

Medienmitteilung

## Stefan Heilemann («Widder», Zürich) ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2021»

Zürich, 16. November 2020

**Der GaultMillau Schweiz zeichnet Stefan Heilemann vom «Widder» in Zürich mit 18 Punkten und mit dem Titel «Koch des Jahres 2021» aus. Seine grosszügige, mutige Küche mit raffiniertem «touch of asia» hat die Jury begeistert. «Köchin des Jahres» ist Michèle Meier, Restaurant Lucide im KKL Luzern (16 Punkte).**

Es war der «Transfer des Jahres»: Im Frühling wechselte Stefan Heilemann vom «Atlantis by Giardino» in Zürich in die Innenstadt: Der «Widder» ist sein neues Revier. Er brachte alle mit an den Zürcher Rennweg. Seine elfköpfige Brigade. Seine eingespielte und ausgetestete Karte. Seine Lieferanten und seine Stammgäste. Heilemann performte an neuer Adresse vom ersten Abend an auf höchstem Niveau. Der «Heilemann-Style»: einerseits eine klassisch-französische Küche, aufgebaut auf dem Fundament seines weltberühmten Lehrmeisters Harald Wohlfahrt («Traube Tonbach», Baiersbronn), andererseits verblüffende, gut austarierte asiatische Elemente. GaultMillau-Chef Urs Heller: «Wir haben Stefan Heilemann schon seit Langem auf dem Radar. Jetzt ist die Zeit reif für den ganz grossen Titel: «Koch des Jahres 2021»!» Rating: 18 Punkte.

### Michèle Meier ist «Köchin des Jahres»!

Der GaultMillau zeichnet im Guide 2021 auch eine «Köchin des Jahres» aus: Michèle Meier vom Restaurant Lucide im KKL Luzern. Eine Überraschung für viele, wohl auch für die junge, stille Köchin selbst; Michèle ist selbst in Luzern noch wenig bekannt. Das wird sich ändern: Ihre leidenschaftliche Küche lohnt den Besuch, ehrt ihren leider vor ein paar Monaten verstorbenen Lehrmeister Nik Gyga und verdient mehr Scheinwerferlicht. Neues Rating: 16 Punkte. In der Innerschweiz gibt es noch eine zweite herausragende Köchin: Chatsorn Pratoomma, der heimliche Star im Bürgenstock Resort. Sie leitet mit freundlichem Lächeln und harter Hand die asiatische Brigade im Restaurant Spices Kitchen & Terrace und steigt ebenfalls hoch auf 16 Punkte. Bernadette «Lisi» Lisibach, «Köchin des Jahres 2015», legt in der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil SG einen bewundernswerten Steigerungslauf hin: neu 17 Punkte!

### Der Klub der 19-Punkte-Chefs wird kleiner

Jetzt sind es nur noch sieben: Andreas Caminada (Fürstenu GR), Philippe Chevrier (Satigny GE), Franck Giovannini (Crissier VD), Tanja Grandits (Basel), Peter Knogl (Basel), Heiko Nieder (Zürich), Bernard & Guy Ravet (Vufflens-le-Château VD) haben ihr 19 Punkte-Spitzenrating souverän bestätigt und ihre Gäste auch in einem schwierigen Jahr begeistert. Und Didier de Courten (Sierra VS)? Der stille Walliser verabschiedet sich Ende Jahr von der Spitzengastronomie, entwickelt sein Brasseriekonzept neu. Der GaultMillau sagt «Merci, Didier!» und bedankt sich für 15 fantastische Jahre in der ersten Liga.

### Desbraux, Arnold, Rösch: die drei «Aufsteiger des Jahres»!

Die drei «Aufsteiger des Jahres»? In der «Maison Wenger» im kleinen jurassischen Dorf Le Noirmont ist Jérémy Desbraux längst kein Geheimtipp mehr. Er zeigt, was er als «Vize» bei Franck Giovannini in Crissier gelernt hat, entwickelt seine eigene Handschrift und versteht es, auch an abgelegener Adresse ein hervorragendes Team um sich zu scharen. Neu 18 Punkte! In Bern steigt Markus Arnold in die 17-Punkte-Liga auf. Dieses Rating hatte er schon mal, 2012 im «Meridiano» Bern. Jetzt meldet er sich in der «Steinhalle» mit einer unbekümmert-jugendlichen, aber hervorragenden Küche zurück.

Arnold kriegt noch eine zweite Auszeichnung: den Titel «GaultMillau POP des Jahres» für sein cooles «Easy Lunch»-Mittagskonzept. Aufsteiger in Zürich: Sebastian Rösch vom «Mesa» (neu 17 Punkte). Ein sehr begabter und auch sehr zeitgemässer Chef, der auch die besonderen Herausforderungen der veganen Küche souverän annimmt.

### **Jugend kocht! Vier begeisternde «Entdeckungen des Jahres»**

GaultMillau-Tester sind auch Talentscouts. In Rickenbach SZ war die Überraschung besonders gross: Ein junges Team um Dominik Hartmann kocht modern und frech wie in einer grossen Stadt; das würde man im beschaulichen Schwyzer Talkessel nicht unbedingt erwarten. Rating: 15 Punkte. In Zürich haben die Freunde der veganen Küche einen neuen Liebling: Powerfrau und Caminada-Schülerin Zineb «Zizi» Hattab im Restaurant Kle (14 Punkte). Franck Pelux, in Frankreich dank der TV-Sendung «Top Chef» ein Star, ist im «Lausanne Palace» der Nachfolger von Legende Edgard Bovier und startet mit 16 Punkten. Unsere Entdeckung in Lugano: Der weit gereiste sizilianische Chef Luca Bellanca im Palazzo Mantegazza («Meta») erhält 15 Punkte für seine verblüffende Weltküche.

### **Neu: der Gastgeber des Jahres!**

Der GaultMillau ist und bleibt die «Bibel» der Chefs. Aber wir wollen auch andere auszeichnen, die zu einem grossen Abend im Restaurant beitragen. Den «Gastgeber des Jahres» beispielsweise. Dieser Titel wird erstmals vergeben, und er geht an einen Meister seines Fachs: Sergio Bassi, eleganter Maître und leidenschaftlicher Sommelier im «Castello del Sole» in Ascona. «Sommelier des Jahres» ist Lisa Bader, die mit ihrem Chef Heiko Nieder im «Dolder Grand» in Zürich stundenlang nach dem bestmöglichen «Pairing» forscht und trotz ihres jugendlichen Alters über ein enormes Weinwissen verfügt. Den «Pâtissier des Jahres» haben wir bei Stéphane Décotterd im Restaurant Pont de Brent ob Montreux entdeckt: Christophe Loeffel. Ein Star im Restaurant, ein Star auf Instagram. Das «Grand Resort Bad Ragaz» mit seinen 18-Punkte-Chefs Silvio Germann und Sven Wassmer ist GaultMillaus «Hotel des Jahres 2021».

### **830 Restaurants. 90 Hotels. Die 150 besten Winzer**

Covid-19 prägt das Jahr. Viele Restaurants leiden schwer, einige vermelden trotz allem volles Haus und Rekordergebnisse. Der GaultMillau will die Chefs auch in schwierigen Zeiten unterstützen. Deshalb war es nie eine Option, den Guide 2021 nicht herauszugeben. Das «gelbe Buch» in Zahlen: 830 Restaurants sind gelistet, 83 wurden neu entdeckt, 80 Köche kriegen einen Punkt mehr, 30 Köche geben einen ab. Wir stellen im Guide die 150 besten Schweizer Winzer vor und empfehlen 90 Hotels für Gourmets.

### **Gaultmillau.ch: Täglich News. Und 180 POP-Adressen**

Der GaultMillau-Channel mit seinen täglichen Stories, Videos, Rezepten und Bestenlisten steigert seine Reichweite und Beliebtheit Monat für Monat. Besonders beliebt ist die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP: 180 Brasserien, Bars und Cafés mit spannenden Konzepten werden empfohlen. In den nächsten Monaten ist in der Restaurantszene (leider) mit Veränderungen zu rechnen. Updates und News täglich auf [www.gaultmillau.ch](http://www.gaultmillau.ch) und jeden Sonntag im GaultMillau-Newsletter.

Ringier Axel Springer Schweiz AG  
Corporate Communications

**Informationen**

Ringier Axel Springer Schweiz AG, GaultMillau, Telefon +41 58 269 26 10,  
[gaultmillau@ringieraxelspringer.ch](mailto:gaultmillau@ringieraxelspringer.ch)

**Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter**

<https://www.gaultmillau.ch/starchefs/gaultmillau-2021-infos-bilder-fur-medien>  
[www.ringieraxelspringer.ch](http://www.ringieraxelspringer.ch)

## Über GaultMillau

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Welches sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 830 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](http://Gaultmillau.ch) gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 180 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 2021

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 150 besten Schweizer Winzer», «Die 90 besten Schweizer Hotels»

830 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

554 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](http://shop.schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau), Telefon +41 58 269 25 03,

E-Mail [buchshop@ringieraxelspringer.ch](mailto:buchshop@ringieraxelspringer.ch)

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9524635-6-7

## Köche, die der GaultMillau 2021 besonders auszeichnet

### «Koch des Jahres»

#### **Stefan Heilemann, «Widder Hotel», «Widder Restaurant», Zürich, 18 Punkte**

«Ecco» war mal. Jetzt kocht Stefan Heilemann im «Widder». Er hat seine komplette Brigade an den Rennweg mitgebracht. Der unverwechselbare Heilemann-Stil: klassische Küche aus der Harald-Wohlfahrt-Schule, dazu Gerichte mit den verführerischen Aromen und Gewürzen Asiens. «Zürich's next superstar» – und «Koch des Jahres»!

### «Köchin des Jahres»

#### **Michèle Meier, KKL Luzern, «Lucide», Luzern, 16 Punkte**

Frau Meier? Die junge Chefin kennt man nicht einmal in Luzern besonders gut. Das wird sich ändern: Michèle Meier, ausgebildet von Nik Gygax, ist GaultMillaus «Köchin des Jahres». Sie holt mit viel Gefühl und einer gewissen Besessenheit das Beste aus ihren Produkten. Michèle Meiers spektakuläre Bühne: «Lucide» im KKL Luzern.

### «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I»

#### **Markus Arnold, «Steinhalle», Bern, 17 Punkte**

Er bewegt Bern! Markus Arnold ist ein Mann mit vielen Talenten: Spitzenkoch, Trendsetter, Unternehmer, Ausbilder. Die «Steinhalle» ist sein Revier und Ausgangspunkt für spannende kulinarische Reisen, mal nach Japan, mal nach Skandinavien. Gang für Gang ein Volltreffer. Arnold kriegt den 17. Punkt, den er vor neun Jahren im «Meridiano» schon mal hatte, zurück.

### «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II»

#### **Sebastian Rösch, «Mesa», Zürich, 17 Punkte**

Er arbeitet mit einer leistungswilligen Brigade. Und mit den besten Bauern im Land. Das zahlt sich aus: Sebastian Rösch steigt auf. Er beherrscht auch den kulinarischen Spagat: Eisbein vom Stanser Molkensäuli und geschmortes Onglet vom Malanser Weiderind. Oder ein brillanter Sechsgänger für Veganer! Zeitgeist nach Zürcher Art.

### «Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz»

#### **Jérémy Desbraux, «Maison Wenger», Le Noirmont JU, 18 Punkte**

Im Schnellzug auf dem Weg nach oben! Jérémy Desbraux, vorher die Nummer 2 von Franck Giovannini in Crissier, kocht im abgelegenen Le Noirmont auf verblüffend hohem Niveau. Der junge, immer etwas ernst dreinblickende Chef hat Talent und Wille, kennt die besten Produzenten der Region und leistet sich ein starkes Team.

### «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz I»

#### **Dominik Hartmann, «Magdalena», Rickenbach SZ, 15 Punkte**

Ein geschmortes Randensteak im Hauptgang? Dominik Hartmann findet das «megacool» und die Gäste nach kurzer Schockstarre ebenfalls. Wir finden den Chef auch ziemlich cool. Er kocht modern und fordernd. Nicht in einer grossen Stadt, sondern im beschaulichen Schwyzer Talkessel. Auch gut: Brüggli-Forellen, Pastorenstücke, «Magdi-Burger».

**«Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz II»**

**Zineb Hattab, «Kle», Zürich, 14 Punkte**

Spanierin mit marokkanischen Wurzeln, erst Software-Ingenieurin, dann Köchin. Und was für eine! Zineb «Zizi» Hattab ist der interessanteste Neuzugang in der Zürcher Restaurantszene. Ihre veganen Gerichte (mit einer exotischen Note) sind bereits Kult in der Stadt. Zisis Lehrmeister? Andreas Caminada. Massimo Bottura. Daniela Soto-Innes.

**«Entdeckung des Jahres im Tessin»**

**Luca Bellanca, Palazzo Mantegazza, «Meta», Lugano TI, 15 Punkte**

Seine Bühne? Der imposante Palazzo Mantegazza in Lugano, direkt am See. Sein Stil? «Med-Fusion». Der Sizilianer Luca Bellanca ist weit gereist und packt seine Erfahrungen ins Menü: Raviolo mit 5J-Pata-Negra. Branzino-Tatar & Ceviche aus Peru. Secreto vom Iberico-Schwein. Gemeinsamer Nenner: die perfekte Zubereitung!

**«Entdeckung des Jahres in der Westschweiz»**

**Franck Pelux, Hotel Lausanne Palace, «La Table du Lausanne Palace», Lausanne, 16 Punkte**

In Frankreich ist er ein Star. Ein TV-Star. Franck Pelux hat in der Sendung «Top Chef» begeistert. Jetzt folgt die nächste Challenge: Er übernimmt im «Lausanne Palace» die Nachfolge von Edgard Bovier, der (man mag es kaum glauben) in Rente ging. Der Yannick-Alléno-Schüler ist fulminant gestartet. Eine Entdeckung!

**«Sommelier des Jahres»**

**Lisa Bader, «The Dolder Grand», «The Restaurant», Zürich, 19 Punkte**

Die zwei schenken sich nichts: 19-Punkte-Chef Heiko Nieder und Sommelière Lisa Bader setzen sich zum Start jeder neuen Karte zusammen, verkosten, diskutieren, streiten und öffnen so lange neue Flaschen, bis die Kombination passt. Lisa stammt aus Deutschland – und hat sich enthusiastisch in die Schweizer Weinszene eingearbeitet.

**«Pâtissier des Jahres»**

**Christophe Loeffel, «Le Pont de Brent», Brent VD, 18 Punkte**

Die Chefs der leisen Töne! Im «Pont de Brent» ob Montreux hat Stéphane Décotterd mit bewundernswerter Konsequenz seine Karte umgeschrieben und zu 100 Prozent auf regionale Produkte ausgerichtet. Auch Pâtissier Christophe Loeffel ist ein Star. Auf Instagram und im Restaurant. Seine Bouchons vaudois sind Kult, passen zum Konzept.

**«POP des Jahres»**

**Markus Arnold, «Easy Lunch» in der «Steinhalle», Bern**

Ein Restaurant, zwei Konzepte, zwei Teams: Abends kocht Markus Arnold für neu 17 GaultMillau-Punkte, mittags ist «Easy Lunch» angesagt. Kann man wörtlich nehmen. Nur ein paar wenige Gerichte auf der Karte, nur was Gäste wirklich mögen: «Steinhalle»-Burger mit Sesam, Ramen mit Schweinebauch. Der «POP-König» hat Erfolg damit.

**«Gastgeber des Jahres»**

**Sergio Bassi, «Castello del Sole», «Locanda Barbarossa», Ascona TI, 18 Punkte**

GaultMillau ehrt neu den «Gastgeber des Jahres». Weil die Profis an der Front mehr Aufmerksamkeit verdienen. Sergio Bassi ist die «Eminenz» im «Castello del Sole». Ein zurückhaltender, freundlicher Maître. Ein genialer Sommelier. Und der beste Botschafter für Mattias Rooks aufregende 18-Punkte-Küche. Ein Dream-Team.

**«Hotel des Jahres»**

**«Grand Resort Bad Ragaz», Bad Ragaz SG, 18 Punkte & 18 Punkte**

«Battle of the stars» im Grand Resort! Die jungen Chefs Sven Wassmer («Memories») und Silvio Germann («Igniv») kochen mit unterschiedlichen Konzepten, aber beide auf hohem 18-Punkte-Niveau. Einmalig in der Schweiz! Einmalig ist auch der «Quellenhof»: für 45 Millionen renoviert, geführt von General Manager Marco R. Zanolari.