

## GUIDE BLEU – ÄLTESTER GASTROFÜHRER DER WELT, NEU AUFGELEGT



Heiko Nieder

Text Jean-Pierre E. Reinle

Selbst nach über 40 Jahren Guide Bleu gilt der identische Anspruch: Restaurants mit einer überdurchschnittlichen Leistung in Küche, Service und Ambiance zu würdigen. Und dies unabhängig von finanziellen, beruflichen oder privaten Interessen. Der Gastroführer soll ein Garant für seriöse, korrekte, liebevolle und wertschätzende Bewertung sein. Er erscheint in edlem Bleu Royal, ist unabhängig und in jeder Beziehung transparent. Die darin enthaltenen Texte sind prägnant und geben den Gesamteindruck des Restaurants wieder.

### Die Tests

Testredaktoren aus der ganzen Schweiz haben dafür anonym über 600 Gaststätten getestet. Sie setzen sich aus langjährig erfahrenen Geniessern mit grosser Affinität zur Gastronomie zusammen; sei dies nun von

Berufs wegen oder aus purer Berufung. In diesem Kontext publiziert die aktuelle Ausgabe des Guide Bleu mehr als 200 Betriebe, welche nie zuvor von einem Gastroführer getestet wurden. Er bildet damit eine wahre «Trouvaille» für gastronomische Neuentdeckungen in der Schweiz. Seine sämtlichen Texte weisen neu auch dieselbe Länge auf: Einem hochstehenden Lokal wird ebenso viel wohlwollender und fairer Text zugestanden wie einem einfacheren. Dabei wollen die Tester keine «Schulmeister» sein, indem sie dem Koch sagen, das eine oder andere Gericht sei etwas zu rezent oder allzu dezent geraten. Denn dies ist oftmals reine Geschmacksache. Und letztlich prüft dann die aus hochdotierten Gastroprofis und erfahrenen Gourmets bestehende Jury die Bewertungen nach bewährten Kriterien. Neu bewegt sich auch die Punkteskala zwischen fünf und zehn, halbe Noten wurden abgeschafft. Diese Vereinfachung

bringt eine klare Differenzierung mit und erhöht gleichzeitig die Aussagekraft. Die zu den beschriebenen Gaststätten ebenso neu integrierten Fotos sollen die Lokale visuell abbilden und den GB noch attraktiver gestalten.

### «Le grand Chef du Guide Bleu»

Wer kontinuierlich herausragende Leistungen auf höchstem Niveau erbringt, dem wird dieser Titel verliehen. Sie/er erhält als einzige/r die Bestnote Zehn. Die kulinarischen Kompositionen des diesjährigen Preisträgers Heiko Nieder verblüffen und übertreffen jede Erwartung. Das Geheimnis seines Stils liegt im filigranen und einmaligen Aromenspektrum. Mit Präzision kreiert er Gerichte, die geradezu Geschmacksexplosionen im Gaumen des Gastes erzeugen. Obendrein tüfelt er an der Dosierung von Kräutern, Gewürzen und weiteren Ingredienzen; womit er mit seinen Kombinationen stets aufs Neue

innovative Standards setzt. Was Heiko Nieder im The Restaurant vollbringt, ist ein einziges Feuerwerk an lukullischen Highlights. Die von ihm und seinem Team zubereiteten Speisen präsentieren sich von Teller zu Teller bis ins kleinste Detail als Gesamtkunstwerk. Notabene schafft er damit gar noch, dass der Genussmensch nach einem grandiosen Zwölfgänger topfit und ohne unangenehmes Völlegefühl nach Hause schwebt. ●

### Weber AG Verlag

CH-3645 Thun/Gwatt  
www.weberverlag.ch  
www.guide-bleu.ch  
mail@guide-bleu.ch  
Ab 2015 auch als APP für iPhone, iPad und Android.

### The Restaurant im Dolder Grand

Kurhausstrasse 65  
8032 Zürich  
044 456 60 00  
therestaurant@thedoldergrand.com  
www.thedoldergrand.com