



Edition Salt & Pfeffer AG
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salt-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'425
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 276.4
Abo-Nr.: 1076021
Seite: 94
Fläche: 25'221 mm²

Beste Weinkarte des Landes gekürt



Das Restaurant Jack's Brasserie vom Hotel Schweizerhof Bern ist Gesamtsieger: Direktor Michael Thomann, Sommelier Marco Riviuccio und Jurymitglied Bruno-Thomas Eltschinger.

«Unsere Gastronomie kann hervorragende, ambitionierte und bemerkenswerte Weinkarten vorzeigen»: Zu diesem Fazit kommen der Deutschschweizer Sommelier-Verband (SVS) und die Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP), nachdem sie heuer erstmals ein Weinkarten-Rating durchführten. «Mit den «Sommelier-Awards» wird der Stellenwert des Weins als Begleiter eines hochwertigen Gerichts von grossen Köchen speziell hervorgehoben», begründen die Initianten die Lancierung der Preisverleihung. Gesucht waren also die besten Weinkarten des Landes.

Fündig wurde die unabhängige Jury mit 24 Mitgliedern unter anderem in Bern. Sie kürte das Restaurant Jack's Brasserie des Hotels Schwei-

zerhof Bern zum «Gesamtsieger Grand Prix» und verhalf Direktor Michael Thomann und Sommelier Marco Riviuccio mit der Verleihung der Auszeichnung «Weinkarte des Jahres 2013» zu Ruhm und Ehre. Weiter wurden in fünf Kategorien die Gewinner auserkoren.

In der Kategorie «Hotel» ging das «Eden Roc» in Ascona mit Sommelier Giovanni Ferraris als Sieger hervor. Das Rating in der Kategorie «Gourmet» entschied das Restaurant La Bagatelle des Hotels Le Grand Chalet in Gstaad mit Sommelier Pedro Ferreira für sich. Die Goldmedaille in der Kategorie «Wein & Design» erhielt Ivo Adam im Ristorante Seven in Ascona. In der Kategorie «Landgasthof» landete das Landhotel Hirschen in Erlinsbach mit Sommelier Albi von Felten an der Spitze. Und in der Kategorie «Regional» kürte die Jury das Wallis zum Sieger: mit der «Gommerstuba» in Ernen, in der Franziska und Rolf Gruber wirken. Als Sonderpreis verlieh sie zudem den «Ueli Prager»-Award – für die «ungewöhnlichste, neuartige Weinkarte der Gegenwart». Entgegennehmen durften den Preis Walter und Manuela Klose sowie Hans

Rhyner und Stefan Schachner vom Gasthaus zum Gupf in Rehetobel.

Insgesamt wurden in den fünf Kategorien 21 Award-Winner prämiert. Teilgenommen hatten an dieser ersten Ausschreibung über 200 Gastrobetriebe. Die Kriterien zur Bewertung waren vielfältig – und mit 25 Punkten zahlreich. Besonderen Wert legte die Jury auf die Qualität, die Breite und Tiefe der Weinauswahl, die Pflege der Jahrgänge und die Aktualität des Angebots. Sie beurteilte die Ausgewogenheit in Bezug auf Herkunft, Regionen und Weinstile. Und sie prüfte, ob die Auswahl der Weine zur Küche des jeweiligen Restaurants passt. Auch die grafische Gestaltung der Karte, das klare Design zur Navigation des Lesers sowie die korrekte und vollständige Darstellung von Informationen flossen in die Bewertung ein. ■