

Junger Koch als doppelter Aufsteiger

«Gault Millau» 2022: Tim Munz erhält einmal 15 und einmal 14 Punkte – drei neue Lokale in Baden, Aarau verliert erneut eine Adresse.

Fabian Hägler

Gleich vier Aargauer Restaurants haben neu den Einzug in den Gastroführer Gault Millau geschafft – und drei davon sind Badener Lokale: Das Restaurant Oberstadt, der «Grosse Alexander» (beide 14 Punkte), und das «Plü» des Grand Casino Baden (13 Punkte) sorgen dafür, dass Baden wieder zur Gourmetstadt wird. Als viertes Lokal neu im Gastroführer ist ein Restaurant aus dem Westaargau: der «Loohof» aus Oftringen (13 Punkte).

Doppelt im Gault Millau vertreten ist Starkoch Tim Munz: Anfang Juni hatte der 31-Jährige zusammen mit seinen Geschäftspartnern Viktor und Alex Berger das Restaurant Oberstadt in Baden eröffnet. Daneben führt Munz seit fünf Jahren das Restaurant «Zur Heimat» in Ehrendingen, das bisher auch 14 Punkte aufwies. Im aktuellen Führer für das Jahr 2022 gehört das Lokal zu den Aufsteigern, neu erhält es von den Gourmet-Testern sogar 15 Punkte.

«Gewinn für den Aargau»: 25-jähriger Küchenchef

In der «Oberstadt» ist Munz laut Gault Millau selbst nur am Mittwoch vor Ort. «Mit Marco Herrmann an der Front und Küchenchef Christopher Knippschild («Mesa» und «Gustav», Zürich) hat er aber ein kongeniales Duo gefunden. Ihr Start ist rundum geglückt», stellen die Gastroexperten fest. Bei ihrem Besuch genossen sie «einen tadellosen einheimischen Zander an Yuzuperlen mit Blumenkohl und gerösteten Haselnüssen» und als «nicht weniger überzeugenden Hauptgang ein perfekt gebratenes Filet vom Pata-negra-



Tim Munz ist gleich doppelt im «Gault Millau» vertreten: 15 Punkte erhält er mit dem Wirtshaus zur Heimat in Ehrendingen, 14 Punkte mit dem neu eröffneten Restaurant Oberstadt in Baden. Bild: Alex Spichale

Schwein mit Rotweinsauce, Fenchel und Couscous.»

Noch jünger als Tim Munz (31) ist Niklas Schneider (25), Küchenchef im «Grossen Alexander» in Baden: «Der junge Mann ist eine Entdeckung und ein Gewinn für das kulinarische Angebot im Kanton Aargau», schreibt der Gault Millau. Mit tags werde im Traditionshaus in der Badener Altstadt nahe bei der Limmat «jetzt einfach, aber gut, abends anspruchsvoll, aber locker gekocht.»

Lob für Neueinsteiger mit 14 Punkten aus Oftringen

Das dritte Lokal in Baden, das neu im Gault Millau vertreten ist, wurde im Coronajahr 2020 komplett umgebaut. Die Gastro-

tester sehen den Start des «Plü» (13 Punkte) im Grand Casino Baden als geglückt: «Die Küche unter Küchenchef Enrique Isler Benedicto zeigt eine ordentliche Leistung, der Service ist erfrischend vif, sympathisch und mit Leuten bestellt, die sichtlich Spass an ihrem Job haben.»

Angetan äussern sich die Tester auch vom einzigen neuen Lokal aus dem Westaargau im Gault Millau, dem Loohof in Oftringen. «Daniel Pittet, Biker und Hundefreund, Herzenswaliser und schwer tätowierter Koch, der auch schon mit einem Foodtruck unterwegs war, hat das Lokal entstaubt und wiederbelebt», heisst es im Führer. Pittet arbeite «mit exzellenten, rein schweizerischen Produkten

und biete eine feine, fleisch- und fischbasierte Marktküche in der Wirtschaft, eine Tavolata am grossen Tisch und eine Gourmetküche im Atelier.»

Viermal 15 Punkte – «Fahr» mit 16 Punkten ganz oben

An der Spitze steht im Gault Millau weiterhin das Restaurant Fahr in Künten-Sulz mit 16 Punkten. Dahinter folgen Restaurant zur Heimat in Ehrendingen, das «Rosmarin» in Lenzburg, der «Hirschen» in Villigen und der «Schlossgarten» in Schöftland, die alle mit 15 Punkten ausgezeichnet wurden.

Zu den Aufsteigern gehört neben der «Heimat» in Ehrendingen das Restaurant Cocon, das zum Seerose Resort in Meis-

terschwanden am Hallwilersee gehört. Im letzten Jahr wies das Lokal noch 13 Punkte auf, dieses Jahr erhielt es einen Punkt mehr. Weiter mit 14 Punkten bewertet wurden das Restaurant Bänziger in Seon, der Gasthof zum Bären in Birmenstorf, das «Silvio's Ampère» in Rapperswil, das Restaurant Bären in Mägenwil und das «Fédéral» in Zofingen.

Nur noch 12 Punkte: Mürset in Aarau als Absteiger

Neben dem neu eingestiegenen «Plü» in Baden werden im aktuellen Gault Millau auch der «Bären» in Kölliken, die «Pinte» in Dättwil, der «Ochsen» in Wölflinswil, der «Bären» in Suhr, die «Mühle» in Oberentfelden mit 13 Punkten bewertet.

Nur noch 12 Punkte erhält dieses Jahr das Mürset in Aarau – damit wurde das Lokal um einen Punkt zurückgestuft. «Das Stroganoff totgebraten, das Lamm unter dem Salamander totgetrocknet, die Leberli irgendwas dazwischen: Wir haben im «Mürset» schon besser gegessen als an diesem sonnigen Sommertag auf der Terrasse an der Aarauer Riviera», heisst es im Gault Millau. Der Hauptgang überzeugte die Tester nicht, die Vor- und Nachspeisen seien hingegen «tipp-top» gewesen. «Aber das reicht nicht», so das Urteil, das letztlich einen Punkt kostet.

Nicht mehr im Gault Millau 2022 vertreten ist die Kettenbrücke in Aarau, die letztes Jahr noch 12 Punkte erhalten hatte. Damit setzt sich der Abstieg der Lokale aus der Kantonshauptstadt fort, nachdem vergangenes Jahr schon das Beluga Restaurant Pi aus der Gourmetliste gefallen war.

Gault-Millau-Lokale im Kanton Aargau

16 Punkte

■ Fahr, Künten-Sulz (unverändert)

15 Punkte

■ Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen (+ 1 Punkt)
■ Rosmarin, Lenzburg (unverändert)
■ Schlossgarten, Schöftland (unverändert)
■ Hirschen, Villigen (unverändert)

14 Punkte

■ Cocon, Meisterschwand (+ 1 Punkt)
■ Bänziger, Seon (unverändert)
■ Bären, Birmenstorf (unverändert)
■ Bären, Mägenwil (unverändert)
■ Fédéral, Zofingen (unverändert)
■ Silvio's Ampère, Rapperswil (unverändert)
■ Oberstadt, Baden (neu)
■ Grosser Alexander, Baden (neu)
■ Loohof, Oftringen (neu)

13 Punkte

■ Bären, Kölliken (unverändert)
■ Bären, Suhr (unverändert)
■ Ochsen, Wölflinswil (unverändert)
■ Pinte, Dättwil (unverändert)
■ Mühle, Oberentfelden (unverändert)
■ Plü, Casino Baden (neu)

12 Punkte

■ Mürset, Aarau (-1 Punkt)

Nicht mehr vertreten

■ Kettenbrücke, Aarau