

Am Montag wurde der Gastroführer «Gault Millau» 2023 publiziert.

Thun verbessert sich

In Thun gab es bisher nur zwei Gourmetadressen: den Seepark und den Deltapark. Der Deltapark ist mit dem Thailokal gelistet, das Gourmetlokal schafft es allerdings nicht mehr ins Ranking. Ramon Rechsteiner und Dominik Sato vom **Seepark steigen sogar von 16 auf 17 Punkte auf**. Und neu dazu kommen zwei weitere Spitzenlokale: das Restaurant Da Domenico im Beau-Rivage, dort kocht Donatello Semeraro. Die Tester loben neben dem lebhaften Ambiente auch die Brigade: «Trotz breitem Angebot überzeugt die Leistung der Küche.»

Aus der Stadt Bern gibt es zwei Neulinge. In Deisswil steigt eine Frau auf.

Das Fischermätteli-Quartier rückt auf die Karte der Feinschmecker: Das chinesische Restaurant Huayuan steigt mit 13 Punkten in den frisch publizierten Gastroführer «Gault Millau» 2023 ein. Es befindet sich in einer ehemaligen Quartierbeiz. Dort servieren Xiuhan und Liangfu Wang Spezialitäten aus allen Regionen Chinas auch die Delikatesse «Hundertjährige Eier», bei der die Eier monatelang fermentiert und mariniert werden. Der Gastrokritiker schreibt im «Gault Millau»: «Perfekt waren die gedämpften Dim-Sums und der Algensalat. Und der chinesische Wein muss sich nicht vor den westlichen Crus verstecken.»

Neu wieder vertreten ist die Brasserie Obstberg im gleichnamigen Quartier: Der Koch Pascal Cueni sorgte für Furore, als das Lokal 2014 in den Gastroführer einstieg. Er verliess das Lokal, wo es nach ihm einige Wechsel in der Küche gab. Sogar der Spitzenkoch Werner Rothen versuchte sein Glück, hatte aber kein Sitzleder. Jetzt ist Cueni zurück und kocht auf 12-Punkte-Niveau. Die Tester bilanzieren: «Das Coq au Vin war gut, und die knusprige Tarte Tatin mit Vanilleglace überzeugte.»

Fast alle der 18 Stadtberner Spitzenköche haben ihre Bewertung bestätigt. Eine Ausnahme gibt es: Gregor Zimmermann im Bellevue Palace ist neu nur noch mit 14 Punkten erwähnt. Die Begründung der Testenden: «Das Vue meldet sich endgültig aus dem Fine-Dining-Himmel ab und spielt die Karte Brasserie konsequenter aus. So wird nicht mehr zwingend in der Luxusklasse eingekauft. Das entspricht dem Zeitgeist und den Wünschen des Besitzers.»

In der Postgasse sind Sven Stauffer und Ruben Sägesser im Restaurant Moment von 14 auf 15 Punkte aufgestiegen. Die Tester schreiben: «Ungewöhnlich und ungewöhnlich gut war schon das Brot. Sägessers Küche ist regional inspiriert, schnörkellos und teils eigenhändig gesammelt.»

Während die meisten ausgezeichneten Küchenchefs Männer sind, gibt es eine Frau, für deren Essen Gourmets nach Deisswil fahren: Alexis Jauregui hat sich mit ihrem Ziegelhüsi von 12 auf 13 Punkte gesteigert. Das schreiben die Tester über die gutbürgerlichen Gerichte der jungen Bolivianerin: «Die traditionelle Vichyssoise oder die kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit grilliertem Lauch gefielen.»

Für eine Überraschung sorgt Stephan Koltes mit dem Burgstrass 9: Er kochte vorher im Salzano in Interlaken, dieses ist wegen seines Weggangs gerade nicht mehr im Gastroführer gelistet. Koltes steigt direkt mit 15 Punkten ein. Die Tester über sein Schaffen: «Auch in Thun scoutet er bei Bauern und Fischzüchtern. Artgerechte Haltung und das ganze Verarbeiten der Tiere sind ihm ein Anliegen.»

Biel, Burgdorf und Langenthal

In Biel sind wiederum vier Lokale vertreten. Dies aber, weil eines nicht mehr vertreten und weil das Restaurant Repas neu dabei ist. Über den Dächern von Biel wurden die Tester glücklich: «Hier herrscht gesellige Bistro-Kultur, serviert werden kreative Gerichte zum Teilen.» Das Repas ist eine Dependence des Aux Trois Amis von Marc Engel und Cynthia Lauper, deren Küche mit 15 Punkten und einem «Michelin»-Stern bewertet ist.

Zudem will es ein Freiburger in der Bieler Altstadt wissen: Letztes Jahr direkt mit 15 Punkten eingestiegen, wurde Christian Aeby vom Du Bourg kürzlich mit einem «Michelin»-Stern gekürt. Er und seine Partnerin Fiona Liengme waren letztes Jahr die Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz. Die Tester bilanzieren: «Sie haben sich nochmals gesteigert, verdienen den 16. Punkt.»

In Burgdorf jubiliert Lukas Kiener: Er steigt mit seinem Restaurant Gedult von 16 auf 17 Punkte auf. Die Tester meinen: «Was der hochtalentierter Chef ins kleine und feine Lokal schickt, überzeugt mehr denn je.» Das Restaurant Stadthaus in der Burgdorfer Altstadt bleibt stabil. In Langenthal hat das L' Auberge wiederum 15 Punkte.