Kulinarik : zwei Guides

Autor(en): **Haudenschild, Roland**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens**

Band (Jahr): **92 (2019)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kulinarik – Zwei Guides

Guide Michelin

Der Guide Michelin wurde erstmals 1900 und zunächst ausschliesslich auf Frankreich begrenzt herausgegeben, gestaltet von der Touristikabteilung des Reifenherstellers Michelin. Ursprünglich war er ein Werkstatt-Wegweiser und für die wenigen Autofahrer gedacht.

Die erste ausländische Ausgabe erschien 1904 in Belgien und 1910 der erste deutschsprachige Guide Michelin für Deutschland und die Schweiz. Ab 1920 kostete der Führer und ab 1923 erschienen erstmals Hotels- und Restaurantempfehlungen.

Der Guide Michelin gewann ab 1926 für die Gastronomie einen noch höheren Stellenwert, weil er erstmals Sterne für eine gute Küche vergab. In der Folge wurde die Bewertung verfeinert und 1931 wurden erstmals zwei und drei Sterne für eine herausragende Küchenleistung verliehen. 1936 wurden die bis heute gültigen Definitionen zu den Sternen eingeführt.

Zum unangefochtenen Rekordhalter wurde später des Restaurant L'Auberge du Pont de Collonges von Paul Bocuse in Collonges auf Mont d'Or bei Lyon, das von 1965 bis heute jedes Jahr drei Michelin-Sterne erhielt.

Im Ersten und Zweiten Weltkrieg erschien kein Guide Michelin; dennoch machte das Buch Karriere im Dienst der Alliierten. Sie beschlossen den letzten Vorkriegsband des Guide Michelin neu aufzulegen und seine zahlreichen Stadtpläne als Informationsquelle zu nutzen.

Dazu wurde der Guide Michelin France von 1939 in Washington nachgedruckt und den Offizieren der United States Army übergeben, mit dem Vermerk «For official use only».

Heute arbeiten Köche rund um den Erdball auf das grosse Ziel hin, mit drei Sternen im Guide aufgeführt zu sein. In der kürzlich erschienenen Schweizer Ausgabe für 2019 haben es wieder drei Restaurants in die höchste Kategorie geschafft. Schloss Schauenstein in Fürstenau GR mit Küchenchef Andreas Caminada, das Hôtel de Ville in Crissier VD mit Franck Giovannini und das Cheval Blanc in Basel mit Peter Knogl.

Gault-Millau

Der Gault-Millau wurde 1969 in Frankreich von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau gegründet. Die erste Schweizer Ausgabe erschien 1982. Eigentümerin der Marke Gault-Millau ist heute eine Holdinggesellschaft. Der Gault-Millau gilt neben dem Guide Michelin als einflussreichster Restaurantführer französischen Ursprungs.

Er vergibt die Gault-Millau-Kochmützen, die neben Michelins Sternen begehrteste Auszeichnung der Haute Cuisine. Im Gegensatz zum Guide Michelin beschränkt sich der Gault-Millau nicht auf eine Auflistung empfehlenswerter Gaststätten mit Kurzbeschreibungen, sondern bietet ein Punktesystem und ausführliche Restaurantbesprechungen.

Der Gault-Millau urteilt nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten. Tatsächlich vergeben werden Noten ab 11 Punkten (durchschnittliche Küche) bis zu 19,5 Punkten als «Höchstnote für die weltbesten Restaurants». Die eigentliche Höchstnote 20 wird im deutschsprachigen Raum – ganz im Sinn der Gründer Gault und Millau – nicht vergeben, weil nach deren Überzeugung nur der liebe Gott, aber kein Mensch Vollkommenheit feststellen könne. In der Geschichte des Gault-Millau wurde die Höchstnote von 20 Punkten bisher zweimal vergeben: an das Restaurant des Franzosen Marc Veyrat und das Restaurant des Niederländers Segio Hermann; beide Restaurants werden heute nicht mehr von diesen Köchen geführt.

Neben den Punkten werden Kochmützen vergeben; bei 13 und 14 Punkten erhält das Restaurant eine Mütze, bei 15 und 16 Punkten zwei, bei 17 und 18 Punkten drei und ab 19 Punkten vier Mützen. Die vergebenen Punkte bzw. Kochmützen würdigen ausschliesslich die Köche und ihre Küchenleistungen. Der Service, das Ambiente und die Weinkultur des Restaurants werden im Text beschrieben.

Mit den beiden Guides lassen sich die Restaurants in die Hierarchie der Kulinarik einordnen.

Quelle: Wikipedia

Roland Haudenschild

Herausgegriffen
Air 2030 2

Lehrverband Logistik
Beförderung Höherer Unteroffiziers Lehrgang 3
Fachkurs Trp Ko und Kü Log 5
Jungmotorfahrerkurs 7
Landeskonferenz der militärischen Dachverbände 8

Armee und Logistik
Beginn der Rekrutenschule 9
Umsetzung WEA Standbild 2018 10
Armeebotschaft 2019 12

Medienmitteilungen 13

SFV
SFV Zentralvorstand 19
SFV Sektion Nordwestschweiz 20
SFV Sektion Ostschweiz 20
SFV Sektion Zürich 20

VSMK
VSMK Zentralvorstand 21
VSMK beider Basel 21
VSMK Ostschweiz 21
VSMK Rätia 21

SFwV
SFwV Sektion TUOG 22
SFwV Sektion Tessin 23
SFwV Sektion Innerschweiz 23
SFwV Sektion Waldstätte 24

Sehr geehrte Leserinnen und Leser unserer Zeitschrift

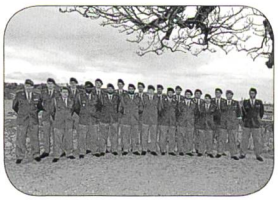
Leider gelangen wir mit der April-Ausgabe verspätet zu Ihnen. Wir haben versucht, in letzter Minute noch einen Beitrag in die April-Ausgabe einzufügen, der leider zu spät bei der Redaktion einging. Die nachfolgende Verarbeitung liess

dann leider keine pünktliche Erscheinung mehr zu. Aus diesem Grund hat die Redaktion Anlässe einzelner Sektionen in der Agenda gestrichen, die bei Erscheinung dieser Ausgabe bereits durchgeführt waren. Ich bitte Sie höflich um

Entschuldigung für die Verspätung.

Mit freundlichem Gruss

Four Stefan Walder
Präsident Zeitungskommission Armee-Logistik



Titelbild
Brevetierte Fouriere,
01.03.2019, Schloss Laupen
Foto: Foto Zaugg Goldwil