

# «Stucki»-Köchin Tanja Grandits ist «Koch des Jahres»

Tanja Grandits, seit über 10 Jahren Gastgeberin im Restaurant Stucki in Basel, wurde vom Gault Millau mit dem Titel «Koch des Jahres 2020» geehrt. Ihre Küche erhält 19 Punkte, was bisher noch keine Köchin in der Schweiz erreichte.



Mit Tanja Grandits erkocht sich in der Schweiz erstmals eine Frau in die 19-Punkte-Liga von Gault Millau.

Bild: perspektiv - photographie & bild

Tanja Grandits trug den Titel schon 2014, doch diesmal haben sie die Restaurantbewerter mit einen Punkt mehr an die Spitze des Schweizer Kochhimmels spendiert. Grandits ist die erste und entsprechend einzige Frau in diesen noch immer von Männern dominierten Gefilden. «Wir kennen keine Frauenquote», sagte Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller am Montag an der Punkteverleihung und Präsentation des neuen Restaurantführers in Gradits Restaurant Stucki.

Seit zehn Jahren kocht Grandits im «Stucki» im Basler Nobelquartier Bruderholz, das schon unter dem namensgebenden Vorgänger zu den besten Schweizer Restaurants zählte. Die GM-Redaktion schwärmt nicht nur von ihrem virtuosen Umgang mit Aromen, Kräutern, Farben und Essenzen, sondern auch von ihrem teamorientierten Führungsstil.

[IMG 2]«Meine Antriebsfeder ist die Freude. Im Kleinen wie auch im Grossen sollte der Alltag immer auch mit Freude erfüllt sein. Denn das ist es, was wirklich zählt und was wir für den Gast auch auf dem Teller spürbar machen wollen», sagt die 1970 in Albstadt (DE) geborene Tanja Grandits. Diesen Gedanken teilt sie mit ihren Mitarbeitenden, die zum Teil schon seit vielen Jahren mit der Köchin Hand in Hand arbeiten. Deshalb sei die Auszeichnung «Koch des Jahres» und die 19-Gault-Millau-Punkte auch mit einem Dankeschön an das Team verbunden.

Grandits hat das «Stucki» von Plüsch und schweren Vorhängen befreit, und auch die Küche wurde luftiger: Sie spielt mit aromatischen Inspirationen aus aller Welt, ohne in die Beliebigkeitsfalle zu tappen. Die Chefin bietet Nicht-Gästen manche ihrer Genüsse in einem kleinen Laden neben der Beiz an – was auch zu ihrer Marke beiträgt.

Im 19er-Club sind 2020 neben Grandits, die bisher 18 Punkte hatte: Andreas Caminada (Fürstentum Graubünden), Philippe Chevrier (Saignes GE), Didier de Courten (Siders VS), Franck Giovannini (Crissier VD), Peter Knogl (Basel), Heiko Nieder (Zürich) sowie Bernard und Guy Ravet (Vufflens-le-Château VD), wie der Gastroführer am Montag mitteilte.

### **Mehr 18er-Lokale**

Neu mit der zweithöchsten Bewertung von 18 Punkten ausgezeichnet wurden vier junge «Aufsteiger des Jahres» aus der Deutschschweiz und dem Tessin. Es handelt sich um Patrick Mahler vom Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau (LU), Stefan Heilemann vom Restaurant Ecco in Zürich, Mitja Birlo vom Restaurant 7132 Silver in Vals (GR) und Rolf Fliegau vom Restaurant Ecco im Hotel Giardino in Ascona.

Hinter der Spitze bewegt sich die Szene in den Augen der Tester auch wegen eines Generationenwechsels: Renommiertere Köche wie Georges Wenger (Le Noirmont, JU), Carlo Crisci (Cossonay, VD), Robert Speth (Gstaad) oder Peter Moser (Basel) seien abgetreten, was Jüngeren Chancen gebe, sich zu profilieren.

Ein besonderer Sprung gelang hierbei Jérémy Desbraux vom «Maison Wenger» in Le Noirmont: Mit 17 Punkten erreichte er die bislang höchste Bewertung eines Neueinsteigers. Als zweite «Entdeckung des Jahres» kam Paolo Casanova vom Restaurant Chesa Stüva Colani in Madulain (GR) auf 15 Punkte.

Der von Ringier Axel Springer Schweiz herausgegebene Guide listet überdies die für seine Redaktion besten 125 Schweizer Winzer auf und empfiehlt 90 Feinschmecker-Hotels. «Hotel des Jahres» ist diesmal das [Basler Grand Hotel des Trois Rois \(https://www.htr.ch/story/das-trois-rois-ist-gaultmillaus-hotel-des-jahres-2020-24361.html\)](https://www.htr.ch/story/das-trois-rois-ist-gaultmillaus-hotel-des-jahres-2020-24361.html); seine beiden Lokale haben 19 respektive 14 Punkte. (sda/htr)

Auszeichnung	Koch/Restaurant	GM-Punkte
Aufsteiger des Jahres Deutschschweiz I	Patrick Mahler/Park Hotel Vitznau, Restaurant Focus	18
Aufsteiger des Jahres Deutschschweiz II	Stefan Heilemann/Hotel Atlantis by Giardino Zürich, Restaurant Ecco	18
Aufsteiger des Jahres Deutschschweiz III	Mita Birlo/7132 Hotel Vals (GR), Restaurant 7132 Silver	18
Aufsteiger des Jahres im Tessin	Rolf Fliegau/Hotel Giardino Ascona, Restaurant Ecco	18
Aufsteiger des Jahres Westschweiz	Romain Paillerau/Restaurant La Pinte des Mossettes, Cerniat (FR)	17
Entdeckung des Jahres Deutschschweiz	Paolo Casanova/Hotel Chesa Colani, Madulain (GR), Restaurant Chesa Stüva Colani	15
Entdeckung des Jahres Westschweiz	Jérémy Desbraux/Restaurant Maison Wenger, Noirmont (FR)	17
Sommelier des Jahres	Edmond Gasser/Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne, Restaurant Anne-Sophie Pic	18
Patissier des Jahres	Kay Baumgardt/Gasthaus zur Fernsicht Heiden (AR)	17
Pop des Jahres	<a href="https://www.htr.ch/story/zuercher-metzg-ist-gaultmillaus-pop-des-jahres-24477.html">Marlene Halter/Restaurant Metzg, Zürich (https://www.htr.ch/story/zuercher-metzg-ist-gaultmillaus-pop-des-jahres-24477.html)</a>	
Schweizer Star im Ausland	Dominique Godat/Hotel Metropol in Moskau	
Hotel des Jahres	Grand Hotel Les Trois Rois, Basel mit «Cheval Blanc by Peter Knogl» und «Brasserue» (Urs Gschwend)	19/14

Publiziert am Montag, 07. Oktober 2019