

Ein kulinarischer Multifunktionär

Restaurantkritiker des „Gault Millau“ ehren den Chef des Hotels Victoria

Das hat ihn „riesig gefreut“, dass er in Berlin am Mittwoch Abend als „Restaurateur des Jahres 2007“ vom Gault Millau ausgezeichnet wurde. Die Rede ist von Otto Geisel, Chef des Hotels Victoria und „kulinarischer Multifunktionär“, wie es in der Begründung heißt.

JOACHIM W. ILG

BAD MERGENTHEIM ■ Am Mittwoch wurde die neue und 25. Ausgabe des Reiseführers für Genießer „Gault Millau“ in Berlin vorgestellt. In diesem Zusammenhang wurde Otto Geisel vom Hotel Victoria von den Kritikern zum „Restaurateur des Jahres 2007“ in Baden-Württemberg gewählt.

In der Begründung für diesen „Ritterschlag“ heißt es: „Es gibt Küchen, die immer Appetit machen. Und es gibt Restaurants, in denen man sich wohler als woanders fühlt. Der Idealfall ist erreicht, wenn beides zusammentrifft und Spitzengastronomie als Gesamtkunstwerk aus Küche, Keller, Service und Atmosphäre geboten wird“. Und diese „Freude machen in Bad Mergentheim die Zirbelstube und Vinothek im Hotel Victoria“. Zu danken sei dieses „Paradebeispiel konventions-



Preisverleihung in Berlin: Otto Geisel (rechts) ist „Restaurateur des Jahres 2007“ und sichtlich erfreut über diese Auszeichnung. FOTO: KAI-UWE HEINRICH

freier Gastlichkeit auf hohem Niveau“, das auch die Jugend lockt, dem „Patron“ Otto Geisel. Gewür-

digt wurde der „noble Schönggeist, hoch respektierte Weinexperte und kulinarische Multifunktionär“. Das

Restaurant „Zirbelstube“ behielt seine Bewertung mit 17 von 20 Punkten sowie drei Kochmützen und gehört damit weiterhin zu den 20 besten Restaurants in Baden-Württemberg. Das Restaurant „Vinothek & Markthalle“ wird mit 15 Punkten und zwei Kochmützen bewertet.

Wie Geisel im Gespräch mit unserer Zeitung erklärte, verdanke er die Auszeichnung auch seinem Engagement in Sachen Akademie für Kulinaristik und Slow Food. Und nachdem dieser Genießer-Reiseführer „ein sehr kritischer Führer ist, ist es natürlich schon eine Auszeichnung, die Gewicht hat, und ich freue mich riesig darüber, zumal ich es auch nicht erwartet habe“.

Gewürdigt worden sei auch, „dass es uns gelungen ist, mit unserer Auffassung von Gastronomie junge Leute anzusprechen“, betont Otto Geisel und unterstreicht die „Verantwortung der Gastgeber, sehr genau darauf zu schauen, welche Produkte sie einkaufen und verwenden. Und das ist ja mein Ansatz, dass ich sage, wenn nicht hier in der Region, wo sonst können wir auf die Produktqualität Einfluss nehmen“.

Fazit: In Baden-Württemberg wird nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirbt. Otto Geisel ist ein Beispiel dafür: Auch zahlreiche andere Gourmetrestaurants wurden bewertet und mit Pluspunkten „dekoriert“.