

Vreni Giger holt einen Stern nach Zürich

Neuaufgabe des «Guide Michelin»

urs. · Zürich darf sich rühmen, nach Graubünden der Kanton mit den meisten Sterne-Lokalen zu sein: Drei neue kommen in der Ausgabe 2018 des «Guide Michelin» hinzu, die am Freitag erscheinen wird. Damit steigt die Zahl kantonsweit auf 15, eines weniger als im Bündnerland, das im gleichen Ausmass zulegen kann.

Zürichs neue 1-Stern-Lokale sind der «Löwen» in Bubikon, die «Rose» in Rüslikon, und Stadtzürcher «Rigiblick» kehrt nach einem Wechsel am Herd in diese Liga zurück. Dort steigt die 43-jährige Ostschweizerin Vreni Giger somit gleich in ihrem ersten Jahr zur kantonsweit einzigen Sterne-Köchin auf (wenngleich Michelin, anders als das letzte Woche erschienene Konkurrenzprodukt von Gault Millau, seine Auszeichnungen nicht an die Chefs, sondern an das Lokal vergibt). Das Triumvirat in der Region bilden weiterhin das «Ecco» im Hotel Atlantis, «The Restaurant» im «Dolder Grand» und das Küsnachter «Rico's» mit je zwei Sternen.

Landesweit schaffen es ausser den erwähnten Zürcher Aufsteigern 11 weitere neue 1-Stern-Häuser in den Führer. Mit nunmehr 118 Sterne-Adressen, rund 40 Prozent mehr als vor zehn Jahren, zementiert die Schweiz ihren Ruf, das Land mit der höchsten Sterne-Dichte zu sein, gemessen an der Einwohnerzahl. Im Communiqué streicht das Pneuhaus überdies hervor, dass die Spitzengastronomie nur in wenigen Regionen Europas auf eine solche Vielfalt an Küchen verteilt ist wie hierzulande. Die nationale Elite repräsentiert nach wie vor ein Trio: Das Bündner «Schauenstein» in Fürstenu, das «Hôtel de Ville» im Waadtländer Crissier und das Basler «Cheval Blanc» halten das Maximum von drei Sternen.

Interessanter als der Sterne-Segen ist für all jene, die gerne zu moderaten Preisen fein essen, die Auszeichnung «Bib gourmand». Dafür infrage kommen nur Lokale, die ein Dreigangmenu für maximal 70 Franken bieten. 153 Häuser sind mittlerweile landesweit in dieser Kategorie verzeichnet, fast doppelt so viele wie vor zehn Jahren. In der Stadt Zürich sind neu der «Nachtjäger», das «Café Boy», der «Florhof» und das «Hide & Seek» des Hotels Atlantis aufgelistet.

Ferner sind im «Guide Michelin», der in 28 Ländern vertreten ist und dort nach einheitlichen Kriterien bewertet, schweizweit Hunderte von weiteren

Gastbetrieben ohne spezielle Wertung aufgeführt. Auch das gilt schon als Empfehlung. Sie sind neuerdings mit einem Teller gekennzeichnet, der für «einfach ein gutes Essen» stehen soll.