

Die Nummer 1 aus Adelboden

GASTRONOMIE Anfang Woche ist der neue Gault-Millau-Guide für 2019 erschienen. Dieser enthält eine kleine Sensation: Mit 16 Punkten gibt es im Tal einen neuen Restaurant-Leader.

BENJAMIN HOCHULI

Ziemlich genau vor einem Jahr berichtete der «Frutigländer»: «Alpenblick ercocht sich weiteren Punkt» – eine Schlagzeile, die auch zu diesem Bericht besser nicht passen könnte. Dem Restaurant rund um den aufstrebenden Juniorchef Björn Inniger ist es nämlich gelungen, zum zweiten Mal in Folge einen der begehrten Wertungspunkte dazuzugewinnen. Im Klartext: Das Restaurant Alpenblick ist mit 16 Punkten neu das bestbewertete im Tal.

Keine Rückschritte im Frutigland

Der Gault-Millau-Guide zählt neben dem Guide Michelin als einflussreichster Restaurantführer. Schweizweit werden anonym über 800 Restaurants getestet und anschliessend in einem Punktesystem (bis maximal 20) bewertet. Den übrigen neun aufgeführten Betrieben aus dem Frutigland ist es jeweils gelungen, ihre Vorjahres-Punktzahl zu halten. Der erfahrene Punktekoch Stefan Kläy konnte die hohe Bewertung seines ehemaligen Pachtbetriebs Schönbühl auch im neuen Arbeitsumfeld beim Restaurant Brasserie 3715 im Hotel Victoria Eden erreichen.

Erfreut durch die guten Neuigkeiten zeigt sich selbstverständlich auch Alpenblick-Küchenchef Björn Inniger: «Das war eine schöne Überraschung für uns. Normalerweise muss man einen Punktegewinn erst einmal bestätigen, bevor ein neuer Punkt dazu kommt.» Innerhalb des Familienbetriebs versuche man, jeden Tag besser zu werden. Dazu gehören neue Gerichte, aber auch Sachen wie das regelmässige Tauschen des Geschirrs. Einen markanten Arbeits-Unterschied im

Vergleich zum letzten Jahr habe man allerdings nicht vollzogen, meint Inniger. Der Punktegewinn aus dem Vorjahr habe vielleicht das Selbstbewusstsein gestärkt, sodass sie mehr riskiert hätten.

Angebot muss zu Kunden passen

Björn Inniger und sein Team sind stolz, neu die Spitzenreiter der Gault-Millau-Wertung im



«Eine schöne Überraschung»: Die «Alpenblick»-Gastgeber Marianne und Björn Inniger haben den letztjährigen Punktegewinn wiederholt.

BILDER ZVG

Tal zu sein. Eines ist dem 31-Jährigen allerdings wichtiger als irgendwelche Punkte: «Wir möchten zufriedene und wiederkehrende Gäste.» Schliesslich müsse das Angebot zu ihm und seinen Kunden passen. Aus diesem Grund setzt das Restaurant Alpenblick auf die sogenannte «Fusionsküche». Dabei verbinden sie fremde mit lokalen Produkten.

Ganz am Ende seiner Träume ist Björn Inniger allerdings noch nicht angekommen: «Eines Tages einen Miche-

lin-Stern zu erhalten, das wäre mein grosses Ziel.»

Alle Bewertungen im Überblick:

16 Punkte: Alpenblick (Adelboden). **15 Punkte:** Bären (Reichenbach), Waldhotel Doldenhorn Restaurant Au Gourmet (Kandersteg). **14 Punkte:** Tropenhaus Restaurant Tropengarten (Frutigen), Panorama (Aeschiried), Hohliebe-Stübli (Adelboden), Parkhotel Bellevue (Adelboden), Victoria Eden Brasserie 3715 (Adelboden). **13 Punkte:** Belle Epoque Hotel Victoria Restaurant Ritter (Kandersteg), Restaurant Blausee, (Blausee-Mitholz).



Innigers bunte Fusionsküche an der Dorfstrasse hat die Testesser überzeugt.