

«Freiburg ist ein Gourmet-Paradies»

Der Gourmetführer **Gault Millau 2016** wurde gestern veröffentlicht. 29 Restaurants aus dem Kanton Freiburg sind darin aufgeführt; ein Drittel davon hat 15 oder mehr Punkte. Koch des Jahres ist der 34-jährige Nenad Mlinarevic aus dem luzernischen Vitznau.

NICOLE JEGERLEHNER

Es ist längst kein Geheimnis mehr: Im Kanton Freiburg gibt es zahlreiche gute Adressen für gediegenes Speisen. Und so heisst es dieses Jahr denn auch in der Medienmitteilung zum Gault Millau 2016: «Freiburg ist ein Gourmet-Paradies.»

29 Freiburger Restaurants sind im Gourmetführer aufgeführt. Das ist erneut eines weniger als im Vorjahr; zudem sind gleich zwei Restaurants nicht mehr aufgeführt, die im Vorjahr noch mit 15 Punkten glänzten: das «Du Sapin» in Charmey und die «Pinte des Mossettes» in Cerniat. Trotzdem erhalten immer noch beachtliche 13 Restaurants 15 und mehr Punkte. 15 und 16 Punkte stehen für einen «hohen Grad an Kochkunst und Qualität». Zudem hat kein einziges der aufgeführten Restaurants einen Punkt verloren.

Das «Trois Tours» von Alain Bächler in Bürglen ist erneut mit 17 Punkten ausgezeichnet worden, die laut Gourmetführer «für beste Qualität und hohe Konstanz» stehen. «Talentierte und innovativ» sei Bächler, heisst es im Gault Millau; er mische Tradition mit einem Schuss Kühnheit und kreierte subtile Gerichte.



Alain Bächler (links) und Pierre-André Ayer führen nach wie vor die beiden besten Tafeln im Kanton Freiburg.

Bild Julien Chavaillaz/za

Erneut der am höchsten ausgezeichnete Freiburger ist Pierrot Ayer vom «Pérolles». Seine 18 Punkte stehen für «ausserordentliche Kochkunst und Kreativität». Ayers Küche sei «ehrlich, authentisch und ohne modischen Firlelfanz».

«Sauvage» legt zu

Was in der Stadt Freiburg auffällt: Das «Schild» ist nicht mehr benotet. Kein Wunder, steht das «Schild» doch leer: Serge und Catherine Chenaux sind ins «Sauvage» umgezogen. Dabei haben sie auch gleich einen Punkt zugelegt: Das «Sauvage» erhält im neuen Führer 16 Punkte. Ein weiterer Aufsteiger ist die «Hostellerie le Vignier» in Avry-devant-Pont: Sie erhält neu 15 Punkte. «L'Ecu» in Bulle wird neu mit 14 Punkten ausgezeichnet, und «Le Rive Sud» in Estavayer-le-Lac erhält 13 Punkte. «La Salamandre» in Portalban wurde im Gault Millau 2015 erstmals aufgeführt und macht nun noch einmal einen Sprung nach vorne: Es wird mit 13 Punkten ausgezeichnet. Auch 2016 erscheint ein neues Restaurant im Gourmetführer: Das «Hôtel de Ville» in Vaulruz, und zwar gleich mit 13 Punkten. Hervorzuheben ist auch die «Auberge des Clefs» in Lugnor-

re. Erhielt das Restaurant 2013 und 2014 noch 16 Punkte, setzten die Gastrokritiker 2015 die Note aus. Nun vergeben sie wieder 14 Punkte. «Insgesamt ist die Auberge wieder ein lohnendes Ziel am Mont Vully», halten sie fest.

Der Koch des Jahres

845 Adressen in der ganzen Schweiz empfiehlt Gault Millau 2016. 73 Restaurants sind neu dazugekommen. 90 Chefs haben zugelegt, 40 wurden zurückgestuft. Als Koch des Jahres zeichnet der Gourmetführer Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau im Kanton Luzern aus. Er erhält 18 Punkte. Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz sind die Brüder Enrico und Roberte Cerea vom Carlton Hotel in St. Moritz. In der Westschweiz ist es Michel Roth vom «President Wilson» in Genf, im Tessin Dario Ranza von der «Villa Principe Leopoldo» in Lugano. Aussteiger des Jahres ist André Jaeger von der «Fischerzunft» in Schaffhausen: Der 19-Punkte-Koch ist in den Ruhestand getreten. So gibt es in der Schweiz noch sechs Köche, die mit 19 Punkten ausgezeichnet werden. Die Idealnote 20 wurde in der Schweiz noch nie vergeben.

Punkte und Fakten Die Ausgezeichneten im Kanton Freiburg

29 Restaurants aus dem Kanton Freiburg sind im Gault Millau Schweiz 2016 aufgeführt. Im Folgenden sind sie nach Ortschaften geordnet aufgelistet. Hat sich die Punktezahl verändert, steht in Klammern an zweiter Stelle das letztjährige Resultat.

Erstmals verzeichnet: Vaulruz: Hôtel de Ville (13). **Aufsteiger:** Avry-devant-Pont: Hostellerie le Vignier (15/14); Bulle: L'Ecu (14/13); Estavayer-le-Lac: Le Rive Sud (13/12); Freiburg: Au Sauvage (16/15); Portalban: La Salamandre (13/12); **unveränderte Punktezahl:** Albeuve: L'Auberge de l'Ange (12); Bürglen: Des Trois Tours (17); Charmey: Cailler (15); Châtel-sur-Montsalvens: De la Tour (15); Düdingen: Zum Ochsen (14); Estavayer-le-Lac: Château de la Corbière (12); Freiburg: Aigle Noir (15), Le Beausite (13), La Cène (15), Auberge de la Cigogne (13), Du grand Pont «La Tour Rouge» (15), Hôtel de Ville (16), Le Pérolles (18); Gempnach: Zum Kantonsschild (14); Lécheltes: Auberge communale (15); Murten: Käserei (15), Da Pino «Frohheim» (13); Lugnorre: Auberge des Clefs (14/o. N.); Salvenach: La Maison Salvagny (13); Sugiez: Hôtel de l'Ours (14); La-Tour-de-Trême: De la Tour (13); Villarepos: Auberge de la Croix Blanche (15). **Punkteverlust:** --; **nicht mehr aufgeführt:** Charmey: Du Sapin (15); Cerniat: Pinte des Mossettes (15). *njb*