

Restaurants

anonym

getestet

REGION. In der aktuellen Ausgabe des Gastroführers «Guide bleu» erhalten mehrere Oberländer Gastronomen gute Noten.

MARTIN MÄCHLER

Der Schweizer Gastroführer «Guide bleu» rühmt sich damit, dass die Tests – anders als bei vielen anderen Publikationen in dieser Sparte – anonym und unangemeldet durchgeführt werden. Zudem seien die Bewertungskriterien sowohl für die Wirte als auch für die Konsumenten transparent. Gastronomen können sich für einen entsprechenden Audit anmelden, finden allerdings nur Aufnahme in den Führer, wenn sie die «erforderlichen überdurchschnittlichen Werte» erreicht haben. Die Gesamtwertung entsteht dabei aus 140 vorgegebenen Einzelbewertungen, welche verschiedene Bereiche, vom Empfang über die Küche bis zu den Serviceleistungen umfassen. In die aktuelle Ausgabe des «Guide bleu» schafften es insgesamt sieben Betriebe aus der Region.

Explizite Komplimente

Die beste Bewertung erhielt dabei das Restaurant Rössli in Illnau. 90 von 100 möglichen Punkten heimste der Betrieb von Vreni und René Kaufmann bei der Gesamtbewertung ein. Für die Küchenleistung gab es ebenfalls einen Spitzenwert von 26 – bei einem Maximum an 28 zu vergebenden – Punkten. Für die «Konstanz auf hohem Niveau, in der Küche wie auch an der Gästefront», gab es gar ein explizites Kompliment an die Adresse des Wirtepaars.

Über ein fast identisches Testergebnis dürfen sich Reinhard und Elisabeth Scharnert vom Gasthof zum Hecht in Fehraltorf freuen. Sie erhielten ebenfalls 90 Punkte für den Gesamteindruck, mit 25 Punkten erreichte die Küchenleistung einen Spitzenwert. «Nichts fehlt den Gästen», heisst es im Gastroführer, «alle Details stimmen.»

Die Wirtschaft zur Traube in Ottikon bei Kempthal von Thomas und Kathrin Kämpfer wird ebenfalls sehr gut bewertet (84/25 Punkte). Aufnahme in den Gastroführer fanden auch der Landgasthof Puurehuus in Wermatswil (75/21), das «Büelgass» in Gossau (72/19), das «La Gloria» auf dem Golfplatz Kyburg (80/22) sowie das «Wassberg» in Forch (75/19).