kempinski Palace/Cattani Brasserie (Punkte in Klammern); Villa Hundert (neu). Sachseln: Engel. St. Niklausen: Alpenblick.

– **13 Punkte:** Engelberg: Wirtschaft zum Schweizerhaus.

Melchsee-Frutt: Frutt Mountain Resort/Titschli. Sarnen: Landenberg/Pappalappa.

Schwyz

– **17 Punkte:** Rickenbach: Magdalena.

– **16 Punkte:** Ried-Moutathal: Adler. Riemensalden: Kaiserstock.

– **15 Punkte:** Brunnen: Birdy's by Achtien (plus 1). Einsiedeln: Chez Renate

– **14 Punkte:** Brunnen: Beaufort. Bäch: Wirtschaft zum Seeli (neu).

– **13 Punkte:** Schwyz: Engel.

Uri

– **17 Punkte:** Andermatt: The Chedi/The Japanese Restaurant.

– **16 Punkte:** Andermatt: The Chedi/The Japanese (plus 1); Gütsch by Markus Neff.

– **15 Punkte:** Andermatt: The Chedi/The Restaurant (plus 1).

– **14 Punkte:** Andermatt: Zum schwarzen Bären (plus 1). Bauen: Zwysyghaus (neu). Seedorf: Schlossrestaurant A Pro.

– **12 Punkte:** Altdorf: Schützenmatt. Bauen: Fischli am See.

Zug

– **16 Punkte:** Buonas: Wildenmann (plus 1). Menzingen: Löwen.

– **15 Punkte:** Walchwil: Sternen. Zug: La Colombe Boutique Hotel/Zur Taube (plus 1)

– **14 Punkte:** Neuheim: Hinterburgmühle. Oberägeri: Hirschen. Unterägeri: Lindenhof. Zug: Aklin.

– **13 Punkte:** Allenwinden: Adler (neu). Hünenberg: Rössli. Zug: Zum Kaiser Franz im Rössli.

Hinweis

Der Schweizer «Gault-Millau»-Guide 2024 ist in jeder Buchhandlung erhältlich; 584 Seiten; Preis: 52 Franken.