

Vier neue «Jeunes Restaurateurs»

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) haben vier aufstrebende junge Köchinnen und Köche neu in ihre Reihen aufgenommen. Zählte die exklusive Vereinigung bisher 26 Männer und zwei Frauen, sind es jetzt total 32 Mitglieder. «Damit werden wir gegenüber anderen Berufsverbänden attraktiver», sagte JRE-Präsident Jörg Slaschek an der Aufnahmefeier im Restaurant Kunsthof in Uznach. Die Mitglieder seien eine solidarische, kollegiale Gemeinschaft und tauschten ihr Fachwissen aus. Die neuen Mitglieder sind:

Silvia Manser, Restaurant Trube in Gais im Appenzellerland. Sie hat mit ihrem Mann Thomas aus der früheren Dorfbeiz ein Spezialitätenparadies für Geniesser gemacht, ohne die heimelige Atmosphäre aufzugeben. Der Gastroführer GaultMillau wurde auf das Lokal aufmerksam und steigerte seine Bewertung jedes Jahr bis auf 15 Punkte.

Stefan Bader, Restaurant Zum Alten Stephan in Solothurn. Der innovative junge Küchenchef ist seit 2010 Geschäftspartner von Andy und Roberta Zaugg, den Besitzern des traditionsreichen Stadtlokals. Stefan Bader bietet eine gradlinige, saisongerechte Bistroküche. Das Restaurant hat 16 GaultMillau-Punkte. Bader und seinem Team ist es zudem gelungen, einen Michelin-Stern zurückzuholen.

Janine Hausmann und **Christoph Köli** vom Restaurant Kunsthof in Uznach. Das Restaurant mit historischer Hülle und modernem Inneren ist jung und aufstrebend wie seine Betreiber. Sie halten 15 Punkte im «GaultMillau» und einen Michelin-Stern für ihre marktfrische Küche mit klassisch-mediterranem Touch.

Andri Casanova, Küchenchef im 2009 eröffneten Restaurant & Lounge essen'z in Brugg. Der Name des Lokals ist eine Verbindung von Essen und Essenz; auf der Speisekarte stehen nur Grundzutaten – also die Essenz der Speisen. Was auf den Tisch kommt, ist klassisch-französisch, aber modern und schnörkellos. Im «GaultMillau» hat das Lokal bereits 13 Punkte.

Präsident Jörg Slaschek, der mit seiner Frau Regula das Gourmetrestaurant Altisholz in Riedholz führt, gibt Ende September, nach zwei Jahren, sein Amt ab, aus «Altersgründen». «Ich bin dann 45 und werde ein membre d'honneur», sagt er. Seine Nachfolge wird an der Generalversammlung in Riedholz bestimmt.

Die Vereinigung der selbständigen jungen Köche hat einen eigenen Lehrlingswettbewerb. Er wird seit 2010 von Urs Wandler vom Restaurant Schönbühl in Hilterfingen organisiert. (ben)