

Thun holt sich einen Stern

Der Sous-Chef Dominik Sato ist mit seinem Team vom Seepark Thun seit diesem Jahr auch im bekannten Gourmet-Portfolio aufgelistet. Neben Steffisburg, Gstaad und Wilderswil ist die Stadt nun neu mit einem Stern vertreten.

von Jocelyne Page



Für Dominik Sato, Sous-Chef von à «dasRestaurant» im Seepark Thun, ist der Michelin-Stern nicht die erste Auszeichnung. Foto: Annina Reusser

Guide Michelin hat erneut die Sterne verlieht – und das Berner Oberland hat einen Neuling auf der Liste: «dasRestaurant» im Seepark Thun. Dominik Sato, Sous-Chef im Seepark, kann nun neben 16-Gault-Millau-Punkten auch einen Michelin-Stern vorweisen (siehe Interview). Dies keine fünf Monate, nachdem er zum «Koch des Jahres 2019» gekürt wurde.

Immer noch auf der Sterne-Landkarte sind aus Gstaad die Restaurants Megu mit dem Chefkoch Takumi Murase und Sommet mit Martin Göschel. In Steffisburg behält Rolf Fuchs mit dem Restaurant Cayenne den Stern, in Wilderswil ist es der Alpenblick mit Chefkoch Richard Stöckli.

Ein Stern weniger für Gstaad

Im Berner Oberland hat das Dorf Gstaad im Saanenland erneut die meisten Michelin-Sterne inne, obwohl dieses Jahr ein Restaurant weniger aufgelistet ist: die Chesery. Das Gourmetrestaurant soll Luxuswohnungen weichen, wie vergangenen Dezember publik wurde. Die Liegenschaft mitten im Dorf ist verkauft, das Restaurant wird bereits im kommenden Frühling abgerissen.

Nachgefragt bei Dominik Sato, Sous-Chef im Seepark Thun

Wie fühlt sich das an, einen Michelin-Stern zu erhalten?

Dominik Sato: Es ist eine grosse Freude und eine schöne Bestätigung für unser Team. Stetig haben wir daran gearbeitet, unsere Küche zu verbessern und zu verfeinern. Ich danke an dieser Stelle ganz besonders Anja Bühler, Leiterin Küche im Seepark, die mich immer unterstützt und diesen Erfolg ermöglicht hat.

Was muss eine Küche tun, um einen solchen Stern zu erhalten?

Wir müssen verschiedene Anforderungen erfüllen, die von Guide Michelin vorgegeben sind. Beispielsweise müssen wir eine alltägliche Küche liefern, die Qualität muss konstant gut sein. Weiter müssen unsere Gerichte geschmacklich raffiniert sein, wir als Köche müssen unser Handwerk beherrschen. Eine bestimmte Persönlichkeit, also die Handschrift der Küche, muss auch erkennbar sein.

War es für Sie eine Überraschung, dass Ihre Küche einen Michelin-Stern erhalten hat?

Wir hatten schon gehofft, eine Auszeichnung zu erhalten. Zuerst haben wir aber einen Dämpfer erlebt: Mein Zwillingbruder Fabio Toffolon kocht im Restaurant «Zum äusseren Stand» in Bern. Eine Woche vor der Verleihung hat er eine Mail erhalten, dass er nun auch zu den Sterneköchen gehört. Wir haben keine Meldung erhalten, weshalb wir auch mit keiner Auszeichnung gerechnet haben. Plötzlich kam der Anruf von Guide Michelin, wir seien für die Veranstaltung eingeladen. Erst am Galaabend haben wir erfahren, dass wir auch zu den Restaurants mit einem Michelin-Stern gehören. Dies war eine grosse Überraschung.

Artikelinfo Artikel Nr. 180047 / 26.2.2020 16.03 Uhr / Autor/in: Jocelyne Page