

Medienmitteilung

Food-City Zürich: Die Battle der Hotels. Drei neue 17-Punkte-Chefs

Zürich, 7. November 2022

Zürich festigt seine Position als Food-City Nr. 1 im Land: Zwölf neue Restaurants. Neun Aufsteiger. Die begeisternde Battle der besten Hotels.

Drei neue 17-Punkte-Chefs! Drei Zürcher Köche haben Grund zum Feiern. Sie steigen in die 17-Punkte-Liga auf und gehören so zu den besten Chefs im Land. Im «Igniv»-Imperium treiben sich die jungen Köche gegenseitig zu Höchstleistungen an. Auch Daniel Zeindlhofer im «Igniv» Zürich hat sich nochmals gesteigert. Punkt Nr. 17 für ihn und seine Partnerin; Ines Triebenbacher ist eine erstklassige Gastgeberin und Sommelière. Zu den Überraschungen des Jahres gehören Lin Wang und Chef Kenichi Arimura vom «Sushi Shin» in der Zürcher Altstadt: «Die bestmöglichen Rohprodukte, meisterhaftes Handwerk», attestieren die Tester und entrichten den stattlichen Menüpreis (CHF 299.–) klaglos. Kein asiatisches Restaurant ist in der Schweiz höher bewertet als das «Sushi Shin». Antonio Colaianni macht im «Ornellaia» einen hervorragenden Job und kehrt in die 17-Punkte-Liga zurück. O-Ton im Testbericht: «Antonio ist der Meister der fortgeschrittenen italienischen Küche, die er mit mediterraner Grosszügigkeit und französischer Kochtechnik zu einer einzigartigen Mischung verschmolzen hat.»

Die Battle der Fünfsternehotels. Zürich kann stolz sein auf seine Fünfsternehotels von internationaler Klasse und auf die Hotelrestaurants. Heiko Nieder vom «The Dolder Grand» ist mit seinen 19 Punkten das Mass aller Dinge. Stefan Heilemann (18 Punkte im «Widder») und Stefan Jäckel (17 Punkte im «Storchen») sind Stars im kulinarisch ambitionierten The Living Circle. Laurent Eperon und Maximilian Müller zeigen im «Baur au Lac» seit Jahren Spitzenleistungen. Dabei bleibt es nicht: Das «La Réserve Eden au Lac» ist wohl Zürichs verblüffendstes Hotel, mischt die etablierte Szene mit exzellenter Küche auf. Möglich macht es Marco Ortolani, der ziemlich geniale italienische Executive Chef (neu 16 Punkte). So langsam sollte man sich in Zürich den Namen Tarik Lange merken. Er kocht mit einem jungen Team im «Park Hyatt» und ist neu ebenfalls mit 16 Punkten bewertet. Zu den Aufsteigern gehören auch Stefano Corrado («Anna», neu 15 Punkte), José Severino («Barranco», 15), Fabio Lombardi («Rosaly's», 15) und Hide Nishihama («Bimi», 15).

Zwölf neue Zürcher Restaurants im Guide. Mit 14 Punkten neu im GaultMillau: «Bocuci», «Hardplatz chez Thomas», «Kin» und «Il Tartufo». Mit 13 Punkten steigen ein: «Ioannis», «Grand'in Osteria», «Dar», «Silex», «Am Rank», «Maiden Shanghai» (im «Five», Zürich), «Lè Cuisine» und «ZunftHaus zur Haue». Zürich spielt auch in der Lifestyle-Liste GaultMillau POP die Hauptrolle: 46 Adressen sind gelistet. Und auch die «POP-Könige» kommen aus Zürich: Armin Azadpour, Claudio Sacchi und Patrick Schindler von der «Bar Lupo» in der Kalkbreite.