

28.09.2004 - 11:01 Uhr

Gastrofürer guide-bleu.ch 2005 (Erstausgabe 1976)



Querverweis auf Bild: www.newsaktuell.ch/d/story.htx?nr=100480124

- "numerus clausus"
- Die regionale Küche - eine Schatztruhe
- Wertungen nur für traditionelle europäische Küchen
- Durchgehend warme Küche
- Das "cover design" von Le Boucher Corpaato
- guide-bleu.ch Gastgeberteams 2005
- Referenzwerk mobiler Kommunikation

Basel (ots) -

"numerus clausus"

Die Auswahl der gedruckten Empfehlungen pro Kanton wird künftig limitiert. Die Gesamtlimite von 1111 Empfehlungen bleibt bestehen.

Die Quote pro Kanton steht im Bezug zur Anzahl Restaurants. Als Basis dient die Mitglieder-Statistik von Gastrosuisse. Die Konsequenz: Einige Kantone zeigen wesentlich weniger Empfehlungen als bisher (GR, LU, ZH), andere Kantone deutlich mehr (GE, TI, VD).

In der elektronischen Datenbank (z.B. für Swisscom Mobile) sind alle Betriebe enthalten, auch jene, die aus Platzgründen in der gedruckten Version fehlen.

Die Regionale Küche - eine Schatztruhe

Nicht allein der Hunger bestimmt die Wahl, in welchem Restaurant wir essen. Kulinarische Inhalte wie gesellschaftliches Ambiente tragen diesen Entscheid mit. Die vielen Konzepte sind so unterschiedlich wie die Wünsche der Gäste. Sie werden von Wirten laufend hinterfragt.

Dabei hat alles so simpel angefangen: Auf dem Weg von A nach B musste man irgendwo nächtigen und wurde wo möglich auch gepflegt. Auf den Tisch kam, was gerade verfügbar war und damit waren Reisende in der Regel zufrieden.

Heute hingegen haben wir fast alles auf dem Teller, vom einfachen Spiegelei von Haushuhn Hilda bis zu Leberli australischer Wüstenkaninchen. Echter Hunger ist für viele von uns ein unbekanntes Gefühl. Befriedigung hochgezüchteter Gaumen-Gelüste dekorieren das Angebot. "Sage mir, was Du isst, und ich sage Dir, wie trendy Du bist".

Angeregt von ökologischen Überlegungen und wirtschaftlichen Erfahrungen denken heute Gast wie Gastgeber an Transportwahnsinn, Nährstoffe und Nährwerte. Die logische Folge: Wir bekommen wieder Lust auf das, was wir in der Region produzieren. Hier liegen Chancen: Regionale Küche, zeitgemässe Zubereitung, allseitiger Respekt und ein herzhaftes Lächeln aller Beteiligten.

Wertungen nur für traditionelle europäische Küchen.
(ch, at, de, fr, it, es)

Restaurants mit traditionellen europäischen Küchen werden wie bisher mit dem Resultat aus der Gesamtbewertung (max 100 Punkte) und dem Resultat der Küchenwertung (max. 28 Punkte) ausgewiesen.

Für die Gesamtbewertung massgebend sind 9 Testbereiche mit insgesamt 29 Bewertungen zu: Erscheinungsbild, Empfang, Tisch, Speisekarte, Service, Küche (Präsentation, Portionierung, Qualität, regionaler und saisonaler Bezug), Wein, Kaffee, Inkasso. In der Testsaison 2006 wird neu auch das Angebot an Schweizer Mineralwasser und der Umgang mit der Alternative "Hahnenwasser" überprüft.

Für Restaurants über 80 Punkte, die mit einem "Palmarès-Kranz" ausgezeichnet werden können, gelten zusätzliche Kriterien wie z.B. eine kompetente Auswahl an Schweizer Käse sowie an Schweizer Spitzenweinen. In der kommenden Testsaison 2006 wird in dieser Elite auch das Angebot von Smoker-Lounges bewertet.

Bei nicht traditionellen europäischen Küchen werden die Restaurantempfehlungen ohne Werte publiziert, aber sporadisch auf die Grundanforderungen von guide-bleu.ch überprüft: Äussere wie innere Ausstrahlung, Sauberkeit und Toilette.

Diese Empfehlungen werden mit einem "Welthut", (Kochmütze auf einer Weltkugel) ausgezeichnet. Weiterhin unbewertet bleiben Empfehlungen von Neuentdeckungen aller Kategorien "go & see", das sind u.a. auch kreative "newcomer".

Durchgehend warme Küche

Restaurants mit diesem Angebot sind neu sind im Gastroführer guide-bleu.ch mit dem Vermerk "Küche 11-23" bezeichnet.

WIR

In Ergänzung zu den bisherigen Hinweisen bargeldloser

Zahlungsmittel werden neu auch Betriebe erwähnt, die WIR als Zahlung annehmen.

Keine Kritik

Es bleibt dabei: Negative Erlebnisse beim Audit werden nicht ein Jahr lang publiziert, das Restaurant wird für die Folgeausgabe gestrichen. Die Testredaktion empfiehlt ausschliesslich Betriebe, die innerhalb ihrer Kategorie einen positiven Gesamteindruck hinterlassen haben. Die redaktionellen Bemerkungen der Auditoren enthalten denn auch zu jedem Restaurant die Antwort auf die Frage: "Warum soll man hier essen?".

Das "cover design" von LE BOUCHER CORPAATO

Der Gastroführer guide-bleu.ch wird ab der Ausgabe 2005 das Deckblatt jeweils durch diverse Künstler gestalten lassen. Einzige Vorgabe: Farben und Sujets (Gabel, Teller, Glas) sind beizubehalten. 111 nummerierte Originaldrucke für CHF 111.- (zuzüglich Porto) auf Spezialpapier im A3 Format gelangen in den Verkauf, alle vom Künstler handsigniert.

guide-bleu.ch Gastgeberteams 2005

Die freundlichsten Teams des Schweizer Gastgewerbes sind gewählt. Erstmals gab es über Internet eine Volkswahl.

Als Gastgeberteam zeichnet guide-bleu.ch jährlich sechs Teams in sechs Regionen aus, die durch besonders herzliche, motivierende und freundliche Bedienung aufgefallen sind. Die persönliche Ausstrahlung ist der beste Botschafter der Gastfreundschaft. Die Testredaktion reichte ihre Vorschläge für 2005 ein, vom 1. bis 20. Juni 2004 wurde im Internet abgestimmt, hier die Gewinner:

Grossraum NordWestschweiz:

AG, BL, BS, So, JU, Teile ZH/BE
AG Rothrist "Rösslistube"

Grossraum NordOstschweiz:

SH, TG, Teile ZH/SG
TG St. Pelagiberg "St. Pelagius"

Grossraum SüdOstschweiz:

AI, AR, GL, Teile GR/SG
SG Rapperswil "Schwanen Le Jardin"

Grossraum Südschweiz:

TI, Teile GR
TI Intragna "Da Agnese"

Grossraum SüdWestschweiz:

GE, NE, VD, Teile FR/VS
VD Vufflens-Château "Ermitage Bernard Ravet"

Grossraum Zentralschweiz:

LU, NW, OW, SZ, UR, ZG, Teile BE/FR/VS
LU Luthern "Zur Sonne"

Im Kanton Wallis erhält das Team mit den meisten Stimmen die Auszeichnung: WALLISER GASTGEBERTEAM

Für 2005 ist das: Zermatt, Alex Grill im Hotel Alex
(Diplomübergabe Fr 17.12.04 mittags)

Referenzwerk mobiler und elektronischer Kommunikation

connect mit FIAT, Alfa Romeo, Lancia, Maserati

Die Daten von guide-bleu.ch wurden von Fiat Auto (Suisse) SA (Fiat, Lancia, Alfa Romeo und Maserati) für ihre Navigation "connect" übernommen. Das Telematik-System erlaubt einen kontinuierlichen Kontakt während der Fahrt. Man bezahlt für jede automatisch eingeleitete Verbindung via Knopfdruck lediglich eine SMS Gebühr, dann wird man auf Kosten der Zentrale zurückgerufen und kann sich beraten lassen.

gastroguide.ch

Diese Internet-Plattform zeigt nur getestete Restaurants in der Schweiz. Über Suchbegriffe aus Küche, Keller, Desserts wie auch über spezifische Begriffe der Infrastruktur ermöglicht die effiziente Volltextsuche eine rasche Auswahl: "Durch Menüwahl ins Esslokal". guide-bleu.ch ist Kooperationspartner von www.gastroguide.ch.

Swisscom Mobile

Swisscom Mobile Kunden können die gesamten Daten des guide-bleu.ch über Vodafone live! oder über das Mobile Portal von Swisscom Mobile abrufen. In der Gesamtdatei sind alle Betriebe enthalten, die aus Platzgründen in der aktuellen Print-Ausgabe fehlen.

Swissguide.ch

Über die Kooperation mit Swissguide "www.swissguide.ch" sind auch die 1'111 von der Testredaktion ausgesuchten und geprüften guide-bleu.ch Restaurants als spezielle Internet Community augenfällig hervorgehoben. Dank dem Swissguide Eintrag werden diese Restaurants auch über die Google Suche schneller gefunden. Swissguide ist mit über 650'000 eingetragenen Firmen, deren Produkten, Dienstleistungen und Marken, die umfassende Wirtschaftsdatenbank der Schweiz.

Kontakt:

Anton H.Honegger, Chefredaktion
Tel. +41/(0)61/281'46'72
E-Mail: info@guide-bleu.ch
Internet: <http://www.guide-bleu.ch>

Medieninhalte



guide-bleu.ch: Das neue "cover design" von LE BOUCHER CORPAATO. Weiterer Text über ots. Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Abdruck bitte unter Quellenangabe: "obs/guide-bleu.ch".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002647/100480124> abgerufen werden.