



03.10.2007 - 16:00 Uhr

Revolution der Gastrokritik

# guide-bleu.ch 2008

## Gastroszene Schweiz: Alles in einem!



Kriens (ots) -

- Hinweis: Bildmaterial steht zum kostenlosen Download bereit  
unter: <http://www.presseportal.ch/de/pm/100002647> und wird

zusätzlich noch über EQ-Images verbreitet -

guide-bleu.ch macht Schluss mit der Gastrokritik, Schluss mit Empfehlungen einer Testerlobby die über Ja oder Nein von Empfehlungen guter Restaurants willkürlich entscheidet. guide-bleu.ch fasst diese Empfehlungen der vergangenen Jahre zusammen und zeigt in seiner neuen Ausgabe gesamthaft 2500 Ausgetipps aus diversen Gastroguides "wo his who".

guide-bleu.ch selbst geht den Weg des fairen und transparenten Audits, dessen Fokus dem Wirt bekannt ist und wo sich jeder mit überdurchschnittlichen Leistungen beurteilen lassen kann, ohne dass man ihn übergeht oder übersieht. Dieses Audit ist fakultativ und kostenpflichtig.

guide-bleu.ch portraitiert in seiner Ausgabe 15 verschiedene Gastroführer und zeigt auf, was sie kosten und was sie präsentieren.

Der neue guide-bleu.ch 2008 zeigt mehr von der Gastroszene Schweiz als alle andern Guides: er zeigt sie alle zusammen, umfassend und einzig. Erstmals geht ein Gastroführer über seine individuellen Empfehlungen hinaus und zeigt sich auch als Lexikon diverser Schweizer Gastroguides. 15 davon werden in dieser Ausgabe kurz beschrieben, u.a. was sie zeigen und wen sie zu welchen Bedingungen und Kosten aufnehmen.

300 Adressen im Einkaufsführer

Wer sich in der Schweiz kulinarisch bewegt interessiert sich auch dafür, wo Gourmets einkaufen. Erfahrungen und Tipps aus jedem Kanton wurden in den letzten Jahren gesammelt. Jährlich neu zusammengestellt geben sie Auskunft darüber, wo man die typische Wurst, die besten Brote, die heimische Sennerei, hausgemachte Lækkerli oder den edelsten Tropfen aus der Region findet.

160 Spitzenköche

Erstmals zeigt ein Gastroführer, wo genau die in den unterschiedlichsten Medien erwähnten "Kochkünstler der Spitzenklasse" wirken. Massgebend für diese Auflistung sind die höchst bewerteten Leistungen im Bereich der Küche, und das sind bereits über 160 Persönlichkeiten.

Schweizer Ressourcen wie immer hoch im Kurs

Schweizer Produzenten engagieren sich massgeblich für das kulinarische Image unseres Landes. Wir haben die besten Mineralwasserquellen, wir produzieren eine eindruckliche Auswahl an Käseprodukten und in jedem Kanton wird Wein angebaut - jährlich mit besseren Resultaten. Das sind Fakten, die guide-bleu.ch in seinen Audits nicht nur beobachtet, sondern auch bewertet. Beim Spanier oder Italiener hingegen erwartet niemand diese Konsequenz, innerhalb dieser landestypischen Restaurants machen wertende Vergleiche nur untereinander Sinn.

Die Revolution der Gastrokritik im guide-bleu.ch 2008

Glaubwürdigkeit ist auch in der Gastronomie ein sehr hohes Ziel und sie wird über transparente Kriterien und Werte erreicht. Nur wenn jeder Wirt eine Chance bekommt ein anonymes Audit zu beantragen, wenn er sich mit seinen Leistungen aufgrund klarer Vorgaben messen und bewerten lassen kann, dann darf man von Glaubwürdigkeit sprechen. Wer nicht beurteilt werden will gehört nicht a priori zu den Verlierern, denn er verzichtet freiwillig und nicht durch Ignoranz wie im willkürlichen System. Unter den 30'000 Schweizer Gastrobetrieben

verdienen sehr viel mehr eine Erwähnung als die wenigen, die stets herausgestellt werden oder sich selbst an die Sonne stellen.

Eine von Willkür befreite Lösung ist das kostenpflichtige Audit

"guide-bleu.ch" hat aus den erwähnten Gründen ein kostenpflichtiges Audit eingeführt. Es ermöglicht dem Gastgeber, über die Transparenz der Bewertung den Weg zu seinem betriebseigenen Resultat detailliert einzusehen. Der jeweilige Fokus der Beobachtungen ist bekannt, und so können auch Tendenzen im Wandel subtil beobachtet und gefördert werden. Wer keine überdurchschnittlichen Werte erreicht wird nicht erwähnt und zahlt nichts für das Audit.

Respekte sind gefragt

Respekt vor dem Nahrungsmittel, Beachtung regionaler Ressourcen und Wertschätzung von gastgeberischen Leistungen, denn Testpersonen gehören zu keiner Lobby von Königsrechtern. Sie reflektieren ihre Beobachtungen über einen für die Gastgeber transparenten Prozess, der den Weg zum Resultat über 140 bewertete Kriterien offen legt. Der an Punkten interessierte Konsument bekommt davon zwei Werte zu sehen: die Gesamtbenotung (max. 100 Punkte) und die darin enthaltene Wertung aus den Leistungen der Küche (max. 28 Punkte).

Die Symbole mit Kochmützen verschwinden

davon gibt es zu viele. Bei guide-bleu werden neu die Ebenen der Gesamtwerte über ein "A" (auditert) kommuniziert. Liegen diese Werte über 80 Punkte, so wird der Gast mit einem "AA" navigiert. Nur wer die 31 Kriterien im Bereich Toilette, Tafelkultur, stufengerechte Crew, Schweizer Käse, Schweizer Wein, Schweizer Edelbrände und die Beilagekultur Kaffee/Tee alle mit Maximalnoten erfüllt, wird mit einem "AAA" markiert. Schweizweit ist für 2008 dieses neue Symbol bei sieben Betrieben zu finden.

Alle guide-bleu.ch auditierten Betriebe repräsentieren eine weit über dem Durchschnitt liegende und qualitativ anspruchsvolle Gastronomie. Die drei Ebenen "A" reflektieren exakt den Besuchsrhythmus der Konsumenten und zeigen ein realistisches Verhältnis zum gesamten Potential der Schweizer Gastronomie.

Konzentration deutschsprachige Schweiz

Die neue Ausrichtung des guide-bleu.ch konzentriert sich primär auf die deutschsprachige Schweiz. Empfehlungen aus der Romandie wurden bislang mit Blick auf Konsumenten, welche die französische Sprache nicht beherrschen (vorwiegend aus Österreich und Deutschland), in deutscher Sprache abgefasst. Noch finden sich in der Romandie wenig Restaurants die sich für ein kostenpflichtiges Audit begeistern können. Hier wie da steht man bei neuen Projekten vorab lieber hinter spracheigenen Ideen. "guide-bleu.ch" übernimmt hier eine Vorreiterrolle.

Schweizweite Volkswahl der kantonalen Gastgeberteams

Vom 2.10.2007 bis 31.5.2008 können Leserinnen und Leser ihr Lieblingsteam aus den auditierten Betrieben der Ausgabe 2008 auswählen und unter "[www.guide-bleu.ch](http://www.guide-bleu.ch)" / "Voting Gastgeberteam 2008" ihre Stimme abgeben. Auf eine Jury wird absichtlich verzichtet. Es sind die Stimmen der Konsumenten, die entscheiden. Technisch wird es so eingerichtet und überwacht, dass pro Voting jeweils nur EINE STIMME angerechnet wird. Auf ein SMS-Voting wird verzichtet. Die Resultate werden regelmässig aktualisiert. Die Teams mit den meisten

Stimmen pro Kanton erhalten ein Diplom, das sie als Publikumsliebblinge auszeichnet.

Herausgeber

"guide-bleu.ch"

Brunner AG, Druck und Medien, CH-6010 Kriens  
erhältlich im Buchhandel  
ISBN 978-3-905198-82-9  
CHF 48.-- / EUR 32.-

PS für Redaktionen:

Auskunft, Details, spezielle Listen: bitte über die Chefredaktion anfordern.

Kontakt:

Anton H. Honegger  
4012 Basel  
Tel.: +41/61/281'46'72  
Mobile: +41/79/500'46'72  
E-Mail: info@guide-bleu.ch

Medieninhalte



Revolution der Gastrokritik: guide-bleu.ch präsentiert Empfehlungen aus 13 verschiedenen Gastroguides. Weiterer Text über OTS unter <http://www.presseportal.ch/de/pm/100002647>. 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/100002647/100546374> abgerufen werden.