

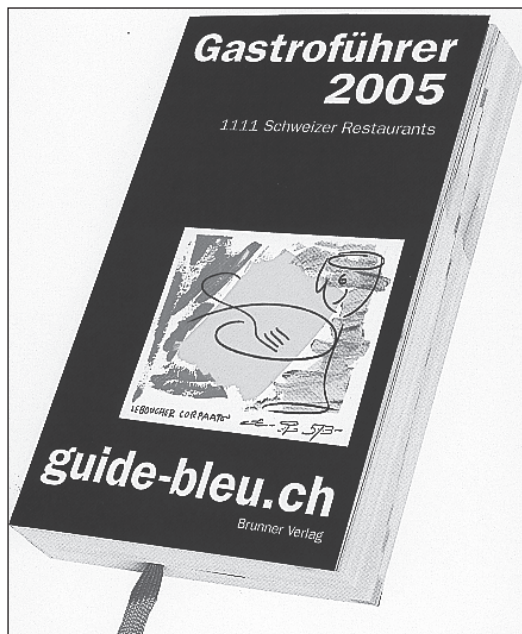
Die regionale Küche – eine Schatztruhe

Jährlich werden im «guide-bleu», dem Schweizer Gastrofürer, Restaurants aus allen Regionen auf Qualität getestet. Die diesjährige Ausgabe beinhaltet 1111 Schweizer Restaurants, darunter auch sieben aus dem Saanenland.

Nicht allein der Hunger bestimmt die Wahl, in welchem Restaurant wir essen. Kulinarische Inhalte, wie gesellschaftliches Ambiente, tragen diesen Entscheid mit. Die vielen Konzepte sind so unterschiedlich wie die Wünsche der Gäste. Sie werden von Wirten laufend hinterfragt. Dabei hat alles so simpel angefangen: auf dem Weg von A nach B musste man irgendwo nächtigen und wurde womöglich auch gepflegt. Auf den Tisch kam, was gerade verfügbar war und damit waren Reisende in der Regel zufrieden. Heute hingegen haben wir fast alles auf dem Teller, vom einfachen Spiegelei, vom Haushuhn Hilda bis zu Leberli australischer Wüstenkaninchen. Echter Hunger ist für viele von uns ein unbekanntes Gefühl. Befriedigung hochgezüchteter Gaumengelüste dekorieren das Angebot. «Sage mir, was du isst, ich sage dir, wie trendy du bist.»

Sieben Saaner Restaurants in der Wertung

Die Auswahl der gedruckten Empfehlungen pro Kanton im «guide-bleu» wird künftig limitiert. Die Gesamtlimite von 1111 Empfehlungen bleibt bestehen. Die Quote pro Kanton steht im Bezug zur Anzahl Restaurants. Als Basis dient die Mitglieder-Statistik von Gastosuisse. Die Konsequenz: Einige Kantone zeigen wesentlich weniger Empfehlungen als bisher und andere deutlich mehr. Die Anzahl der Berner Restaurants hat sich



dagegen nicht wesentlich verändert. Sieben Saaner Betriebe sind im neuen Gastrofürer zu finden: Hotel Le Grand Chalet «La Bagatelle», Gstaad, Gesamtwertung 86 (max. 100)/Wertung Küche 23 (max. 28); Restaurant Chesery, Gstaad, 83/25; Hotel Ermitage-Golf, Schönried, 79/23; Hostellerie Alpenrose «Azalée», Schönried, 73/17; Restaurant Rialto, Gstaad, 71/20; Golfhotel Les Hauts de Gstaad, Saanenmöser, 69/20; Posthotel Rössli, Gstaad, 54/13. PD/AG