

18 Punkte für Alain Bächler

Der Gourmetführer Gault Millau verleiht dem Freiburger Koch Alain Bächler einen zusätzlichen Punkt.

Nicole Jegerlehner

KÜSNACHT Gestern stellte Gault Millau Schweiz den prestigeträchtigen Gourmetführer für das Jahr 2017 vor. Der Freiburger Alain Bächler vom Restaurant Les Trois Tours in Bürglen erhielt den 18. Punkt und wurde zum Aufsteiger des Jahres der Westschweiz ausgezeichnet. 20 Punkte vergibt Gault Millau maximal – doch das hat in der Schweiz noch niemand geschafft.

Alain Bächler, wie fühlen Sie sich, kurz nachdem Sie den 18. Gault-Millau-Punkt und die Auszeichnung Aufsteiger des Jahres erhalten haben?

Ein Gemisch zwischen Freude und Druck. Druck, weil nun die Erwartungen an mich steigen werden. Aber wir Köche brauchen das ja.

Ist dieser Druck manchmal zu gross?

Nein. Ich bin egoistisch genug, um dafür zu sorgen, dass ich Zeit mit meiner Familie verbringen und mich erhole.

Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

Genugtuung. Und ich empfinde Dankbarkeit – ich danke auch meinem Personal. Und sie bedeutet mir Motivation, weiterzumachen.

Haben Sie selber das Gefühl, dass Sie Ihre Kochkunst noch verbessert haben?

Nein. Aber mein Ziel ist es, für die Kunden zu kochen, nicht für die Führer.

Wie viel Arbeit steckt hinter einer Spitzenküche?

Wir sind vom Morgen bis am Abend für die Kundschaft da. Hinter einer solchen Auszeichnung steckt die Arbeit von bald vierzig Jahren; seit 25 Jahren bin ich nun selbständig.

Was ist Ihnen in der Küche wichtig?



Alain Bächler will «aus guten Produkten das Beste machen».

Bild Charles Ellena

Gute Produkte – und dass wir das Beste daraus machen. Ich möchte, dass der Gast einen schönen Moment bei uns verbringt. Das ist mir das Wichtigste.

Nebst Pierre-André Ayer sind Sie nun der zweite Freiburger mit 18 Gault-Millau-Punkten. Woher kommt es, dass es in Freiburg so viele gute Köche gibt?

Eine gute Kundschaft: In Freiburg hat es genug Gäste für mehrere gute Restaurants. Pierrot Ayer und ich sind beide in jungen Jahren ins Ausland gegangen und haben bei ver-

Gault Millau 2017

Rico Zandonella ist Koch des Jahres

+ Der Gourmetführer Gault Millau zeichnet in seiner aktuellen Ausgabe fürs Jahr 2017 in der ganzen Schweiz 818 Restaurants aus. Der 18-Punkte-Koch Rico Zandonella – er steht im Rico's im zürcherischen Küsnacht am Herd – ist der Koch des Jahres. «Aus einem Gourmettempel ist ein Lifestyle-Restaurant geworden», schreibt Gault Millau.

19 Punkte in Cressier

Zu bemerken ist auch, dass Franck Giovannini vom Hôtel de Ville im waadtländischen Cressier auf Anhieb auf die Höchstnote 19 Punkte kommt – und damit die Punktzahl seines Vorgängers Benoît Violier hält, der im Januar aus dem Leben geschieden ist.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz gibt es gleich zwei: Laurent Eperon vom Baur au Lac in Zürich; auch er erhält 18 Punkte. Der zweite ist Felix Suter vom Schlüssel im baselständischen Oberwil, ebenfalls mit 18 Punkten. Als Aufsteiger des Jahres im Tessin zeichnet Gault Millau Andrea Bertarini vom Conca Bella in Vacallo aus; er hat 17 Punkte auf seinem Konto.

Als Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz gilt Silvio Germann vom Grand Resort Bad Ragaz im sanktgallischen Bad Ragaz; er hat 16 Punkte. Sommelier des Jahres ist Adriana Novotná vom Grand Hotel Kronenhof in Pontresina, Graubünden. *njb*

schiedenen grossen Köchen gearbeitet – das ist in der Ausbildung wichtig. Wir sind nach Freiburg zurückgekommen und haben ein Restaurant eröffnet, als wir reif dafür waren.