

Thurgauer Zeitung vom Dienstag, 4. Oktober 2005

Urheberrecht: Die Übernahme dieses Textes bzw. der Fotografie ist verboten. Jede Weiterverwendung des Inhalts dieser Site bedarf der Einwilligung der Redaktion. © Thurgauer Zeitung

Thurgauerin ist Köchin des Jahres

Tanja Grandits vom «Thurtal» in Eschikofen ist vom «Gault Millau» zur Köchin des Jahres gekürt worden. Ihre Küche sei besonders raffiniert. Es gibt aber noch weitere Neu- und Wiedereinsteiger im Thurgau. (Urs Wilhelm's Restaurant, Altnau weiterhin auf Platz drei, Anmerkung Webmaster)

Marc Haltiner

Eschikofen/Zürich - Wo lässt es sich besonders gut tafeln und trinken, wo hat es die schönste Ambience? Gespannt warten Feinschmecker und Freunde kulinarischer Köstlichkeiten jedes Jahr auf die neue Ausgabe des Gourmet-Führers GaultMillau, der diesmal mit besonders erfreulichen Nachrichten für den Thurgau aufwartet. Denn zur Köchin des Jahres hat das 45-köpfige Team des «GaultMillau» Tanja Grandits erkoren. Eben erst Mutter geworden, verblüffe die Köchin im «Thurtal» in Eschikofen mit ihrer Weltküche, schreiben die Tester. Die 35-jährige Köchin, die ursprünglich aus der Nähe von Tübingen stammt, sei hellwach, hole die raffiniertesten Gewürze und Aromen in den kleinen, feinen Landgasthof, und ihre Gerichte seien fantasievoll und gradlinig. Dem «GaultMillau» ist das Urteil immerhin 16 von 20 Punkten wert. Das Lokal sei warm und zugleich modern eingerichtet, und sonntags gebe es Jazz zum Brunch.

Aber auch sonst hat sich im Thurgau einiges getan (siehe Box): Marcus Helfesrieder und Eva-Maria Barth können als neue Gastgeber auf Schloss Brunnegg gleich mit 15 Punkten starten. Und auch das «Goldene Kreuz» in Frauenfeld zählt mit 14 Punkten zu den Aufsteigern des Jahres. Neulinge und Wiedereinsteiger sind zudem das Restaurant Pulcinella im «Schwert» Weinfeldern mit 14 Punkten, das Restaurant Bad Horn in Horn, die «Krone» in Gottlieben sowie der «Frohsinn» in Arbon, alle mit 13 Punkten. Weiterhin an der Spitze ist aber mit 18 und damit zwei Punkten Abstand auf die Folgenden Wolfgang Kuchler im «Schäfli» in Wigoltingen.

«Taggenberg» Aufsteiger des Jahres

Auch wer gerne westlich des Kantons isst, kann frohlocken. Peter Schnaibel auf dem «Taggenberg» in Winterthur wird mit 17 Punkten Aufsteiger des Jahres. Gewinner gibt es überdies im Kanton St. Gallen, so die «Äbtstube» in Bad Ragaz mit 17 Punkten, neue gute Adressen wie das «Schoren», «Maximilian» und das «David 38» gibt es in der Stadt St. Gallen selber. In Kanton und Stadt Schaffhausen dominiert nach wie vor André Jaeger in seiner «Fischerzunft» - er erreicht wieder 19 Punkte.

Der Koch des Jahres stammt dagegen aus dem Wallis: Didier de Courten aus Sierre erzielte die bisherige Höchstnote von 19 Punkten. Dazu kommen sieben weitere Köche mit dieser Benotung, in der Deutschschweiz neben Jaeger Horst Petermann mit der «Kunststuben» in Küssnacht.

Die Thurgauer Gault Millau-Restaurants im Überblick

- ◆ **Altnau: Urs Wilhelm's Rest., 16 (16)**
- ◆ **Arbon: Brauerei Frohsinn, 13 (neu)**
- ◆ Arbon: Römerhof, 16 (16)
- ◆ Buch bei Frauenfeld: Schäfli Horben, 12 (12)
- ◆ Diessenhofen: Krone, 13 (13)
- ◆ Egnach: Seelust, 14 (14)
- ◆ Erlen: Aachbrüggli, 15 (15)
- ◆ **Eschikofen: Thurtal, 16 (15)**
- ◆ **Frauenfeld: Goldenes Kreuz, 14 (13)**
- ◆ Frauenfeld-Erzenholz: Zur Hoffnung, 14 (14)
- ◆ **Gottlieben: Romantikhôtel Krone, 13 (neu)**
- ◆ **Horn: Bad Horn, 13 (neu)**
- ◆ Kesswil: Schiff, 13 (13)
- ◆ Kreuzlingen: Jakobshöhe, 14 (14)
- ◆ **Kreuzlingen: Schlossrestaurant Brunnegg, 15 (neu)**
- ◆ Kreuzlingen: Seergarten, 15 (15)
- ◆ Mammern: Schiff, 14 (14)
- ◆ St. Pelagiberg: St. Pelagiberg, 17 (17)
- ◆ Uesslingen: Traube, 14 (14)
- ◆ Weinfeldern: Gambrinus, 14 (14)
- ◆ **Weinfeldern: Pulcinella, 14 (neu)**
- ◆ Weinfeldern: Zum Löwen, 14 (14)
- ◆ Wigoltingen: Taverne zum Schäfli, 18 (18)

Nicht mehr vertreten:

- ◆ Arbon: Metropol
- ◆ Gottlieben: Drachenburg und Waaghaus