

L'Auberge: von 0 auf 14 Punkte

Langenthal Das Restaurant L'Auberge in Langenthal wurde vom «Gault Millau» entdeckt und gleich mit 14 Punkten ausgezeichnet.



Die ausgezeichnete Küchencrew der L'Auberge: v.l. Sous-Chef Kevin Wüthrich, Küchenchef Florian Stähli und Köchin Miryam Lingg. Auf dem Bild fehlt Lehrling Mariano Tamborrini. Bild: Robert Grogg

Der nächste «Gault Millau» kommt **zwar erst im Herbst heraus**. Trotzdem wurde die Langenthaler L'Auberge jetzt bereits ausgezeichnet. Sie war im Gastroführer bisher nicht verzeichnet und startet deshalb gleich von 0 auf 14 Punkte. Damit steht sie im Oberaargau auf einer Stufe mit dem Bären in Madiswil und dem Hirsernbad in Ursenbach.

An diesem Erfolg massgeblich beteiligt ist Küchenchef Florian Stähli. Er war zuvor unter anderem Sous-Chef im Gstaader Palace. Gereizt hat ihn das soziale Engagement der L'Auberge, wo auch Personen mit psychischem Handicap eine neue berufliche Chance erhalten. Das wichtigste Rezept von Florian Stähli lautet: «Wir kochen von Grund auf alles selber – und zwar das, was wir selber gerne essen.» (Berner Zeitung)

(Erstellt: 12.06.2014, 06:48 Uhr)

Robert Grogg 12.06.2014

Bildstrecke



Gault Millau: Die besten Restaurants im Kanton Bern (2014) Diese Restaurants im Kanton Bern wurden von Gault Millau mit 15 oder mehr Punkten ausgezeichnet.

Artikel zum Thema

Das sind die besten Köche der Region



Der Restaurantführer Gault Millau hat heute Montag die Liste mit den angeblich besten Restaurants in der Schweiz veröffentlicht. Wir zeigen, wer in den Kantonen Bern, Solothurn und Freiburg am besten abschneidet. [Mehr...](#) 07.10.2013

Die Eisblume in Worb erhält auf Anhieb 14 Punkte

Was mit einem Experiment begann, ist heute etabliert: Essen in alten Gewächshäusern, in der Eisblume in Worb. Das Restaurant ist neu im «Gault Millau» – mit 14 Punkten. [Mehr...](#) Von Urs Wüthrich 08.10.2013

Gewinner und Verlierer in der «Gourmetzone Saanenland»

Saanenland Das Saanenland präsentiert sich im neuen «Gault Millau» mit 17 aufgeführten Restaurants als wahre «Gourmetzone». Manche Gastronomen hadern aber auch mit den Punktverlusten. [Mehr...](#)

