

Köchin des Jahres mit Witz

Dreissig Köche stehen im «Hof Weissbad» am Herd, der Boss ist eine Frau. Käthi Fässler führt mit Appenzeller Humor. Und feiert den neuen Titel mit dem Team.

ELSIBETH HOBMEIER

Käthi Fässler, welches ist Ihr Lieblingsgericht?
Fisch. Aber eigentlich esse ich alles gern, das ist mein grosses Handicap.

Gibt es daher sehr oft Fisch im Hof Weissbad, weil Sie Küchenchef sind?
Nicht mehr oder weniger oft, als wenn ich ihn nicht mögen würde. Fisch ist gesund und von unseren Gästen sehr geschätzt. In jedem unserer Abendmenüs steht ein Fischgang zur Wahl.

Sie haben jetzt neu 16 Punkte. Womit, denken Sie, haben Sie die Tester überzeugt?
(denkt nach, lacht). Weil bei uns alles von A bis Z stimmt. Dies dank unserer langjährigen Küchencrew, unserer flinken Servicebrigade, unserer guten Hotelleitung. Dies alles ermöglicht eine hohe Gesamtleistung und eine Konstanz, die sich eben auch auf dem Teller zeigt.

Sie sind sehr bescheiden und schenken die Lorbeeren einzig Ihrem Team zu ...
Bescheiden zu bleiben ist mir wichtig. Ich darf in einem guten Hotel arbeiten, in dessen Küche jetzt zufällig ich stehe (hier rufen die sie begleitenden Berufskollegen dazwischen: Sie macht das einfach sensationell!).

von Einfluss auf den Menschen aus. Die Gäste suchen bei uns auch dieses Naturerlebnis.

Dann verwenden Sie sicher auch gerne naturnahe Produkte. Welche am liebsten?
Ich brauche sehr viel Käse, natürlich Appenzeller. Und Butter, Mostbröckli, Biberfladen, unsere regionalen Hits halt. Wir sind eine Gegend mit guter Milch und gutem Fleisch.

Apropos Fleisch: Ihr Kabirind geht weg wie die «warmen Weggeli» ...
... ja, wir könnten ganze Herden davon servieren. Vielleicht gibts ja bald mehr, der Bauer, der diese Rinder mit Bier mas-

siert, überlegt zurzeit, wie er die Produktion steigern könnte.

Und welche Produkte fehlen Ihnen? Der eigene Alpenlachs?
Die eigene Lachszucht ist Zukunftsmusik, ein Traum unseres Chefs. In nächster Zeit interessiere ich mich mehr für Kräuter, denn wir haben einen schönen grossen Kräutergarten angelegt – für die Küche, aber auch für medizinische Therapien.

Sie führen als Frau eine Brigade von 30 Köchen. Wie?
Kein Problem, die Appenzeller sind nicht so verbohrt, wie man oft meint. Wir machen Witzli zusammen und lachen viel. Und ich schreie nur ganz selten.

Peter Knogel kocht in Basel für «ein sehr anspruchsvolles Publikum»



Peter Knogel vom Hotel Les Trois Rois Basel (neu 18 P) ist Aufsteiger der Deutschschweiz.

Peter Knogel, Sie legen als Chef im «Trois Rois» eine kometenhafte Karriere hin. Wie fühlen Sie sich?
Ich bin sehr glücklich. Und auch überrascht, so schnell schon 18 Punkte zu erhalten. Obwohl: Hinter diesem Erfolg steckt sehr viel und jahrelange Arbeit, man muss viel dafür tun, es wird einem nichts geschenkt.

Sie arbeiteten lange beim Dreiternekokoch Heinz Winkler in Aschau. Was machen Sie im Basler «Trois Rois» anders?
Das Basler Publikum ist anspruchsvoller und verwöhnter als in Aschau. Das macht wohl auch die Nähe zu Frankreich aus. Ich fühle mich hier in der Schweiz sehr wohl, wie auch im «Mirador» auf dem Mont Pèlerin, wo ich zuvor tätig war.

Was wünschen Ihre Gäste am häufigsten?
Ein gutes Essen. Im Herbst oft Wild, Tuna-Carpaccio, Krebse an Vichyssoise ... solche Klassiker sind sehr beliebt.

Und was würden Sie persönlich gerne öfter kochen?
Frischen Fisch. Ich lebte acht Jahre in Spanien am Meer, das hat mich geprägt. eho



Jean-Yves Drevet vom «La Maison du Prussien» in Neuchâtel (neu 17 Punkte) ist Aufsteiger des Jahres in der Romandie.



David Tarnowski vom «Le Montagne» in Chardonne VD (neu 15 Punkte) ist Entdeckung des Jahres in der Romandie.



Peter Caprez, General Manager im JW Marriott Hotel in Bangkok, stammt aus Davos und ist «Schweizer Star im Ausland».



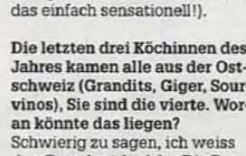
Frank Oerthle vom «Arté» im Grand Hotel Villa Castagnola (neu 16 Punkte) ist Aufsteiger des Jahres im Tessin.



Sergio Bassi von den «Edén Roc»-Restaurants in Ascona (16 Punkte) ist Sommelier des Jahres I.



Antonio Colaianni vom Restaurant «Il Casale» in Wetzikon (16 Punkte) ist «The Cigar Man of the Year» und erhält den Prix Davidoff 09.



Tobias Buholzer vom «Sankt Meinrad» in Zürich (neu 15 Punkte) ist Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz.



Xavier Debloch von der «Domaine de Châteauevieux» in Satigny GE (19 Punkte) ist Sommelier des Jahres II.



Peter Caprez, General Manager im JW Marriott Hotel in Bangkok, stammt aus Davos und ist «Schweizer Star im Ausland».



Käthi Fässler, seit zwölf Jahren Küchenchefin im Hotel Hof Weissbad in Weissbad, ist die Gault-Millau-Köchin des Jahres mit neu 16 Punkten. Die Appenzellerin leitet eine Brigade von dreissig Köchen.

Die Auf- und die Absteiger Im neuen Gault Millau tut sich einiges. Ein Auszug aus den einzelnen Regionen.

Stadt Zürich: Neu dabei sind das «Dolder Grand» mit Chef Heiko Nieder, der seine 17 Punkte aus Köln behält, sowie das «Sankt Meinrad» mit 15 Punkten für Tobias Buholzer, die «Entdeckung des Jahres». Top sind auch Marcus Lindner im «Mesa» und Martin Surbeck im «Sein» (17), «Kaisers Reblauben» (wieder 15), «Park Hyatt» und «Frieden» (14). Absteiger: «Alden» (14), «Carlton» (13), «Oscar» (13).
Kanton Zürich: Neu: Sterngroß/Johann, «Rebe» Herrliberg (15), Martin Slier im «Hirschen» Eglisau und «Sorell Hotel Krone» Winterthur (14), «Al Sedra» Rütli, «Hirschen» Oberstammheim und «Strauss» Winterthur (13). Die Aufsteiger sind der «Löwen» Nänikon (16) und die «Traube» Ottikon (14). **Basel Stadt:** Auf Anhieb 18 Punkte für Peter Knogel im «Cheval Blanc» des Hotels Trois Rois, 13 für dessen Brasserie. Und 16 Punkte für Tanja Grandits im renovierten «Stückli». **Baselstadt:** Neu: «Ostera Tre» im Hotel Bad Bubendorf (14). **Luzern und Inner-schweiz:** Im wieder eröffneten «Château Gütsch» erlucht Fabian Inderbitzin 15 Punkte. Weitere Aufsteiger: «Balm» Meggen, «Brau» Hochdorf, «Kreuz» Emmen, «Waldheim» Risch, «Pura» im Seedorf Plaza Pfäffikon und «Schweizerhaus» Engelberg (15). Neu: «Hess» in Engelberg (14, vormals «Axe's»), «Bahnhof» Sursee, «Kurhaus» Ohmstal, «Oberma» Kriens und Golfclub Küssnacht (13). Ausgestiegen ist das «Zwysinghaus» in Bauen. **Stadt Bern:** Verabschieden wird sich per Ende Jahr Fredi Boss vom «Meridiano» im Kursaal (bisher 17). Aufsteiger sind «Flo's Restaurant» (14) und «Yü» im Kursaal (13), erstmals dabei «Bellavista» (13). **Kanton Bern:** Das Victoria Jungfrau in Interlaken behält trotz Chefwechsel 16 Punkte, Aufsteiger: «Alpenrose» Schömid (15), «Kloster» Pieterlen (14) und «Balmhorn» Blausee-Mitholz (13). Neu: «Sternen» Dättli-

gen, «Traube» Herrenschwanden, «Kinner» Interlaken, «Schlössli» Ipsach, «Tanaka» Kehrsatz und «Worbental» Worben (13). **Aargau/Solothurn:** Aufsteiger: «Ryokan Hasenberg» in Widen, «Bänziger» in Seon (15), «Jeanette» Aarau (14), «Rosmarin» Lenzburg, «Seerose Classic» Meisterschwanden und «Forst» Thurstetten (13). Neu dabei «Federal» Zofingen und «Grencher Hof» Grenchen (13). **Ostschweiz:** Aufsteigerin und Köchin des Jahres ist Käthi Fässler im Hotel «Hof Weissbad» mit neu 16 Punkten. Weitere Aufsteiger: Walter Klose im «Gupf» Rehetobel (17), «Kuriger's Paradise» in Bad Ragaz (16), «Falkenburg» Rapperswil (15), «Frischknecht's Anker» in Urnäsch, «Nef's Rössli» Flawil und «Alte Rheinmühle» Büsingen (14), Hotel Heiden in Heiden und «Sonne» Gossau (13). Neu: «Kunsthof» Uznach, «Wildgegg» St. Gallen (je 14), «Candelas» St. Gallen, «Dieci al Lago» Rapperswil, «Burg Hohenklingen» Stein am Rhein, «Schiff» Schaffhausen und Grandits-Nachfolger Jörn Engelhard in Eschikofen (13). **Graubünden:** Seine 18 Punkte wieder errungen hat Daniel Burmann im «Chesa Pirani» La Punt, als Aufsteiger gefeiert werden auch Sandro Steingruber im «Epoca»/Waldhaus Flims (17), das «Kronenstübli» im Hotel Kronenhof Pontresina (16), das «Adula» Flims, «Ziegler's Riva» Laax, «Therme» Vals, «Morosani Posthotel» Davos (15), «Groven» Lostallo, «Crystal» St. Moritz, «Chesa Rosatsch» und «Misan» in Celerina (14), «Va Bene» Chur, «Collina» Pontresina (13). Neueinsteiger: «Tschin» im Hotel Carlton St. Moritz, das «Rotonde» im Hotel Waldhaus Flims und «Allegra» Zuoz (je 14), «Cascade» St. Moritz, «El Paradiso» auf der Piste und «Chesa Guardaleje» Champflèr (13). **Tessin:** Aufsteiger sind Frank Oerthle im «Arté» im Hotel Villa Castagnola in Lugano (16), «Cacciatori»

Cademario, «Ostera Chiara» Locarno und «Piedemonte» Bellinzona (13). Neu: «Cristallo» Lugano, «Da Valentino» Locarno (14). **Wallis:** Die Aufsteiger: «Schönegg» Zermatt (15), «Grilli»/Mont Cervin Palace Zermatt (14), «L'Enclos de Valère» und «Supersax» in Sion (13). Neu: «L'Atelier Gourmand» Champéry und «Hostellerie de l'Ardevè» in Mayens de Chamossion (14), «Ferienart Resort» Saas Fee, «Heimberg» Zermatt, «Nouvelle Rôtisserie» Crans-Montana und «La Vache Gourmande» in Chalais (13). **Genève:** Neue 18 Punkte holt der Koch des Jahres Dominique Gauthier im Hôtel Beau-Rivage in Genève. Weitere Aufsteiger sind «Parata» (14), «Grilli»/Kempinski und «Café Zinetti» Grand-Lancy (13). Neu: Eastwest Hôtel Genève und «Le Dix Vins» Carouge (je 14), «Olivier de Provence» Carouge, «Relais de Chambésy» in Chambésy und «Du Lac Versoix» (13). **Vaud:** Die Aufsteiger sind Hôtel des Horlogers in Le Brassus (15), «La Grappa» Lausanne (14), Hôtel de Ville et du Maure Avenches, «Saint-Christophe» Bex, «Du Lac et Gare» Concise und «La Treille» Penthaiz (13). Neu aufgeführt sind die Entdeckung des Jahres David Tarnowski im «Montagne» Chardonne mit 15 Punkten sowie «La Cief d'Or» Bursinel (14), «Platanes» Cheseaux, «Chasseurs» Essertines-sur-Rolle, «Des Quais» Grandson, «Croix Fédérale» Vugelles-La Mothe, «La Prairie» Yverdon-les-Bains, «Château d'Ouchy» Lausanne (13). **Neuchâtel:** Aufsteiger des Jahres ist Jean-Yves Drevet im «Maison du Prussien» mit 17 Punkten, «Palafitte» Neuchâtel (14), «La Croisette» Le Locle, «Casapagne» und «Hôtel de Ville» La Chaux-de-Fonds (13). Neu dabei Hôtel Beaulac Neuchâtel und Auberge du Prévoix (13). **Fribourg:** «De La Tour» La Tour-de-Trême (15). **Jura:** Aufsteiger «La Croix Blanche» Bassecourt mit 15 Punkten. eho