

GaultMillau Schweiz und Guide Michelin bewerten das Einstein Gourmet als bestes Restaurant der Stadt St. Gallen

18 GaultMillau Punkte und zwei Michelin Sterne für das Einstein Gourmet

St. Gallen, 2. Oktober 2023 - Die beiden bekanntesten Restaurantführer der Schweiz haben es bestätigt: Das Einstein Gourmet ist das beste Restaurant in St. Gallen. Der GaultMillau verlieh Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz erneut 18 Punkte. Der Guide Michelin zog eine Woche später nach und bestätigte dem Einstein Gourmet seine zwei Sterne.

Die Freude ist den beiden anzusehen: Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz, die beiden Küchenchefs des Einstein Gourmet St. Gallen, werden mit Punkten und Sternen überhäuft. Am 25. September wurde bekannt, dass Zier und Schmidtkonz ihre 18 Punkte im GaultMillau verteidigen konnten. Heute, am 2. Oktober 2023, legte der Guide Michelin nach und verlieh den beiden bei der Zeremonie in Lausanne wie schon im vergangenen Jahr zwei Sterne. «Das ist eine grosse Ehre für uns. Es steckt unglaublich viel Arbeit dahinter, jedes Jahr konstant an der Spitze zu sein. Wir bedanken uns beim GaultMillau und beim Guide Michelin für diese Wertschätzung», sagt Sebastian Zier. Die beiden Führer zeichnen das Einstein Gourmet für die filigrane und geschmacksintensive Küche aus. Stellvertretend dafür steht der Signature Dish des Restaurants, die St. Galler Rose. Das Gericht ist ein fester Bestandteil der Karte und wird den Gästen immer wieder in abgewandelter Form serviert.

Dass ein Gourmetrestaurant dieses Kalibers zwei Küchenchefs hat, ist in der Schweiz etwas Besonderes. Sebastian Zier ist bereits seit 2015 im Einstein, seit 2020 leitet er das Einstein Gourmet zusammen mit Schmidtkonz. «Wenn man zu zweit ist, hat man immer jemanden, mit dem man sich austauschen und auf Augenhöhe begegnen kann. Ausserdem werden die Aufgaben auf mehrere Schultern verteilt. Das ist ein Vorteil. Wir bedanken uns herzlich bei unserem Hoteldirektor Michael Vogt, der uns dies hier so ermöglicht», erklärt Zier das System. Damit das funktioniert, braucht es Vertrauen und Teamwork. «Wir kennen uns ja schon länger», sagt der 30-jährige Schmidtkonz. «Wir haben schon auf Sylt im La Mer zusammengearbeitet und ich habe bei der Eröffnung des Einstein Gourmet 2015 hier gekocht.» Nach der Ausbildung zum Küchenmeister in Heidelberg kehrte Schmidtkonz zurück nach St. Gallen und übernahm zunächst das Bistro und den Congress im Hotel Einstein, bevor er als Küchenchef ins Einstein Gourmet wechselte.

Im Einstein Gourmet steht nicht nur eine Doppelspitze in der Küche, sondern auch an der Front. Daniel Bölle und Loris Lenzo leiten das Restaurant gemeinsam. Bölle absolvierte vor über acht Jahren ein Praktikum im Einstein und kehrte letztes Jahr als Restaurant Manager zurück. Lenzo begann 2016 als Chef de Rang und arbeitete sich zum Restaurant Manager hoch. Sommelier Loris Lenzo wacht auch über den grössten Schatz des Einsteins: den Weinkeller. In dem Gewölbekeller aus weissem Bordeaux-Kalkstein lagern Tausende Flaschen Wein, darunter zahlreiche Raritäten aus dem Bordeaux und dem Burgund sowie edle Champagner. Auch Schweizer Weine von Weltruf finden sich in beachtlicher Zahl. Und das wird auch wahrgenommen. Die Weinkarte des Einstein Gourmet wurde mehrfach ausgezeichnet: Mit dem Swiss Wine List Award „Gold“ in der Kategorie Gourmet & Sterne, vom Wine Spectator gab es zwei von drei Weingläsern und in der World's Best Wine List ist das Einstein mit drei Sternen gelistet.



Die Gäste des einzigen Vier-Sterne-Superior-Hotels der Stadt dürfen sich auch in Zukunft auf viele Highlights freuen. Diesen Herbst findet erstmals «St. Gallen kocht» statt (ausverkauft). Ein kulinarischer Event, bei dem Zier und Schmidtkonz zahlreiche Kollegen aus dem Kanton begrüßen. Darunter auch den frisch gekürten «Koch des Jahres», Silvio Germann. Das Programm für das Jahr 2024 wird demnächst bekannt gegeben.

Über das Einstein St.Gallen

Nur wenige Schritte vom Bahnhof, der St. Galler Altstadt und dem weltbekannten UNESCO Klosterviertel entfernt, liegt das Hotel Einstein St.Gallen. Das im Jahr 1830 für die Stoffveredelung (Appretur) genutzte und später als Stickereifabrik betriebene klassizistische Gebäude verfügt über 113 Zimmer und Suiten sowie drei Apartments mit Küche und Balkon und ist mit 4-Sterne-Superior das höchst klassifizierte Hotel der Stadt. Die enge Verwobenheit mit der St. Galler Textilindustrie ist allgegenwärtig und widerspiegelt sich bis heute in allen Räumen des Hotels. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste entweder hoch über den Dächern von St. Gallen von Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz im mit 18 GaultMillau Punkten und zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant Einstein Gourmet, zu jeder Tageszeit im Einstein Bistro oder in der Einstein Bar mit angeschlossener Davidoff-Cigar-Lounge. Das Juwel des Hauses ist der im 2020 neu eröffnete Weinkeller aus Bordeaux-Kalkstein mit über 2'800 Positionen. Auf über 3000 m² auf drei Etagen befindet sich eines der modernsten Fitness- und Wellnessbereiche der Schweiz mit Saunalandschaft, Dampfbädern sowie verschiedene Erlebnisduschen. Die 15 Seminar- und Kongressräume sind mit der neusten Präsentations- und Seminar-Technologie ausgestattet und bieten Platz für Anlässe aller Art für bis zu 400 Personen.

Das Hotel Einstein St.Gallen ist ganzjährig geöffnet. Der Preis für eine Übernachtung mit Frühstück startet bei 283 CHF.

Weitere Informationen und Buchung unter: www.einstein.ch

Einstein St.Gallen

Berneggstrasse 2
9000 St. Gallen
Schweiz

info@einstein.ch | +41 71 227 55 55

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

faulhaber Marketing GmbH
Julia Faulhaber
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz

Telefon: +41 44 500 21 98

Email: jf@faulhaber-marketing.ch