

«Gault-Millau»: Zwei Restaurants steigen auf

Der «Munotblick» in Feuerthalen und «D'Chuchi» in Schaffhausen werden im Gastroführer «Gault-Millau» 2024 je mit einem zusätzlichen Punkt bewertet. Damit wird «D'Chuchi» das neu beste Restaurant der Region. Und ein Winzer aus Eglisau ist «Rookie des Jahres».

Mark Liebenberg

Die Gastrobibel «Gaut-Millau» wartet in Ihre gestern veröffentlichten Ausgabe 2024 mit zwei Überraschungen in der Region Schaffhausen auf. Im «D'Chuchi», dem kleinen, hippen Feinschmeckerlokal in der Altstadt, erkochten sich Andrea und Jan Schmidlin und Ihr Team einen weiteren Punkt und führen mit neu 15 Punkten die regionale Rangliste an.

Die Tester loben die kleine Karte mit klarem Anspruch und das kluge Wein-Pairing mit Tropfen vor allem aus der Region. Fast etwas verlegen reagiert gestern Küchenchef Jan Schmidlin gegenüber den SN. «Das beste Restaurant der Region ... Ja wow, schön ist, dass unsere harte Arbeit belohnt wird. Aber das beste Restaurant ist natürlich immer auch Geschmackssache.» Gerechnet habe man nicht damit. Seit acht Jahren führen Andrea und Jan Schmidlin das Lokal, seit sechs ist Layla Gasser Gesicht und Seele im Service. Eine Familienangelegenheit: Mit zwei Lernenden ist die winzige «D'Chuchi» auch ein Ausbildungsbetrieb. Das kleine Lokal hat nur wenige Tische, kann maximal 26 Personen beherbergen, eine Reservierung im neu besten Restaurant der ganzen Region ist also empfohlen.

Eine Vergrößerung – spricht: ein Umzug in ein grösseres Lokal – sei «immer wieder mal ein Thema», sagt Andrea Schmidlin. Aber vorderhand scheint es für die Familie mit Baby an der Brunnergasse zu stimmen.

«Höhenflug» wider Willen

Mit Daniel Riedener und dem «Munotblick» in Feuerthalen gibt es gleich einen zweiten regionalen Aufsteiger: Riedener und sein sechsköpfiges Team erkochten sich ebenfalls einen weiteren Punkt und rangieren mit nun 14 Punkten gleichauf wie die «Villa Sommerlust» gleich vis-à-vis am Rhein und die «Ilge» in Stein am Rhein. Die Familie Baratovic in Stein am Rhein ist letztes Jahr erstmals vom «Gault-Millau» berücksichtigt worden. In der 14-Punkte-Liga spielt in der Region zudem noch der «Hirschen» Oberstammheim ZH mit.

Damit erweist sich Riedener als Senkrechstarter. Erst letztes Jahr wurde er überhaupt im wichtigsten Gastroführer der



Erst ein Jahr im Guide, und schon einen weiteren Punkt erkocht: Daniel Riedener (rechts) und Sous-Chef Julian Weber.

BILD MELANIE DUCHENE

Schweiz berücksichtigt. Wider Willen – wie er nicht müde wurde, zu betonen (die SN berichteten).

Nun hat Riedener die anonymen Testesser abermals von seinem Können überzeugt, was sie mit nochmal einem zusätzlichen Punkt belohnten. «Der weit gereiste Chef ist mit seinen internationalen Gerichten weiterhin auf einem Höhenflug», urteilen die Punktrichter.

Permanente Weiterentwicklung und harte Arbeit, das sei sein Erfolgsrezept, erklärt Riedener. Konzepte kenne er keine: «Es geht einfach darum, gut zu kochen.» Sein Approach sei es, den Eigengeschmack der Produkte zu perfektionieren, und auch neuste Kochtechniken dafür einzusetzen.

Und noch einer fällt auf im diesjährigen «Gault-Millau»: Gianmarco Ofner, der das Eglisauer Weingut Pircher erst vor zwei Jahren übernommen hat. Ofner kriegt eine

Auszeichnung als «Rookie des Jahres», welche an fünf besonders vielversprechende Winzer aus der ganzen Schweiz geht – und er ist der einzige Deutschschweizer Winzer, der die Auszeichnung erhält. Neben Pinot noir in allen – roten und weissen – Varianten experimentiert der Eglisauer in den Rebbergen gleich östlich der Altstadt mit dem Riesling herum, den er an der Mosel kennen- und lieben gelernt hat.

Genau sieben Restaurants in der Region sind somit im diesjährigen «Gault-Millau» erwähnt. Mit 13 Punkten bleiben die «Rheilmühle» in Büsingen, der Gasthof «Zum Schiff» in Mammern, das «Bad Osterfingen» sowie in der Stadt Schaffhausen der «Frieden» und die «Beckenburg» auf gleich hohem Niveau. Letztere hatte letztes Jahr einen Punkt verloren.

Im Feld der Winzer des Jahres ändert sich für die sieben Betriebe im Verbreitungsgebiet der SN, die es auch schon letztes Jahr unter die 40 Gewinner in der Deutschschweiz geschafft haben, nichts.

Auch der von «Gault-Millau» gestern in Zürich zum Koch des Jahres gekürte Küchenchef kommt aus der Ostschweiz. Silvio Germann wirtet im «Mammertsberg» hoch über dem Bodensee im thurgauischen Freldorf. Germann lernte sein Handwerk bei Andreas Caminada.

