

# **Gourmet Guide Gault & Millau in der Krise**

**Der ZS Verlag trennt sich vom  
Restaurantführer und**

**macht mit dem Konkurrenten Gusto  
weiter**

Der ZS Verlag in München hat die Zusammenarbeit mit dem Gault & Millau Deutschland beendet und will jetzt mit dem Restaurantführer Gusto gemeinsame Sache machen. Nach nur drei Ausgaben ist der ZS Verlag zu der Erkenntnis gekommen, dass die „erwartete Unterstützung von internationaler Seite fehlte“, um auch den digitalen Ausbau der Marke voranzubringen. Im Klartext heißt das, es wurde nicht genug Geld mit dem Gault & Millau verdient. Seit 2017 hat sich ganz im Gegenteil der Auftritt im Netz keinen Zentimeter nach vorwärts bewegt, aber auch der Gault & Millau selbst hat spürbar an Qualität verloren. Betroffen vom Ende der Herausgeberschaft sind der Restaurantführer und der Wein Guide, die beide erst vor wenigen Wochen erschienen sind. Im Grunde ist nur das übergekocht, was von der ersten Minute an brodelte. Der ZS Verlag sorgte von Anfang an für Ungereimtheiten und einen unprofessionelles Auftritt.

# Pleiten, Pech & Pannen

Gleich im Herbst 2018 kam es bei der Veröffentlichung des Gault & Millau 2019 zu einer Panne: Das im Handel noch nicht erhältliche Buch wurde vorab nicht nur den Medien zugeschickt, sondern versehentlich einigen Gastronomen. Während die Journalisten einer Sperrfrist für ihre Veröffentlichungen unterliegen, hielten sich die Gastronomen natürlich nicht daran und verbreiteten die Bewertungen in den sozialen Medien.

Der Herausgeber des Gault & Millau, der Münchner ZS Verlag, trennt sich nicht nur von den beiden Guides, sondern wendet sich gleichzeitig dem Restaurantführer Gusto zu, „um den größten deutschen Restaurantführer“ zu etablieren, was angesichts der bisherigen Leistungen des Verlags ziemlich großspurig klingt. Die Zusammenarbeit mit Gusto ist allerdings überschaubarer, als die Konstellation des Gault & Millau. Die Lizenzen werden vom Haupteigentümer des Gault & Millau in Frankreich an mehr als 20 Länder vergeben, darunter eben auch an Deutschland. Nach unseren Informationen kostet eine Lizenz zwischen 50.000 und 100.000 € pro Jahr, plus 3 – 8% vom Umsatz. Diese Konditionen sollen entsprechend unserer Quellen in Frankreich sogar noch erhöht werden. Bevor man also hier auf dem Markt aktiv werden kann, hat man als Verlag erst einmal eine gewaltige Summe investiert. Der Lizenzerwerb plus Redaktion, Testessen, Druckkosten und anderem mehr will erwirtschaftet sein. Der Gault & Millau Frankreich verdient mit seinem Restaurantführer allein kein Geld und veröffentlicht deshalb seit 2017 auch keine Bilanzen mehr. Der Gault & Millau Deutschland kann auch nicht nur vom Bücherverkauf existieren, was dem ZS Verlag durchaus klar war.

# Kernkompetenz Glaubwürdigkeit

Der Geschäftsführer und andere Vertreter des Verlags tingelten durch die Republik, um bei Hoteliers, Gastronomen, Lieferanten und anderen mehr „neue Geschäftsmodelle“ auszuloten ([siehe dazu auch unseren Artikel „Russischer Investor kauft Gourmet Guide Gault & Millau“](#)). Ob solche „Geschäftsmodelle“ Einfluss auf die Redaktion und Bewertungen haben? Die Vorgänge regen zumindest zum Nachdenken an. Der Gault & Millau Deutschland offenbart einige Merkwürdigkeiten, die es zuvor jedenfalls nicht gegeben hat. Beispielsweise extrem starke Auf- und Abwertungen. Wenn ein Restaurant wie der Frankfurter Tigerpalast von 17 auf 14 Punkte gut begründet abgewertet wird und im nächsten Jahr gleich wieder unbegründet von 14 auf 17 Punkte aufsteigt, so ist dies mehr als befremdlich. Wenn sehr gute Restaurants, wie etwa Goldmund oder Biancalani, nicht in den Guide einziehen und nicht getestet werden, obwohl ausreichend Zeit gewesen wäre, so könnte man Sparmaßnahmen vermuten. Die Liste der Ungereimtheiten ließe sich verlängern. Für den Gault & Millau Deutschland muss nun erst einmal ein neuer Verlag gesucht werden. Ein Verlag, der seriös ist und nicht nervös nach Geschäftsmodellen Ausschau hält – und darüber die Kernkompetenz und Existenzgrundlage des Restaurantführers aufs Spiel setzt: seine Glaubwürdigkeit.

Ludwig Fienhold