

Basel Stadt Land Region

«Basel ist Gourmet-Hauptstadt»

Auszeichnung Tanja Grandits wurde «Koch des Jahres» und stieg als erste Frau in die 19-Punkte-Liga von Gault Millau auf. Daneben arbeiten sich auch trendige Aussenseiter wie der Rote Bären die Rangliste hoch.

Franziska Laur

Eine breite Steintreppe führt hinauf zum Restaurant Stucki, links und rechts duftet der Kräutergarten, bevor man durch Flügeltüren ins Reich der Sinne tritt. Sowohl die weit geöffneten Türen als auch die Kräuter sind Sinnbild von Tanja Grandits' Arbeit. Vom Schaffen des «Kochs des Jahres 2020». Und dieser Begriff ist ganz bewusst in männlicher Form gehalten, denn sie ist nicht nur die Beste ihres Geschlechts, sondern die Beste in einem Reich, das ansonsten von Männern dominiert wird.

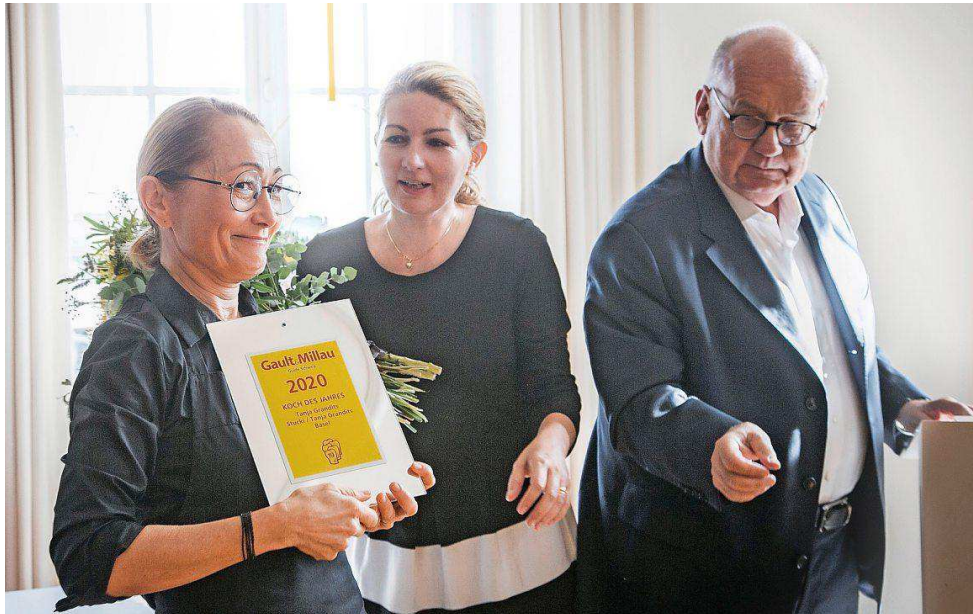
Sie ist auch die erste Frau, die 19 Gault-Millau-Punkte erhielt. Böse Zungen könnten behaupten, man habe eine Quotenfrau gebraucht. Weit gefehlt. Wie Gault-Millau-Chef Urs Heller am Montag im Stucki erklärte, seien ihre Kreationen eigenständig, unverwechselbar und genial. «Sie hat ihre Küche der Aromen und Kräuter einfach perfektioniert.» Und sie führe keine One-Woman-Show, sondern sie verstehe es, ein hervorragendes Team um sich zu scharen und diesem Raum zu lassen. Und mit Marco Böhler hat Grandits einen der besten Küchenchefs im Land an ihrer Seite und mit Julien Duverney einen Patissier der Extraklasse.

Heller zeigte sich jedenfalls im Hause Stucki an der Präsentation des Gault-Millau-Führers 2020 und der Verleihung der Auszeichnungen äusserst angetan von der Stadt Basel als Gourmet-Zentrum. «Basel ist zur Gourmet-Hauptstadt geworden», sagt er. Dass Tanja Grandits mit ihren neu 19 Punkten jetzt unter die Gurus aufgestiegen sei, sei eine bemerkenswerte Leistung.

Ein Hotel für Geniesser

Zur Gourmet-Stadt gehört selbstverständlich auch das Hotel des Jahres, das Grand Hotel Les Trois Rois Basel. Dort wirkt 19-Punkte-Chef Peter Knogel im Cheval Blanc bei Peter Knogel. «Jedes Gericht ein Treffer», urteilt Gault Millau. Einige Kreationen seien überragend, so etwa der bretonische Hummer mit Bergamotte: «Vielleicht Knogels genialster Gang.»

Auch sonst stimme das Paket: Das Les Trois Rois sei ein Hotel für Geniesser mit einer Brasserie der Extraklasse unter dem Chef Urs Gschwend, einer schö-



Tanja Grandits freut sich über die Auszeichnung aus den Händen von Kathrin Berchold und Urs Heller (von links). Foto: Nicole Pont

nen Hotelbar, Enea-Terrasse und gediegenem Fumoir.

Überraschende Namen

Unter den Aufsteigern des Jahres 2020 befinden sich in der Region Basel auch weitere Namen: Pascal Steffen vom Roots, der neu 17 Gault-Millau-Punkte erhielt, und Guy Wallyn vom Schloss

Bottmingen, neu mit 15 Punkten. Gault Millau hat den 33-jährigen Steffen schon 2018 zur Entdeckung des Jahres gekürt. Und bei Wallyn urteilt Gault Millau, das Schloss habe mit ihm wieder zur alten Stärke zurückgefunden. Seine klassische Küche werde mit überraschenden Zutaten

Speziell ist der Aufstieg von Roger von Büren. Nur wenige gaben dem Roten Bären an der Ochsen-gasse bei der Eröffnung vor drei Jahren eine Chance auf langfristiges Überleben. Schliesslich gehörte die Adresse im Rotlicht-bezirk im Kleinbasel nicht zu den feinsten. Doch schon bald zeigten sich die Gault-Millau-

Verantwortlichen bezaubert vom trendigen Konzept, bei dem die Gäste nicht die klassische Menüfolge aus Vorspeisen und Hauptgängen bestellen, sondern drei bis fünf verschiedene Teller von der Karte kombinieren.

Der heute 35-jährige wurde schon 2016 von «Basel geht aus» zum Newcomer gekürt und er-

hielt 2018 seine ersten Gault-Millau-Punkte. Dabei wurde ihm der Erfolg nicht in die Wiege gelegt. Er war in seiner Jugend ein ziemlich wilder Junge und schlug über die Stränge. Bis ihn der Richter vor die Wahl stellte: Kitchchen oder eine Lehre in der Küche. Von Büren entschied sich für die Lehre, und die Auszeichnungen zeigen, dass er gut daran tat.

Peter Moser hört auf

Unter den besten Restaurants ist das Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe, mit Peter Moser. Doch der Starkoch hört auf. Am 31. Dezember ist Schluss. Bis dahin werde er «hoffentlich auf einem Bauernhof» einen Ruhestand finden, wie er sagt. Dann wird auch das Les Quatre Saisons schliessen. Nur bis Ende Jahr hat man also noch Gelegenheit, die vorzügliche Küche Mosers zu geniessen.

Ebenfalls auf der Liste ist das Oliv in Basel (16 Punkte), wo die Entenleber perfekt mit dem pikanten Zwiebelkompott harmonisiert habe. Dort wirkt Didier Bitsch. Auch die Bel Etage des Teufelshofs mit Michael Baader bekommt 16 Punkte. Der Küchenchef sorge dort seit dreissig Jahren für Kontinuität auf hohem Niveau.

Die Besten im Baselbiet

Unter die besten Restaurants im Baselbiet schaffte es der Schlüssel in Oberwil mit Spitzenkoch Felix Suter (18 Punkte). Eine Karte gebe es im Schlüssel keine, sondern jeden Abend einen Viergänger nach Ansage, schreibt Gault Millau. Und der Testesser scheint von den Kalbfleisch-Ravioli und vom Rindsfilet mit aromatischer Kruste hingerissen gewesen zu sein.

Ebenfalls unter den Besten ist Francis Mandin vom Basler Stübli Bad Schauenburg in Liestal (16 Punkte). Mandin sei der klassische französischen Küche verpflichtet, die er mit exotischen Elementen anreichert. Am selben Ort befindet sich die Osteria Tre mit Flavio Fermi (16 Punkte). Auf der italienisch geprägten Menükarte gibt es Klassiker wie die Bistecca alla fiorentina oder den Wolfsbarsch in der Salzkruste.

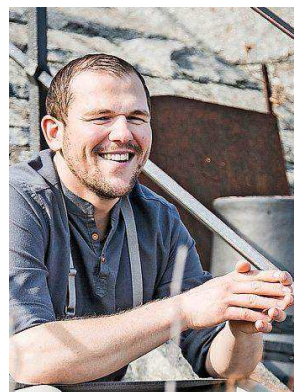
Der Gault-Millau-Führer 2020 hat noch weitere gute Adressen in der Schweiz zur Auswahl. Die 870 besten Restaurants, die 90 besten Hotels und die 125 besten Winzer sind darin aufgeführt.



Guy Wallyn verhalf dem Schloss Bottmingen zu alter Stärke. Foto: Nicole Pont



Vom «bösen Jungen» zum Aufsteiger: Roger von Büren, Koch im Roten Bären. Foto: Pino Covino



Pascal Steffen kocht das Roots von Erfolg zu Erfolg. Foto: Nicole Pont

Die Spitzenköchin, die Farbe bekennt

Tanja Grandits, steht im renommierten Gourmetrestaurant Stucki am Herd steht. Was aus ihrer Küche kommt, trägt eine unverwechselbare Handschrift: Die im Jahr 1970 im deutschen Albstadt geborene Grandits denkt sich so pointierte Geschmackskombinationen aus wie zum Beispiel Dorade mit Grüntee-Sud, Avocado-creme und Limetten. Oder Carabinero mit Hibiskus-Vinaigrette und Himbeer-Quinoa.

Viel Platz räumt sie Kräutern ein – oft sind es asiatische wie Koriander oder Zitronengras. Berühmt geworden ist Grandits

auch deshalb, weil ihre Kreationen oft eine Hauptfarbe ins Zentrum stellen. Gerichte wie etwa das vor zwei Jahren im Sommer servierte kalte Süsschen mit Basilikum, Gurke, Tapioka und Fenchelkraut zeigen dies eindrücklich. Erfrischend war es – und auffällig grün.

Chefin und Teampayerin

Die monochrom gehaltenen Köstlichkeiten dürften auch der Grund dafür sein, weshalb die Ausnahmeköchin mitunter auf Gegenwind stiess. Wie soll das gehen, hiess es da, man mischt

einfach Randen mit Rosen und Hagebutten und es schmeckt? Kommt da nicht die Optik vor dem Geschmack? So hörte man allzu kritische Geister lästern, seit Grandits 2008 im Stucki angefangen hatte. Meist hinter vorgehaltener Hand.

Die Kritiker wurden leiser, als Grandits den Titel «Koch des Jahres» 2014 vom Gault Millau zum ersten Mal verliehen bekam. Die Köchin mit zwei «Michelin»-Sternen überlässt wenig dem Zufall: So bringt sie in aller Regel das Amuse-Bouche persönlich an den Tisch, um zu spüren,

wie die Stimmung dort ist: Ehekrach oder erstes Date? Geschäftsessen oder Grossmutter's Geburtstag?

Sie ist eine Teampayerin. Und dies ist eine weitere Erklärung für ihren Erfolg. Die Chefin über rund 30 Angestellte hat kein Problem damit, am Tisch zu sagen, dass ihr Kollege Marco Böhler das «wunderbare Lamm zum Hauptgang» in Grindelwald aufgetrieben und zubereitet hat – nicht sie. Auch dem kongenialen Julien Duverney, einem der besten Patissiers des Landes, lässt Grandits in der Küche viel Raum: Er

hat bei den Rezepturen für die Nachspeisen (Rhabarber mit Kamillensorbet, Crème fraiche und Caramell) praktisch freie Hand.

TV-Duell mit Tim Mälzer

Küchenkünstlerin Grandits passt zum kulinarischen Zeitgeist, weil sie bei ihrer Aromaküche viel Platz fürs Gemüse lässt. Weil sie Teller hinbekommt, die auch instagramtauglich sind. Weil sie Rezepte schreibt, die man tatsächlich nachkochen kann. Sechs Kochbücher hat sie bereits herausgegeben, das letzte zusammen mit Tochter Emma.

Und ja, sie hat sich beim Fernsehender Vox sogar mit dem deutschen TV-Koch Tim Mälzer duelliert – und nur knapp verloren. «Er weiss jetzt, dass ich nicht einfach ein kleines, feines Geschöpf bin, das bunte Elfengerichte macht», sagte sie damals zu einem Journalisten.

Egal, auf welcher Bühne sich Tanja Grandits also bewegt, sie tut es auf höchstem Niveau. Und sie hat Ausdauer. Das wird vom Gault Millau nun mit Titel und Höchstpunktzahl belohnt.

Daniel Böniger