

Medienmitteilung

19 Punkte! Tanja Grandits («Stucki», Basel) ist GaultMillaus Koch des Jahres 2020

Zürich, 7. Oktober 2019

GaultMillaus «Koch des Jahres» war sie schon mal (2014). Aber jetzt folgt auch noch der «Ritterschlag». Tanja Grandits («Stucki», Basel) kriegt die Auszeichnung ein zweites Mal. Und die Höchstnote 19 dazu. Weil die Tester von Küche, Konzept und Hartnäckigkeit begeistert sind.

Tanja Grandits ist seit 14 Jahren auf dem Radar von *GaultMillau*. Die Tester haben sie in einem Landgasthof im Kanton Thurgau entdeckt und seither aufmerksam verfolgt. «Jetzt steht Tanja Grandits ganz oben», sagt Chefredaktor Urs Heller, «sie begeistert in Basel seit zehn Jahren, trotz allen Schwierigkeiten, setzt ihren Stil unbeirrt durch und hat ihn in diesem Jahr perfektioniert.» Aromen, Kräuter, Farben, Essenzen sind ihr Ding. Ein moderner, zeitgemässer Führungsstil zeichnet sie aus.» Heller: «Tanja ist der Boss. Aber sie ist auch ein ausgezeichnete Teamplayer. Sie besetzt die entscheidenden Positionen mit den besten Mitarbeitern, vertraut ihnen. Küchenchef Marco Böhler ist ihr wichtigster Partner.» «Miss 1000 Volt», nennt sie der *GaultMillau* beeindruckt.

Der Klub der 19-Punkte-Chefs hat jetzt acht Mitglieder: Andreas Caminada (Fürstentum GR), Philippe Chevrier (Satigny GE), Didier de Courten (Sierre), Franck Giovannini (Crissier VD), Tanja Grandits (Basel), Peter Knogl (Basel), Heiko Nieder (Zürich), Bernard und Guy Ravet (Vufflens-le-Château VD).

5×18! Heilemann, Fliegau, Mahler, Birlo, Cerea

Im *GaultMillau*-Land steht ein Generationenwechsel an. Urgesteine, denen die Schweizer Kochszene viel zu verdanken hat, treten ab: Georges Wenger, Robert Speth, Carlo Crisci, Peter Moser. Die Nachfolger stehen bereit. Gleich vier «Aufsteiger des Jahres» schliessen die Lücken in der 18-Punkte-Liga. Zwei haben den gleichen Arbeitgeber (die Giardino-Gruppe): Stefan Heilemann in Zürich, Rolf Fliegau in Ascona TI (und im Winter in St. Moritz-Champfèr GR). Zwei kochen so gut, dass im Restaurant draussen keiner mehr von ihren berühmten, hochdekorierten Vorgängern spricht: Patrick Mahler im Restaurant focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau LU, Mitja Birlo im Restaurant 7132 Silver im 7132 Hotel in Vals GR. Birlos Vorgänger Sven Wassmer ist jetzt Starchef im Grand Resort Bad Ragaz («Memories»). Der Start ist geglückt, aber wir lassen uns mit der finalen Bewertung noch etwas Zeit. Chicco und Bobo Cerea, die berühmten «Fratelli» aus Bergamo, holen in ihrer «Filiale» («Da Vittorio») im Carlton Hotel St. Moritz den 18. Punkt zurück.

Namen, die man sich merken muss!

The next Generation? Wir zählen den «Aufsteiger des Jahres» in der Romandie dazu: Romain Paillereau kocht am Ende der Welt («La Pinte des Mossettes», Cerniat FR, 17 Punkte), aber ganz ausgezeichnet. Jérémy Desbraux, zuvor Franck Giovanninis Nummer 2 in Crissier, begeistert als Georges-Wenger-Nachfolger in Le Noirmont JU (17 Punkte) und gehört zu unseren «Entdeckungen des Jahres» genauso wie Paolo Casanova in der «Chesa Colani» in Madulain GR (15 Punkte). Sechs noch sehr junge Chefs stehen auf der *GaultMillau*-Watchlist: Giuseppe D'Errico («Ornellaia», Zürich, neu 17 Punkte!), Marco Campanella («Eden Roc», «La Brezza», Ascona TI, neu 17 Punkte), Dominik Sato («Seepark», «das Restaurant», Thun BE, 16 Punkte), Thomas Bissegger («1904 Designed by Lagonda», Zürich, 16 Punkte), Marc-Henri Mazure (Auberge de la Tour, Trélex, 16) und Ale Mordasini («Krone», Regensberg ZH, 15 Punkte).

Die Desserts von Kay Baumgardt

Den «Patissier des Jahres» fanden wir in der «Fernsicht», Heiden AR (17 Punkte), in der Brigade von Tobias Funke: Kay Baumgardt ist der Meinung, dass es zum Abschluss eines Menüs «nochmals richtig krachen muss», und steht für moderne, mutige Desserts. Edmond Gasser vom Restaurant Anne-Sophie Pic (18 Punkte) im «Beau-Rivage Palace» in Lausanne ist unser «Sommelier des Jahres». Der «Schweizer Star im Ausland» arbeitet in Moskau, gleich beim Roten Platz: Dominique Godat (früher «Kulm», St. Moritz) hat das berühmte «Metropol» souverän aus dem Tiefschlaf erweckt. Zwei Auszeichnungen wurden bereits in den letzten Wochen vergeben: Das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel (General Manager Tanja Wegmann, Chef Peter Knogl) ist *GaultMillau*s «Hotel des Jahres». Die «Metzg» in Zürich von Marlene Halter ist erster Preisträger in der neuen Lifestyle-Kategorie *GaultMillau* POP.

870 Restaurants im *GaultMillau*

Um die kulinarische Vielfalt im Land machen wir uns keine Sorgen: 870 Restaurants sind im Guide 2020 gelistet, so viele wie noch nie zuvor. 96 Restaurants wurden neu entdeckt. 103 Chefs kriegen einen Punkt mehr, 48 geben einen ab. Das Punktesystem bleibt unverändert, hingegen passen wir die Zahl der «Toques» den Kollegen in unseren Nachbarländern an: Die besten Restaurants kriegen in der Infozeile fünf und nicht wie bisher vier Kochmützen.

Die urbane Trendliste *GaultMillau* POP wächst und wächst: 150 Beizen, Brasserien, Bars und Cafés mit spannenden Konzepten, aber ohne Punkte werden empfohlen, vorwiegend in den Städten Zürich, Bern, Basel, Luzern, Lausanne, Genf, Neuenburg, Fribourg, St. Moritz und Gstaad (ab Dezember 2019). «POP des Jahres» ist die «Metzg» in Zürich, geführt von Marlene Halter. Der gelbe Guide stellt die 125 besten Schweizer Winzer vor und empfiehlt 90 Feinschmecker-Hotels.

PS: Neue Restaurantadressen, Storys, Rezepte und Videos gibts täglich online auf Gaultmillau.ch.

Ringier Axel Springer Schweiz AG
Corporate Communications

Informationen

Ringier Axel Springer Schweiz AG, *GaultMillau*, Telefon +41 58 269 26 10,
gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter

www.gaultmillau.ch/starchefs/stucki-basel-infos-fotos-fur-die-medien
www.ringieraxelspringer.ch

Über *GaultMillau*

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der *GaultMillau* Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 870 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert.

GaultMillau digital: Auf Gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste *GaultMillau* POP empfiehlt 150 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2020

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 125 besten Schweizer Winzer», «Die 90 besten Schweizer Hotels»

870 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

564 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne, Übersichtskarte Schweiz,

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier Axel Springer Schweiz AG, Customer Service Center, Brühlstrasse 5, 4800 Zofingen

shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau, Telefon +41 58 269 25 03,

E-Mail buchshop@ringieraxelspringer.ch

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9524635-4-3

Köche, die der *GaultMillau* 2020 besonders auszeichnet

Koch des Jahres

Tanja Grandits, «Stucki / Tanja Grandits», Basel, 19 Punkte

GaultMillaus «Koch des Jahres» ist diesmal eine Frau: Tanja Grandits steigt hoch in die 19-Punkte-Liga. Weil ihre Kreationen eigenständig, unverwechselbar und genial sind. Weil sie es versteht, ein hervorragendes Team um sich zu scharen; Küchenchef Marco Böhler ist im «Stucki» ihr wichtigster Mann. «Miss 1000 Volt», Unternehmerin und Köchin zugleich, ist in der Form ihres Lebens.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Patrick Mahler, Park Hotel Vitznau, Restaurant focus, Vitznau LU, 18 Punkte

Sehr viel Technik, sehr viel Testing: Patrick Mahler arbeitet hart an seinen Gerichten. Und schafft, was ihm nur wenige zugetraut haben: Er kocht so genial, dass im Park Hotel Vitznau keiner mehr von seinem berühmten Vorgänger Nenad Mlinarevic spricht. Der Chef arbeitet mit sehr vielen Komponenten. Aber die Hierarchie im Teller ist immer klar. So steigt man auf bei *GaultMillau*.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Stefan Heilemann, «Atlantis by Giardino», Restaurant Ecco, Zürich, 18 Punkte

Enten, King-Clubs, Balfegó-Tuna, Schweinchen: Stefan Heilemann mag die grossen Dinger – und kreiert daraus grosse Gerichte. Karotte, Sudachi und Curry zur Krabbe. Blumenkohl, Koriander und Thai-Salsa zum Toro. Raffinierte Buns von der Ente. Heilemann hat bei den Grossen gelernt (zum Beispiel bei Kultkoch Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn) und entwickelt selbstbewusst seinen eigenen Stil.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz III

Mitja Birlo, 7132 Hotel, Restaurant 7132 Silver, Vals GR, 18 Punkte

Das «Wunder von Vals»? Im entlegenen, ruhigen Dorf wird unglaublich gut gekocht. Erst war Sven Wassmer im «7132 Silver» der Grund, ins Bergtal zu pilgern. Jetzt zeigt sein Stellvertreter und Nachfolger Mitja Birlo im Gourmethotel, was er draufhat. Sein Rezept: eine junge Power-Brigade. Harte Arbeit. Viel Valser Natur im Teller. Rock 'n' Roll am Tisch. «Mister Unbekannt» steigt auf.

Aufsteiger des Jahres im Tessin

Rolf Fliegau, «Giardino Ascona», Restaurant Ecco Ascona, Ascona TI, 18 Punkte

Kein schlechtes Jahr für Rolf Fliegau: Das «Giardino» baute für ihn eine neue Küche und ein neues Restaurant direkt am Hotelteich, *GaultMillau* schickt den langersehnten 18. Punkt ins Tessin. Fliegau hat nach einigen Um- und Irrwegen seinen Stil gefunden: Er kocht gradliniger, besser. Ohne Einschränkungen: Zander aus dem Lago Maggiore. Dazu Top-Produkte aus der ganzen Welt.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Romain Paillereau, «La Pinte des Mossettes», Cerniat FR, 17 Punkte

Der Chef hat in den berühmtesten Hotels von Paris gearbeitet, kriegt immer wieder verlockende Angebote auf den Tisch – und arbeitet trotzdem, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen: in Cerniat am Jaunpass. «Hase» ist ein gutes Stichwort: «Lièvre à la royale» ist sein Paradegericht, Paillereau schmort Hase und Innereien fünf Tage lang. Eine magische Küche an einem magischen Ort.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz

Paolo Casanova, «Chesa Colani», Restaurant Chesa Stüva Colani, Madulain GR, 15 Punkte

Er war im Engadin der Geheimtipp der Saison. Feinschmecker führen über Schnee und Eis in die liebevoll renovierte «Chesa Stüva Colani» nach Madulain. Paolo Casanova aus Cortina ist der Hausherr, verblüfft mit jedem Gang: Tatar oder Linguine von Gamberi rossi, Tataki vom Reh, Lingotto di pagello (Dorade) mit Zitronen-Buttersauce. Ein Spiel mit Temperaturen und Konsistenzen, grosses Kino.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz

Jérémy Desbraux, «Maison Wenger», Le Noirmont JU, 17 Punkte

«GaultMillaus next Superstar»? Jérémy Desbraux hatte einen Traumjob: Nummer 2 in der Brigade von Franck Giovannini. Aber da war noch ein Traum: selber Chef sein, in der «Maison Wenger» in Le Noirmont. Hier zeigt er mit einem jungen Team, was er in Crissier gelernt hat. Hier arbeitet er an seiner eigenen Handschrift. Die Gäste freuts. Seinen berühmten Vorgänger Georges Wenger auch.

Sommelier des Jahres

Edmond Gasser, Hôtel Beau-Rivage Palace, Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace, Lausanne, 18 Punkte

Natürlich dreht sich im Restaurant Anne-Sophie Pic (fast) alles um Madame Pic. Die hat im «Beau-Rivage Palace», Lausanne, exzellente Botschafter: Paolo Boscaro ist der neue, sehr begabte Chef am Herd. Und der junge Franzose Edmond Gasser ein brillanter Sommelier. Er kennt Paolos komplexe Küche, kombiniert geschickt, kennt sich auch bei den Schweizer Weinen aus.

Patissier des Jahres

Kay Baumgardt, «Zur Fernsicht», Restaurant Incantare, Heiden AR, 17 Punkte

Erst ist der Chef dran: Tobias Funke holt sich in der «Fernsicht» den 17. Punkt: Sashimi vom Balfegó-Tuna. Loup de Mer, schonend nach der Ikejime-Methode getötet. Ragout und Zunge vom Kalb. Dann übernimmt der Patissier: Kay Baumgardt ist ein «Zuckerbäcker ohne weissen Zucker», Mitglied der «Gemüsedessert-Fraktion», eigenständig und innovativ. *GaultMillaus* «Patissier des Jahres»!

POP des Jahres

Marlene Halter, «Metzg», Zürich

Nomen est omen: Die «Metzg» ist nicht nur ein unkompliziertes Restaurant, sondern auch eine Metzgerei. Chefin ist die erstaunliche Marlene Halter: Sie hat erst Philosophie studiert, liess sich dann zur Köchin ausbilden. Sie begeistert mit einem ungewöhnlichen Konzept, mit Nachhaltigkeit, mit Qualität. Die «Metzg» ist *GaultMillaus* «POP des Jahres», Hotspot der dynamischen Zürcher Food-Szene.

Schweizer Star im Ausland

Dominique Godat, «Metropol», Moskau

Nur wenige Meter vom Roten Platz und vom Kreml entfernt, erstrahlt ein geschichtsträchtiges Moskauer Hotel in neuem Glanz: das «Metropol», unerschrocken geführt von General Manager Dominique Godat, 17 Jahre lang Chef des Kulm Hotel in St. Moritz. Bestes Frühstück der Stadt, angerichtet unter einer imposanten Glaskuppel. Modern Russian Cuisine im «Savva».

Hotel des Jahres

Grand Hotel Les Trois Rois, Basel, 19 Punkte, 14 Punkte

Ein Hotel für Geniesser! 19-Punkte-Chef Peter Knogl ist im «Les Trois Rois» der King («Cheval Blanc by Peter Knogl»). Aber auch sonst stimmt das Paket: Brasserie der Extraklasse (Chef Urs Gschwend). Wunderschöne Hotelbar mit aufregenden Cocktails. (Enea-)Terrasse. Gediegenes Fumoir. General Manager Tanja Wegmann begeistert eine anspruchsvolle, internationale Klientel. Das «Hotel des Jahres» ist gleichzeitig auch Basels Wohnzimmer.

— Aargau —

Die besten Restaurants im Kanton

Fahr, Künten-Sulz
Manuel Steigmeier



Schlossgarten, Schöftland
Christian Mitterbacher



Rosmarin, Lenzburg
Philipp Audolensky



Zum Hirschen, Villigen
Nadja Schuler



Die Aufsteiger

Fahr, Künten-Sulz
Manuel Steigmeier



Federal, Zofingen
Rudolf Zünd



Zum Hirschen, Villigen
Nadja Schuler



Cocon, Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden, Sylvio Heinrich, Malot Kanokvan



— Appenzell, AI & AR —

Die besten Restaurants im Kanton

Zum Gupf, Rehetobel AR
Walter Klose



Flickflauder, Hof Weissbad, Weissbad AI
Käthi Fässler



Incantare, zur Fernsicht, Heiden AR
Tobias Funke



Bären, Grub AR
Dietmar Wild



Truube, Gais AR
Silvia Manser



Weid, Heiden AR
Ivanassèn Berov



Die Aufsteiger

Incantare, zur Fernsicht, Heiden AR
Tobias Funke



Rüti, Herisau AR
Hans-Jörg Seifried, Michael Schätti



Mällis Schniide Stobe / Bären Stobe, Bären
Gonten, Gonten AI, Rolf Grob



Neu im Guide

Weid, Heiden AR
Ivanassèn Berov



— Basel, BS & BL —

Die besten Restaurants im Kanton

Stucki / Tanja Grandits, Basel
Tanja Grandits, Marco Böhler



Oliv, Basel
Didier Bitsch



Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel
Les Trois Rois, Basel, Peter Knogl



Bel Etage, Der Teufelhof, Basel
Michael Baader



Les Quatre Saisons, Pullman Basel Europe
Basel, Peter Moser



Osteria Tre, Bad Bubendorf, Bubendorf BL
Flavio Fermi



Schlüssel, Oberwil BL
Felix Suter



Basler Stübli, Bad Schauenburg, Liestal BL
Francis Mandin



Roots, Basel
Pascal Steffen



Die Aufsteiger

Stucki / Tanja Grandits, Basel
Tanja Grandits, Marco Böhler



Schloss Bottmingen, Bottmingen BL
Guy Wallyn



Roots, Basel
Pascal Steffen



Roter Bären, Basel
Roger von Büren



— Bern —

Die besten Restaurants im Kanton

Sommet, The Alpina, Gstaad
Martin Göschel



Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren
Kurt Mösching



Löwen Nik Gygax, Thörigen
Nik Gygax



Chesery, Gstaad
Marcus G. Lindner

o. N.

Emmenhof, Burgdorf
Werner Schürch



Die Aufsteiger

Zur Gedult, Burgdorf
Lukas Kiener



Le Tapis Rouge, Grandhotel Giessbach, Brienz
Lukas Stalder



Essort, Bern
Urs Lüthi



Landgasthof Bären, Madiswil
Patrick Pfister



Delta Gourmet, Deltapark Vitalresort, Gwatt
bei Thun, Stefan Prieler



Newstyle Restaurant Tanaka, Kehrsatz
Shinji Tanaka



Neu im Guide

Zum goldenen Sternen, Lüscherz
Erik Schröter



Müli, Gstaaderhof, Gstaad
Elvedin Odobasic



Moment, Bern
Andrin Steuri



Brasserie Café l'Indus, Moutier
Romulo Almeida Pessanha



Salzano, Interlaken
Stephan Koltes



Schwanenstube, Zurflüh's Bahnhofli,
Steffisburg, Hanspeter Zurflüh, Marco Zurflüh



1903, Schöneegg, Wengen
Patrick Hoch



Landgasthof zur Linde, Wynigen
Stefan Gygax



Maruzzella, Biel
Wilfried Köster



Union, Biel
Davide Invernizzi



Glacier, Boutique Hotel Restaurant Glacier
Grindelwald, Jonas Messer



Casino, Bern Eröffnung erst nach Redaktionsschluss.
Die ersten Testberichte sind vielversprechend.

— Fribourg —

Die besten Restaurants im Kanton

Des Trois Tours, Fribourg-Bourguillon
Alain Bächler



La Cène, Fribourg
Mohamed Azeroual



La Pinte des Mossettes, Cerniat
Romain Paillereau



Hôtel de Ville, Fribourg
Frédéric Kondratowicz



Le Pérolles, Fribourg
Pierre-André Ayer



Käserei, Murten
Marco Plaen



Die Aufsteiger

La Pinte des Mossettes, Cerniat
Romain Paillereau



La Suite, Fribourg
Christophe Taille



Lusine, Corminbœuf
Bruno Delamare



Neu im Guide

Le Pérolles, Fribourg
Pierre-André Ayer



— Genf —

Die besten Restaurants im Kanton

Domaine de Châteaueux, Satigny
Philippe Chevrier, Damien Coche



Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genf
Philippe Bourrel



Le Chat-Botté, Hôtel Beau-Rivage, Genf
Dominique Gauthier



L'Aparté, Royal Manotel, Genf
Armel Bedouet



Bayview, President Wilson, Genf
Michel Roth



Le Cigalon, Thônex
Jean-Marc Bessire



Die Aufsteiger

Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genf
Philippe Bourrel



Le Bologne, Genf
Florian Le Bouhec



Le Floris, Anières
Claude Legras



Café de la Paix, Genf
Philippe Durandeau



Côté Square, Hôtel Bristol, Genf
Bruno Marchal



L'Olivier de Provence, Genf-Carouge
Romain Maillot



Fiskebar, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix
Geneva, Genf, Benjamin Breton



Neu im Guide

Le Cinquième Jour, Genf
Walter el Nagar



Le Tablar, Genf
Nicolas Darnauguilhem



Nagomi, Genf
Masahiko Numabukuro



La Tanière, Genf
Jonathan Carai



Mapo Restaurant, Chêne-Bourg
Paul-Etienne Cousin



L'Artichaut, Genf-Carouge
Jonathan Letexier



Le Bleu Nuit, Genf
Muhammed Muratovic



Le Bistrot Le Lion d'Or, Genf-Carouge
Benjamin Ansart



Bombar, Genf
Victor Freiburghaus, Florian Le Bouhec



Les Fourneaux du Manège, Genf-Onex
Sebastian Guerra



Osteria della Bottega, Genf
Francesco Ibba



Les Curiades, Lully-Bernex
Pascal Cloetens



— Graubünden —

Die besten Restaurants im Kanton

Schloss Schauenstein, Fürstenau
Andreas Caminada



Glow by Armin Amrein, Davos
Armin Amrein



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr
Rolf Fliegau



Homann's Restaurant, Hotel Haus Homann
Samnaun-Ravaisch, Daniel Homann



Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr
Martin Dalsass



Cà d'Oro, Grand Hotel des Bains Kempinski
St. Moritz, Matthias Schmidberger



Da Vittorio – St. Moritz, Carlton Hotel St. Moritz
St. Moritz, Enrico und Roberto Cerea



Igniv, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
Andreas Caminada, Marcel Skibba



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals
Mitja Birlo



The K by Tim Raue, Kulm, St. Moritz
Tim Raue



Vivanda, In Lain Hotel Cadonau, Brail
Dario Cadonau



Die Aufsteiger

Da Vittorio – St. Moritz, Carlton Hotel St. Moritz
St. Moritz, Enrico und Roberto Cerea



Chesa Grischuna, Klosters
Ronald Fressner



Ecco, Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr
Rolf Fliegau



Dal Mulin, St. Moritz
Luca Porro



7132 Silver, 7132 Hotel, Vals
Mitja Birlo



Cavigilli, Flims
Sergio Leoni



The K by Tim Raue, Kulm, St. Moritz
Tim Raue



Grischunstübli / Bündnerstube, Alpina, Klosters
Florian Friedl



Mulania, Laax
Sascha Meyer



The Pizzeria, Kulm Hotel, St. Moritz
Mauro Taufer



Grand Restaurant, Suvretta House, St. Moritz
Fabrizio Zanetti



El Paradiso, St. Moritz
Frank Schuster



Casa Tödi, Trun
Manuel Reichenbach



Castell, Zuoz
Helmut Leitner



Postigliun, Andiast
Guido Sgier



Greina, Rabius
Andreas Baselgia



— Graubünden —

Neu im Guide

Chesa Stüva Colani, Chesa Colani, Madulain
Paolo Casanova



Da Noi, Chur
Eduardo da Silva



Muntanella, Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa
Arosa, Florian Mainzger



Ustria Posta Veglia, Schluein
Riccardo Wolf



Siam, Waldhaus Flims Alpine Grand
Hotel & Spa, Flims, Daorung Seeneha



Kuhstall, Sils-Maria
Robin Höfer



Das Elephant, Laax
Sascha Meyer



Bellavista, Maloja
Marco Cornaggia



Vista, Sagogn
Daniel Zeindlhofer



Arvenstübli, Edelweiss, Sils-Maria
Stephan Gose



Tropaio Lounge, The Alpina Mountain
Resort & Spa, Tschierschen, Lukas Pfaff



— Jura —

Die besten Restaurants im Kanton

Maison Wenger, Le Noirmont
Jérémy Desbraux



Château de Pleujouse, Pleujouse
Gérard Praud



— Luzern —

Die besten Restaurants im Kanton

Restaurant focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Patrick Mahler



La Pistache, Balm, Meggen
Beat Stofer



Rössli, Escholzmatte
Stefan Wiesner



Amrein's, Sursee
Beat Amrein



Sens, Vitznauerhof, Vitznau
Jeroen Achtien



Restaurant Prisma, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Philipp Heid



Olivo, Grand Casino Luzern, Luzern
Hugues Blanchard



Krone, Blatten bei Malters
Raphael Tuor (ab Mitte 2020)

o. N.

Reussbad, Luzern
Raphael Tuor



Die Aufsteiger

Restaurant focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Patrick Mahler



Adler, Sempach Stadt
Hanspeter Künzli



Sens, Vitznauerhof, Vitznau
Jeroen Achtien



Beau Rivage, Weggis
Sebastiano Finocciaro



Restaurant Prisma, Park Hotel Vitznau, Vitznau
Philipp Heid



Neu im Guide

OX'n, Schenkon
Sebastian Rensing



Gasthaus zum Mostkrug, St. Erhard
Antonio Gioiello



— Neuenburg —

Die besten Restaurants im Kanton

Le Bocca, Saint-Blaise
Claude Frôté



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges
Marc Strebel



O'terroirs, Beau-Rivage Hotel, Neuenburg
Clément Feuz (Chefwechsel ab 2020)



Hôtel de Commune, Dombresson
Michel Stangl



La Maison du Prussien, Neuenburg
Jean-Yves Drevet



Auberge du Prévoux, Le Locle
Frédéric Marchand



Hôtel du Peyrou, Neuenburg
Craig Penlington



Die Aufsteiger

Le Bocca, Saint-Blaise
Claude Frôté



Auberge du Prévoux, Le Locle
Frédéric Marchand



Maison du Village, Saint-Aubin-Sauges
Marc Strebel



Neu im Guide

La Trinquette, Bevaix
Lianel Mercier



La Croisette, Le Locle
François Berner, Sébastien Puig



— Ob — und Nidwalden —

Die besten Restaurants im Kanton

Belvédère, Hergiswil NW
Fabian Inderbitzin



Kreuz, Dallenwil NW
Damian Fry



RitzCoffier, Bürgenstock Resort, Bürgenstock
(Obbürgen) NW, Mike Wehrle, Bertrand Charles



Zur Rosenberg Höfli, Stans NW
Martin Meier



Spices Kitchen & Terrace, Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle, Chatsorn Pratoomma



Rössli, Stansstad NW
Toni Machado



Oak Grill & Pool Patio, Bürgenstock Resort
Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle,
Manuel Zünd



Frutt Stübli, Frutt Lodge & Spa, Melchsee-
Frutt OW, Jens Knauthe



Verbena Restaurant & Bar, Bürgenstock Resort
Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle,
Martin Stein



Engel, Sachseln OW
Raphael Wey



Hotel Villa Honegg, Ennetbürgen NW
David Zurfluh



Alpenblick, St. Niklausen OW
Rolf Anderhalden



Der Aufsteiger

RitzCoffier, Bürgenstock Resort, Bürgenstock
(Obbürgen) NW, Mike Wehrle, Bertrand Charles



Neu im Guide

Verbena Restaurant & Bar, Bürgenstock Resort
Bürgenstock (Obbürgen) NW, Mike Wehrle,
Martin Stein



Gasthaus Trogen, Bürgenstock (Obbürgen) NW
Madeleine Müller-Wirz



Frutt Stübli, Frutt Lodge & Spa, Melchsee-
Frutt OW, Jens Knauthe



Gao's, Engelberg OW
Thomas Dittrich



— Schaffhausen —

Das beste Restaurant im Kanton

Sommerlust, Schaffhausen
Dan Rodriguez Zaugg



Die Aufsteiger

Sommerlust, Schaffhausen
Dan Rodriguez Zaugg



Beckenburg, Schaffhausen
Marco Mathys



Neu im Guide

D'Chuchi, Schaffhausen
Jan Schmidlin



— Schwyz —

Die besten Restaurants im Kanton

Adelboden, Steinen
Franz Wiget



Adler, Ried-Muotathal
Dani Jann-Annen



Adler Hurden, Hurden
Markus Gass



Kaiserstock, Riemenstalden
Robert Gisler



Neu im Guide

Loy Fah, Panorama Resort & Spa, Feusisberg
Pich Tongurai



Mauri's, La Casa, Feusisberg
Maurizio Brocca



Adler, Hurden Nur noch bis Ende 2019 geöffnet.

— Solothurn —

Die besten Restaurants im Kanton

Säge, Flüh
Patrick Zimmermann



Hirschen, Erlinsbach
Jan Mannchen



Lampart's, Hägendorf
Reto Lampart



Chappeli, Grenchen
Christoph Köhli



Le Feu, Attisholz, Solothurn-Riedholz
Jörg Slaschek



Brücke, Niedergösgen
Thomas Messerli



Traube, Trimbach
Arno Sgier



Zum Alten Stephan, Solothurn
Stefan Bader



Der Aufsteiger

Gartenzimmer, Sternen, Kriegstetten
Pierre Kaufeis



Neu im Guide

Zollhaus, Olten
Adrian Müller



— St. Gallen —

Die besten Restaurants im Kanton

Einstein Gourmet, Einstein, St. Gallen
Sebastian Zier, Moses Ceylan



Rössli, Bad Ragaz
Ueli Kellenberger



Memories, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Sven Wassmer



Villa am See, Goldach
Peter Runge



Igniv, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Andreas Caminada, Silvio Germann



Neue Blumenau, Lömmenschwil,
Bernadette Lisibach



Nidbergstube, Schlüssel, Mels
Roger Kalberer



Jakob, Rapperswil-Jona
Markus Burkhard



Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Segreto, Wittenbach
Martin Benninger



Die Aufsteiger

Jägerhof, St. Gallen
Agron Lleshi



Zum goldenen Schäfli, St. Gallen
Astrit Memetaj



Genuss Manufaktur Neubad, St. Gallen
Sandro Vladani



Zunft Haus zum Löwen, Sargans
Thomas Dolp



Neu im Guide

Memories, Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Sven Wassmer



— Thurgau —

Die besten Restaurants im Kanton

Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
Christian Kuchler



Gambrinus, Weinfelden
Roberto Lombardo



Mammertsberg, Freidorf
August Minikus



— Tessin —

Die besten Restaurants im Kanton

Ecco Ascona, Giardino Ascona, Ascona
Rolf Fliegau



Ristorante Principe Leopoldo, Villa Principe Leopoldo, Lugano, Cristian Moreschi



Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona
Mattias Roock



I Due Sud, Splendide Royal, Lugano
Domenico Ruberto



La Brezza, Eden Roc, Ascona
Marco Campanella



Da Enzo, Ponte Brolla
Andrea Cingari



Locanda Orico, Bellinzona
Lorenzo Albrici



Motto del Gallo, Taverne
Matteo Cereghini



Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano
Frank Oerthle



Die Aufsteiger

Ecco Ascona, Giardino Ascona, Ascona
Rolf Fliegau



Lago, Swiss Diamond Hotel, Vico Morcote
Egidio Iadonisi



La Brezza, Eden Roc, Ascona
Marco Campanella



Agorà, Brissago
Andrea Trinca



I Due Sud, Splendide Royal, Lugano
Domenico Ruberto



Al Gusto da Christen, Orselina-Locarno
Sascha Christen



Tre Stagioni, Castello del Sole, Ascona
Mattias Roock



Il Ristorante, Villa Orselina, Orselina-Locarno
Riccardo Scamarcio



The View, Lugano
Mauro Grandi



Neu im Guide

Hide & Seek, Giardino Ascona, Ascona
Adrian Bühler



Al Braciare, Elisabetta, Ronco sopra Ascona
Luca Fabbro



Ciani, Lugano
Dario Ranza



Grotto Valmaggese, Avegno
Tommaso Cacciapuoti, Giacomo Romano



Castelgrande, Bellinzona
Teo Chiaravalloti



La Fontana, Belvedere, Locarno
Carlo Ponti Greppi



Die besten Restaurants im Kanton

Gasthaus im Feld, Gurtnellen
Beat Walker



Zwyssighaus, Bauen
Michael Engel



The Japanese Restaurant, The Chedi
Andermatt, Andermatt, Dietmar Sawyere



Gotthard, Gurtnellen
Familie Sicher



The Restaurant, The Chedi Andermatt
Andermatt, Armin Egli



Der Aufsteiger

Gasthaus im Feld, Gurtnellen
Beat Walker



Neu im Guide

Schützenmatt, Altdorf
Sören Wirth



— Waadt —

Die besten Restaurants im Kanton

Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier
Franck Giovannini



Restaurant Anne-Sophie Pic, Hôtel Beau-Rivage
Palace, Lausanne, Anne-Sophie Pic, Paolo Boscaro



Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château
Bernard und Guy Ravet



La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne Palace
Lausanne, Edgard Bovier



Le Pont de Brent, Brent
Stéphane Décotterd



La Table des Suter, Hôtel de la Gare, Lucens
Pierrick Suter



Le Cerf, Cossonay
Carlo Crisci



Denis Martin, Vevey
Denis Martin



Die Aufsteiger

Le Bellevue, Glion
Dominique Toulousy, Benoît Carcéat



La Poesia, Lausanne
Graziano Lomonte



La Pinte Commune, Aigle
Alexandre Luquet



Le Rossignol, Lausanne
Willy Rossignol



Tout un monde, Grandvaux
Yohann Magne



Le Patio, Le Mirador Resort & Spa
Le Mont-Pèlerin, Philippe Bossert



Myò Sushi Bar, Lausanne
Koji Maekawa



Le Petit Corbeau, Chavornay
Gaëtan Joly



Auberge de l'Abbaye de Montheron
Lausanne-Montheron, Rafael Rodriguez



Safran, Eurotel Montreux, Montreux
Didier Laufenburger



Auberge de la Veveyse, Saint-Légier
David Tarnowski



InVivo, Morges
Gennaro Durante



Restaurant Ô33, Hôtel de Ville Avenches
Avenches, Joeffrey Fraiche



Brasserie du Rive, Hôtel le Rive, Nyon
Laurent Michaux



— Waadt —

Neu im Guide

La Table, Auberge de la Tour, Trélex
Marc-Henri Mazure



L'Ardoise, Carlton Boutique Hotel Lausanne
Lausanne, Matthieu Poux



Les Ateliers, Vevey
Jean-Sébastien Ribette



57° Grill, Château d'Ouchy, Lausanne
Sébastien Rauch



Sushi Zen Palace, Hôtel Lausanne Palace
Lausanne, Edgard Bovier



Hôtel-Restaurant Croix d'Or, Ballaigues
Damien Lanza, David Sauvignet



Le Roc, Hotel de Rougemont & Spa
Rougemont, Philippe Bouteille



La Pinte, Crissier
Christophe Chatellain



Le Cercle, Golf & Country Club de Bonmont
Chésereux, Julien Martineau



Café Restaurant des Alpes, Gryon
Ashprim Misini



Le Major Davel, Cully
Julien Ostertag



Le Grütli, L'Isle
Julien Saudan



La Bavaria, Lausanne
Camille Lecointre, Geoffrey Romeas



Le Cerf, Rougemont
Michaël Burri



Miyako, Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne
Larry Andino



— Wallis —

Die besten Restaurants im Kanton

Hôtel Terminus, Didier de Courten, Sierre
Didier de Courten



La Régence, Vétroz
Samuel Destaing



Hostellerie du Pas-de-l'Ours, Crans-Montana
Franck Reynaud



After Seven, Backstage Hotel, Zermatt
Ivo Adam, Florian Neubauer



Le Mont-Blanc, LeCrans Hotel & Spa
Crans-Montana, Pierre Crepaud



Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt
Andrea Migliaccio, Giovanni Bavuso



Restaurant Damien Germanier, Sion
Damien Germanier



Die Aufsteiger

Erner Garten, Ernen
Klaus Leuenberger



Schweizerhof, Saas-Fee
Phillip Schnabel



Alpine Gourmet Prato Borni, Grand Hotel
Zermatterhof, Zermatt, Heinz Rufibach



Brasserie le National, Sierre
Lionel Chabroux



Le Soleil de Dugny, Dugny (Leytron)
Jean-Maurice Michellod



W Kitchen, W Verbier, Verbier
Emiliano Vignoni



The Omnia, Zermatt
Hauke Pohl



Le Communal, Val-d'Illiez
Moreno D'Ostilio



Neu im Guide

Le 42, Champéry
Antoine Gonnet



Sonnmatten, Zermatt
Samuel Senn



Schäferstube, Saas-Fee
Daniel Kornhuber



Au Bon Plan, Conthey
Christophe Rattazi



Café Cher-Mignon, Chermignon-d'en Haut
Serge Coustrain-Jean



Heidi's Hütte, Fiesch
Pietro Catalano



Auberge de Vouvry, Vouvry
Jérôme Lucienne



L'Etape, Saxon
Michael Roduit



— Zug —

Die besten Restaurants im Kanton

Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



Hinterburgmühle, Neuheim
Hanspeter Sidler



Hirschen, Oberägeri
Daniel Kühne



Lindenhof, Unterägeri
Markus Furrer



Wildenmann, Buonas
Dominic Bürli



Sternen, Walchwil
Giorgio Bernard, Noémie Bernard



Löwen, Menzingen
Franco Körperich



Aklin, Zug
Olivier Rossdeutsch



Die Aufsteiger

Wart, Hünenberg
Sebastian Rabe



Hirschen, Oberägeri
Daniel Kühne



Neu im Guide

Löwen, Menzingen
Franco Körperich



Sternen, Walchwil
Giorgio Bernard, Noémie Bernard



— Zürich —

Die besten Restaurants im Kanton

The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich
Heiko Nieder



EquiTable, Zürich
Fabian Fuchs



Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich
Stefan Heilemann



Gustav, Zürich
Antonio Colaianni, Antonino Alampi



Pavillon, Baur au Lac, Zürich
Laurent Eperon



Ornellaia, Zürich
Giuseppe D'Errico



Rico's, Küsnacht
Rico Zandonella



Die Aufsteiger

Ecco, Hotel Atlantis by Giardino, Zürich
Stefan Heilemann



La Rôtisserie, Storch, Zürich
Stefan Jäckel



Ornellaia, Zürich
Giuseppe D'Errico



Sternen, Pfungen
Max Gut



Gamper, Zürich
Marius Frehner



Rössli, Zollikon
Filipe Almeida



Marktküche, Zürich
Tobias Hoesli



Mémoire, Zürich
Chris Züger



Rechberg, Zürich
Carlos Navarro



Wirtschaft im Franz, Zürich
Sebastian Funck



Gustav, Zürich Nur noch bis Ende 2019 geöffnet.

— Zürich —

Neu im Guide

1904 Designed by Lagonda, Zürich
Thomas Bissegger



Musigny, Zürich
Vilson Krasnic



Krone, Regensburg
Ale Mordasini



Wermut, Zürich
David Heimer



Sushi Shen, Zürich
Kenichi Arimura



The Boat House, Hotel Alex Lake Zürich, Thalwil
Alexander Kroll



Trube, Zollikon,
Claudio Obrecht



Zur Eintracht, Winterthur-Reutlingen
Roland Häusermann



Carlton, Zürich
Philipp Heering



Rosaly's, Zürich
Marc Homberger



Gül, Zürich
Elif Oskan



Tessin Grotto, Zürich
René Will



Münsterhof, Zürich
Karim Schumann



— Liechtenstein —

Die besten Restaurants im Kanton

Marée, Park Hotel Sonnenhof, Vaduz
Hubertus Real



Weinlaube, Schellenberg
Martin Real, Michael Real



Torkel, Vaduz
Ivo Berger



Neu im Guide

Weinlaube, Schellenberg
Martin Real, Michael Real



Vivid, Schatzmann, Triesen
Heiko Krüger



BMW Group Switzerland und GaultMillau zeichnen Tanja Grandits als „Koch des Jahres 2020“ aus.

Nach 2014 gewinnt die Spitzengastronomin aus Basel die begehrte Auszeichnung erneut – In ihrem Restaurant „Stucki“ werden ausserdem die aktuellen Aufsteiger und Neuentdeckungen der Branche geehrt.

Dielsdorf/Basel. Zu einem Gipfeltreffen der Kulinarik wird einmal mehr die Prämierung der besten Köche des Jahres in der Schweiz. Schauplatz der Ehrung ist das Restaurant „Stucki“ in Basel, dessen Betreiberin Tanja Grandits mit dem Titel „Koch des Jahres 2020“ ausgezeichnet wird. Die 49 Jahre alte Küchenchefin ist damit bereits zum zweiten Mal nach 2014 Gewinnerin der im Rahmen einer Partnerschaft zwischen der BMW Group Switzerland und dem Restaurantführer GaultMillau verliehenen Auszeichnung. Gemeinsam mit ihrem Team begeistert Tanja Grandits, die seit 2014 auch BMW Ambassadorin ist, im traditionsreichen „Stucki“ anspruchsvolle Gourmets aus aller Welt. Ihre fantasievollen, mit 19 GaultMillau-Punkten sowie mit zwei Michelin-Sternen prämierten Kreationen zeichnen sich durch einen unverwechselbaren Stil aus, der jedes Menü zu einem sowohl optischen als auch geschmacklichen Erlebnis macht.

Tanja Grandits, geboren im schwäbischen Albstadt, absolvierte ihre Ausbildung bei Spitzenkoch Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn. Zu den weiteren Stationen ihrer Laufbahn gehören das „Claridge’s“ in London, das „Château de Montcaud“ im französischen Bagnols-sur-Cèze sowie das „Landhaus Thurtal“ in Eschikofen im Kanton Thurgau. Seit dem Jahr 2008 leitet sie das Restaurant „Stucki“ in Basel, das mit seinem hellen, modernen und dezent dekorierten Ambiente den idealen Rahmen für erlesene Gaumenfreuden bietet. Mit ihrer von asiatischen und anderen internationalen Einflüssen inspirierten Aromaküche hat Tanja Grandits eine besonders charakteristische Form der Kulinarik auf höchstem Niveau entwickelt. Immer wieder verblüfft sie mit Gerichten, bei denen alle Komponenten nicht nur geschmacklich, sondern auch in der Farbgestaltung perfekt auf die Hauptzutat abgestimmt sind. So entsteht Kochkunst, die schon beim Anblick auf dem Teller fasziniert und dann am Gaumen endgültig begeistert.

„Die Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten, die Liebe zum Detail und das Streben nach Perfektion, aber auch die Bereitschaft, immer wieder Neues auszuprobieren, haben uns tief beeindruckt“, erklärt Paul de Courtois, President und CEO der BMW Group Switzerland. „Darüber hinaus schätzen wir an Tanja Grandits ihre herzliche Persönlichkeit

Firma
BMW (Schweiz) AG

Ein Unternehmen
der BMW Group

Anschrift
Industriestrasse 20
Postfach
CH-8157 Dielsdorf

Telefonzentrale
+41 58 269-1111

Fax
+41 58 269-1511

Internet
www.bmw.ch
www.mini.ch
www.bmw-motorrad.ch

Unternehmens-ID
CHE-105.974.654 HR
CHE-116.284.140 MWST

Presse-Information

Datum 07. Oktober 2019

Thema **BMW Group Switzerland und GaultMillau zeichnen Tanja Grandits als „Koch des Jahres 2020“ aus.**

Seite 2

und ihre positive Ausstrahlung, die sie zu einer idealen BMW Ambassadorin macht.“ Für Ausflüge und Reisen, bei denen sie sich auf die Suche nach neuen Zutaten und Geschmacksvariationen begibt, nutzt Tanja Grandits zurzeit einen BMW X3, der sie auch abseits fester Strassen sicher voranbringt und ausserdem vielseitig nutzbaren Stauraum für frische Produkte aus der Region bietet.

Parallel zur Ehrung für den „Koch des Jahres 2020“ wird in Basel auch die jüngste Ausgabe des „GaultMillau Guide Schweiz“ präsentiert. Darin werden 870 Restaurants vorgestellt, davon 96 Betriebe, die erstmals in dem renommierten Gastronomieführer aufgeführt werden. Ausserdem zeichnet Urs Heller, Chefredaktor des GaultMillau Schweiz, die aktuellen Aufsteiger und Neuentdeckungen in der Spitzengastronomie des Landes, aus. An der Zeremonie nehmen alle derzeit mit der Höchstwertung von 19 GaultMillau-Punkten bewerteten Köche der Schweiz teil.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

BMW Group Switzerland
Sandro Kälin, Corporate Communications
Email: oliver.peter@bmw.ch
Tel.: +41 58 269 10 92
Media-Website: www.press.bmwgroup.com

Die BMW Group

Die BMW Group ist mit ihren Marken BMW, MINI, Rolls-Royce und BMW Motorrad der weltweit führende Premium-Hersteller von Automobilen und Motorrädern und Anbieter von Premium-Finanz- und Mobilitätsdienstleistungen. Das BMW Group Produktionsnetzwerk umfasst 31 Produktions- und Montagestätten in 15 Ländern; das Unternehmen verfügt über ein globales Vertriebsnetzwerk mit Vertretungen in über 140 Ländern.

Im Jahr 2018 erzielte die BMW Group einen weltweiten Absatz von mehr als 2.490.000 Automobilen und über 165.000 Motorrädern. Das Ergebnis vor Steuern im Geschäftsjahr 2018 belief sich auf 9,815 Mrd. €, der Umsatz auf 97,480 Mrd. €. Zum 31. Dezember 2018 beschäftigte das Unternehmen weltweit 134.682 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit jeher sind langfristiges Denken und verantwortungsvolles Handeln die Grundlage des wirtschaftlichen Erfolges der BMW Group. Das Unternehmen hat ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, umfassende Produktverantwortung sowie ein klares Bekenntnis zur Schonung von Ressourcen fest in seiner Strategie verankert.

www.bmwgroup.com
Facebook: <http://www.facebook.com/BMWGroup>
Twitter: <http://twitter.com/BMWGroup>
YouTube: <http://www.youtube.com/BMWGroupView>
Instagram: <https://www.instagram.com/bmwgroup>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/bmwgroup/>