

# Sommerlust, Beckenburg und D'Chuchi gewinnen Punkte dazu

Die Gastro-Bibel Gault Millau 2020 macht drei Restaurants in der Stadt zu Gewinnern.

**Mark Liebenberg**

SCHAFFHAUSEN. Wer im «D'Chuchi» dinieren will, reserviert besser früh einen Tisch – denn das kleine Restaurant in der Schaffhauser Altstadt ist mit seinen knapp 30 Sitzplätzen rasch ausgebucht. Ein Geheimtipp ist das 2012 eröffnete Restaurant unter Einheimischen längst nicht mehr. Dass man in Zukunft vermutlich noch früher reservieren muss, dafür sorgt der gestern herausgekommene Restaurantführer von Gault Millau Schweiz. Erstmals hat er «D'Chuchi» für seine Ausgabe 2020 aufgenommen und mit 13 Punkten bewertet.

«Wir sind happy, dass wir mit 13 Punkten für unsere Arbeit belohnt werden», sagte gestern Küchenchef Jan Schmidlin zu den SN. Man habe in den letzten Jahren als kleines Team konsequent aufs Fine-Dining hingearbeitet – eine Strategie, die nun aufgegangen ist.

## «Sommerlust» bestes Lokal im Kanton

Ebenfalls freuen darf sich das Team um Lorenz Messori und Dan Rodriguez in der «Sommerlust»: Einen Punkt gewinnt das Lokal dazu und rangiert mit 14 Punkten nun an der Spitze aller Restaurants in der Region Schaffhausen. Und zieht damit mit dem «Schiff» in Mammern TG gleich.

Dies auch, weil es gleich zwei grosse Verlierer in der unmittelbaren Nachbarschaft gibt. Zum einen verliert das Restaurant Alte Rhein-

9

**Restaurants** zwischen Untersee und dem Klettgau finden im «Gault Millau Gastroführer 2020» einen Eintrag. Vier davon befinden sich in der Stadt Schaffhausen.

**Beste Winzer:** Unter den 31 besten Winzern der Deutschschweiz sind aus dem Schaffhauser Blauburgunderland wiederum Familie Gysel (Hallau), Ruedi & Beatrice Baumann (Oberhallau), und Markus Ruch (Neunkirch) verzeichnet.

mühle in Büsingen einen seiner bisher 14 Punkte. Das Verdikt der anonymen Testesser ist ernüchternd: «Eine Küche kann ja mal einen schlechten Tag einziehen – wir fürchten aber, hier fehlt grundsätzlich das Feu sacré», schreiben sie im Gault-Millau-Führer.

Ebenfalls abgesackt ist das Restaurant Auggarten in Rheinau. Erkochte man sich dort im letzten Jahr noch 14 Punkte, so fehlt Rheinau dieses Jahr ganz auf der gastronomischen Landkarte des Restaurantführers.

14 und 13 Punkte stehen laut Gault Millau für eine «sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet». Den Sprung von 12 Punkten («herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen») in die nächstobere Liga hat neu die «Beckenburg» an der Neustadt geschafft. Claudio Natale und Küchenchef Marco Mathys haben damit das schwierige Erbe des Gastro-Pleitiers Simon Adam überwunden und sind mit einem zusätzlichen Punkt der dritte Gewinner in der Stadt Schaffhausen. Stabil bei ihren 13 Punkten bleiben die übrigen Traditionslokale in der Region, die schon seit Jahren verzeichnet sind. Der «Frieden» in der Altstadt, die «Krone» in Diessenhofen, der Gasthof Bad Osterfingen sowie der Gasthof Hirschen in Oberstammheim überzeugen die Tester unverändert.

Als «Köchin des Jahres» wurde gestern Tanja Grandits («Stucki», Basel) zum zweiten Mal ausgezeichnet (siehe Bericht auf Seite 14).