

Gusto Restaurantguide 2023 / Die besten 1100 Restaurants Deutschlands, aktuell und anonym getestet und ausführlich beschrieben



München (ots) -

Der neue Gourmetführer Gusto testet die besten, einzigartig kuratierten 1.000 Restaurants in Deutschland / als Buch, Online-Version und Gusto App verfügbar / Besondere Würdigung durch Auszeichnungen in sechs Bereichen und zehn Top-10-Kategorien

Binnen weniger Jahre hat sich Gusto in der Restaurant- und Feinschmeckerszene einen sehr guten Namen gemacht und ist zum vielbeachteten Gourmetführer avanciert. Dabei hat der jüngste unter den Restaurant-Guides schnell einige der sogenannten etablierten Größen dieses Genres hinter sich gelassen, denn der Guide brachte viel frischen Wind in das seit Jahrzehnten recht statisch von einer Handvoll Publikationen beherrschte Feld der Gourmetkritik, vor allem durch die ausführliche, differenzierte Bewertung und die Transparenz in der Bewertung.

"Einen aktuellen und repräsentativen Guide mit einer Übersicht der attraktivsten Genussziele vom engagierten StreetfoodStand bis

zum Spitzenrestaurant garantieren wir (...) auf den rund tausend Seiten. Und zusätzlich ganz exklusiv die Laudationen für unsere Sonderauszeichnungen vom Koch des Jahres bis zu den Gastgebern des Jahres, angereichert durch zehn Top10 Listen, mit denen wir uns auf bewusster subjektiver Art verschiedenen Themen widmen. Herzlichen Glückwunsch an Daniel Schimkowitsch vom Restaurant L.A. Jordan in Deidesheim und natürlich an alle anderen Preisträger", so Redaktionsleiter Markus Oberhäußer.

Ausgezeichnet wird in den sechs Topkategorien "Koch des Jahres", "Aufsteiger des Jahres", "Newcomer des Jahres", "Sommelier des Jahres", "Gastgeber des Jahres" und "Neueröffnung des Jahres". Zusätzlich gibt es die TOP-10-Auszeichnungen in folgenden Kategorien: "Alkoholfreie Getränkebegleitung", "Einzelkämpfer am Herd", "Highlights des Jahres", "Individuellste Handschrift", "Moderne und traditionelle Klassik", "Die spannendsten Neuzugänge", "State of the Art: Präzision, Perfektion und Design", "Traditionelle Küche", "Zweitrestaurants" und "Vegetarische Spitzenküche".

Die Preisträger*innen:

Der "Koch des Jahres" Daniel Schimkowitsch

- **L.A. Jordan, Deidesheim**

Vom Newcomer zum Spitzenkoch: Daniel Schimkowitsch zählt seit seiner Zeit im Münchener Tramin zu den ganz großen Talenten, weil er unabhängig von Trends und Moden mit spannenden individuellen Ideen seinen eigenen Weg geht. Gusto hatte das früh erkannt und ihn 2010 zum Newcomer des Jahres ausgezeichnet. In der Pfalz hat der inspirierte Chef schließlich eine ideale Umgebung gefunden, um sich auf beeindruckende Weise weiterzuentwickeln und zu steigern. Weiterhin basierten seine Gerichte auf klassischer Grundlage, die aber in den letzten Jahren immer weiter in den Hintergrund getreten und einem bemerkenswerten Mut zu sehr markanten, puristisch angelegten Kreationen gewichen ist. Dabei spielt der Umgang mit japanischen Produkten, Ideen und Aromen eine entscheidende Rolle, ist bei weitem aber nicht das einzige und entscheidende Merkmal seiner Küche. Noch bemerkenswerter ist, wie es Daniel Schimkowitsch gelingt, mit einem radikal hohen Anspruch an das jeweilige Hauptprodukt und der klugen Ergänzung durch wenige Komponenten - oft nur einer ausgefeilten eleganten Sauce und einem weiteren konzentriert kickenden Effekt - zu spektakulär spannungsgeladenen Ergebnissen zu kommen. Und genau dafür zeichnet Gusto ihn zum diesjährigen "Koch des Jahres" aus.

Der "Aufsteiger des Jahres" René Stein

- **Tisane, Nürnberg**

Die Wirkungsstätte von René Stein, das stylische Tisane mit seinem neo brutalistischen Chef's TableTresen, hat zwar erst während der letzten Testsaison neu eröffnet - die enorme Weiterentwicklung, die der besonnene Küchenchef hier im Vergleich zu seiner vorherigen Station auf den eigens für das Restaurant designten Tellern unter Beweis stellt, macht aus ihm dennoch einen würdigen Aufsteiger des Jahres. Reduziert und hochpräzise präsentieren sich die vielen originellen Gerichte, die hier im Rahmen seines etwa zehngängigen Menüs überraschende Geschmackserlebnisse bescheren und sich nicht selten direkt ins kulinarische Langzeitgedächtnis einbrennen. Stein beschränkt sich selbstbewusst meist auf zwei, drei stichhaltige Aromen und kommt damit zu beeindruckenden Ergebnissen, lässt seine Kompositionen weitaus vielschichtiger und dynamischer wirken, als es viele seiner Kollegen mit einer ganzen Armada an Komponenten und technischem Aufwand je zustande bringen. Viel wichtiger als das Was er scheint das Wie: Komplexität und Tiefenschärfe generiert er auf eindrucksvolle Weise über Prägnanz, nicht durch Vielfalt. Genial ist auch René Steins Einsatz von Gewürzen - gerade deshalb, weil er kaum welche verwendet. Doch wenn, dann mit maximaler Treffsicherheit!

Der "Newcomer des Jahres" Lukas Jakobi

- **Intensiu, Hilden**

Nach einer sehr klassisch fundierten Ausbildung im Victorian in Düsseldorf und prägenden Stationen etwa bei Jonnie Boer im DeLibrije in Zwolle und bei Christian Bau im Victor's fine dining in Perl, ist der Newcomer des Jahres Lukas Jakobi gleich im ersten Jahr seiner ersten Küchenchefstelle im neuen Intensiu in Hilden voll durchgestartet. Und hat mit seinen sehr spannenden und erfreulich unkonventionellen Tellern sogar schon jetzt das Potenzial für eine noch höhere Bewertung aufblitzen lassen! Die sympathisch frech und "punkig" daherkommen den Teller und Schüsseln, für die sich der Chef oft (aber nicht nur) von der asiatischen Aromenwelt inspirieren lässt und die fast immer von einem ausgeprägten Spiel mit Säure und Schärfe geprägt sind, gibt es im stylisch modernen Ambiente seiner Wirkungsstätte bei groovenden Beats in Form zweier unterschiedlicher Menüs, von denen eines rein vegetarisch ist. Lukas Jakobi lässt seine Gerichte zwar zupackend und durchaus fordernd wirken, schießt damit aber nie zu hoch über das Ziel hinaus. Vielmehr bleibt er auch bei voll aufgedrehtem Powerlevel souverän im geschmackssicheren und mehrheitsfähigen Bereich und schafft damit gleichsam originelle wie harmonische Erlebnisse.

Der "Sommelier des Jahres" Peter Karl

- **Alte Liebe, Augsburg**

Dass Peter Karl noch mitten im Sommelier-Lehrgang steckt und er sich selbst so lange gar nicht als Sommelier bezeichnen möchte, hält Gusto kein bisschen davon ab, ihn zum Sommelier des Jahres auszuzeichnen. Auch weil die Prämierung Peter Karls ein Stück weit stellvertretend für das gesamte Getränkekonzept in der Alten Liebe zu verstehen ist. Man setzt hier nicht nur auf Wein, sondern auch auf Bier verschiedener kleiner Brauereien aus der Umgebung und auf Cocktails; besonders mittwochs, wenn sich die Alte Liebe in eine BistroBar verwandelt und Negroni aus bayerischen Zutaten zu feinen Snacks serviert. Die Weinkarte ist trotzdem bestens mit aufstrebenden Weingütern wie Wasenhaus, Kai Schätzel oder Alex Foillard besetzt. Und da stört es kein bisschen, dass man darin keine namhaften Flaggschiffe findet. Denn ausgefallene Weine, spannende Pairings und nicht zuletzt der fachkundige, fröhliche und trinkanimierende Weinservice auf Augenhöhe machen viel eher einen Sommelier des Jahres aus, als eine

kapitalgebundene Doppelhaushälfte im Keller.

Die "Gastgeber des Jahres" Brigitte und Thomas Zwink

- **Dorfwirt & Friends, Unterammergau**

Ganz ohne jede Hotelfachschul-Perfektion, sondern mit gelebter Selbstverständlichkeit, dennoch auf ausgesprochen professionelle Art, bespielen Brigitte und Thomas Zwink ihre wunderbar individuelle Vision eines Genusssortes. An dem wird der behagliche und von authentischer Herzlichkeit getragene Wohlgefühlcharakter eines bayerischen Wirtshauses vor allem von spürbarer und selbst bewusster Begeisterung für die eigene Sache getragen. Dass hier in bayerischer Selbstverständlichkeit alle Gäste geduzt werden, wirkt niemals aufgesetzt jovial, sondern einfach authentisch, und ändert nichts daran, wie souverän die unter schiedlichsten Gästetypen abgeholt und mitgenommen werden. Im Gegenteil: In den besten Momenten kann hier sogar ein von heiterer Genussfreude getragenes Gemeinschaftsgefühl und lockerer Austausch über die Gastgeber und Tische hin weg entstehen. Und wenn Thomas Zwink von seinen Wiesen-Wollschweinen schwärmt oder Brigitte Zwink entspannt darauf besteht, sie einfach mal machen zu lassen und dann spannende individuelle Weine in die Gläser zaubert, springt der Funke ganz automatisch über. Am besten bucht man einfach das "Rundum Sorglos-Paket", und ein einzigartiges Genusserlebnis ist garantiert!

Die "Neueröffnung des Jahres" Restaurant Syrlin Speisewelt

- **Mit den Restaurants KOSTBAR und MARKOS**

Das gibt es selten: eine ambitionierte Neueröffnung, die nicht nur mit sehenswert originellem Ambiente aufwartet, sondern mit gleich zwei unterschiedlichen Restaurants, die beide eine Küchenleistung auf sehr hohem Niveau bieten. Ambitioniert bespielt werden diese von Nadine und Marco Akuzun, die zuletzt im top air am Stuttgarter Flughafen reüssierten und nun in den zwei räumlich mehr oder weniger nahtlos ineinander übergehenden Konzepten samt schickem Outdoorbereich der großzügig, modern und individuell gestalteten Syrlin Speisewelt anspruchsvollen Genuss für unterschiedliche Bedürfnisse bieten. In deren Aushängeschild, dem dezidierten Gourmetrestaurant MARKOS, geschieht das mit klarem FineDiningAnspruch und einer sehr aufwendig, vielgestaltig und feingliedrig interpretierten Küche, die voller guter Ideen und Überraschungen steckt und für Gusto in ihrer niveaувollen Art vom Start weg wieder zu den Besten in BadenWürttemberg zählt. Im größeren Bereich, der KOSTBAR, gibt's eine ebenfalls erfreulich einfallsreiche Küche, die ein bemerkenswert hohes Qualitäts und Genusslevel bietet.

Top 10 Alkoholfreie Getränkebegleitung

Die Vielfalt in der Getränkebegleitung von Gourmetmenüs steigt. Nicht nur der Trend zu Natur- oder Orangeweinen, sondern auch der völlige Verzicht auf alkoholische Produkte sorgt für Abwechslung in den Gläsern. In dieser Liste werden die originellsten "rauschfreien Geleitzüge" zum Menü ausgezeichnet: Votum (Hannover), Rutz (Berlin), schanz. restaurant. (Piesport), Jante (Hannover), Hannappel (Essen), Horváth (Berlin), Victor's Fine Dining by Christian Bau (Perl-Nennig), Essigbrätlein (Nürnberg), Coeur D'Archichaut (Münster), 100/200 (Hamburg).

Top 10 Einzelkämpfer am Herd

Es gibt ein paar unerschrockene Cuisiniers, die Entemeter, Gardemanger, Poissonier, Rôtisseur, Saucier und Pâtissier in Personalunion am eigenen Herd sind und mit entsprechender Organisation und der Konzentration auf eine überschaubare Anzahl an Gerichten und Gängen trotzdem erstaunlich hohes Niveau schicken. Die folgenden zehn Akteure haben in den vergangenen Jahren als kochende Ich-AG immer wieder in besonderer Weise durch die Klasse und die Konstanz ihrer Küchenleistung beeindruckt: Mathias Luiz, Danny Riewoldt, Enrico Dunkel, Dieter Grubert, Joannis Malathounis, Thomas Zwink, Dominique Champroux, Andreas Hettinger, Klaus Ditz, Pierantonio Maritan.

Top 10 Highlights des Jahres

Wenn man die Testsaison Revue passieren lässt und das kulinarische Langzeitgedächtnis aktiviert, wo sich Lieblings- oder Favoritengerichte fest verankert haben sollten, sind da nicht allzu viele Götterspeisen, an die man sich auch ohne Durchsicht des Fotomaterials sofort erinnert. Nachfolgend also zehn Gerichte, die Gusto besonders geflasht haben und als Highlights des Jahres in Erinnerung blieben: Poltinger Lamm, bei Tohr in der Schreibung in München, Rotbarbe, Tantris in München, Pastrami vom Salzwiesenlamm, Söl'ring Hof in Rantum, Kotelett vom Pata-Negra-Schwein, Die Brasserie in Pirmasens, Schwammerl mit gekrustetem Safterl, Horváth in Berlin, Kalbszunge, Stadtpeiffer in Leipzig, Gulasch von der Rinderbacke, Villa Kellermann in Potsdam, Challans-Ente, Facil in Berlin, Duroc-Schweinerippchen, Jante in Hannover, Thunfisch, Victor's Fine Dining by Christian Bau in Perl-Nennig.

Top 10 Individuellste Handschrift

In Deutschland gibt es einige Protagonist*innen, die ausgesprochen modern und kreativ kochen und sich über die Jahre einen unverkennbaren Stil angeeignet haben. Dies sind die von Gusto ausgezeichneten Köche mit eigener, unverkennbarer Handschrift: Peter Maria Schnurr (Falco, Leipzig), Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl), Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin), Andree Köthe & Yves Ollech (Essigbrätlein, Nürnberg), Christian Jürgens (Überfahrt, Rottach-Egern), Joachim Wissler (Vendôme, Bergisch-Gladbach), Marco Müller (Rutz, Berlin), Sebastian Frank (Horváth, Berlin), Felix Schneider (etz, Nürnberg), Eric Menchon (Le Moissonnier, Köln).

TOP 10 Moderne und traditionelle Klassik

In dieser Kategorie zeichnet Gusto die derzeit zehn besten Protagonisten auf, die die traditionellen sowie modernisierten Klassiker der Haute Cuisine am spektakulärsten beherrschen: Klaus Erfort (GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken), Thomas Schanz (schanz.restaurant., Piesport), Claus-Peter Lump (Bareiss, Baiersbrunn), Heinz Winkler (Residenz Heinz Winkler, Aschau),

Torsten Michel (Schwarzwaldstube, Baiersbronn), Andreas Krolik (Lafleur, Frankfurt), Dirk Luther (Meierei Dirk Luther, Glücksburg), Clemens Rambichler (Sonnora, Dreis), Dirk Hoberg (Ophelia, Konstanz), Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg).

Top 10 Die spannendsten Neuzugänge

Egal, ob Neueröffnung, Wiedereröffnung oder Neuentdeckung: in dieser Top-10-Liste befinden sich die interessantesten Neuzugänge im Gusto, zu denen selbstverständlich auch die "Neueröffnung des Jahres", die Syrlin Speisewelt in Weingarten, zählt: Sahila - The Restaurant, Köln, The Stage, Dortmund, Tantris Maison Culinaire, München, Werneckhof Sigi Schelling, München, Tawa Yama fine, Karlsruhe, Ontra, Regensburg, Tisane, Nürnberg, Pink Pepper, Düsseldorf, Syrlin Speisewelt, Weingarten, Solo DU, Bischofswiesen.

TOP 10 "State of the Art": Präzision, Perfektion und Design

Sie tüfteln so lange an ihren Kreationen, bis wirklich alles zu einhundertprozent passt. Auf ihren auffällig modern angerichteten, kunstvollen Tellern bleibt nichts dem Zufall überlassen, jede noch so kleine Komponente erfüllt ihre genau kalkulierte Aufgabe, nichts ist zu wenig, nichts wirkt zu viel. In dieser Kategorie ehrt Gusto die Küchenchefs aus der vordersten Riege wenn es um ein hohes Maß an Präzision und Perfektion geht: Joachim Wissler (Vendôme, Bergisch-Gladbach), Michael Kempf & Joachim Gerner (Facil, Berlin), Kevin Fehling (The Table Kevin Fehling, Hamburg), Sven Elverfeld (Aqua, Wolfsburg), Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl-Nennig), Christoph Rainer (Luce d'Oro, Elmau), Marco Müller (Rutz, Berlin), Tohru Nakamura (Tohru in der Schreibung, München), Thomas Schanz (schanz.restaurant., Piesport), Torben Schuster (Gut Lärchenhof, Pulheim).

Top 10 Traditionelle Küche

Eine Sache, die dem Gusto besonders am Herzen liegt, ist traditionelle Küche auf Feinschmeckerniveau. Also im Idealfall vollkommen "unverbastelte" und unverfälschte, ohne Kreativitäts- und Gestaltungswillen auf ganz gegenständliche und handfeste Art auf die Teller gebrachte Gerichte. Die können entweder regionaltypisch daher kommen oder eine bzw. mehrere bestimmte Länderküche(n) repräsentieren, sind immer ganz konsequent auf Handwerk und Produkt fokussiert und grundsätzlich aus einfacheren, bodenständigen und trotzdem überdurchschnittlich guten Viktualien zubereitet. Dies sind die diesjährigen Top 10: Bauernstuben, Tiefenbrunn, Dorfstuben, Baiersbronn, Fischereihafen-Restaurant, Hamburg, Meyers Keller, Nördlingen, Wielandshöhe, Stuttgart, Widmann's Löwen, Königsbrunn-Zang, Berggasthaus Niedersachsen, Gehrden, Pfälzer Stuben, Herxheim-Hayna, Artischocke, Wilhelmshaven, Gude Stub - Casa Antica, Bühl.

Top 10 Zweitrestaurants

Sie werden umgangssprachlich als "Zweitrestaurants" bezeichnet, obwohl sie oft mehr Tische haben und Umsatzstärker sind als die "große Schwester": Gemeint sind die in ihrer Ausstattung etwas einfacher gehaltenen, kulinarisch bodenständiger bespielten und in der Regel deutlich preisgünstigeren Lokale im Schatten eines namhaften gastronomischen Aushängeschildes mit hohen Bewertungen: Kaminstube, Bad Peterstal-Griesbach, Poststuben, Bad Neuenahr-Ahrweiler, Kostbar, Weingarten, Turmstube, Neunburg vorm Wald, Schwane 1404, Volkach, Widmann's Löwen, Königsbrunn-Zang, Siebzehn84, Sylt (Tinnun), weinlokal heinzhermann, Köln, Zum Staudenwirt, Finning, PASTIS Bistro, Saarlouis.

Top 10 Vegetarische Spitzenküche

Hier werden die zehn besten deutschen Spitzenköche prämiert, in denen man das ganze Jahr über auch ausschließlich vegetarisch essen kann: etz, Nürnberg (Felix Schneider), Tian, München (Viktor Gerhardinger), Ammolite, Rust (Peter Hagen-Wiest), Heimatjuwel, Hamburg (Marcel Görke), Stadtpfeiffer, Leipzig (Detlef Schlegel), Green Beetle, München (Felix Adebahr), Bootshaus, Bingen (Nils Henkel), Cookies Cream, Berlin (Stephan Hentschel), Zeik, Hamburg (Maurizo Oster), Cordo, Berlin (Yannick Stockhausen).

Pressekontakt:

Edel Verlagsgruppe GmbH, ZS
Ansprechpartner: Stephan Strauß
Mail: stephan.strauss@edel.com
Kaiserstraße 14 b 80801 München

Medieninhalte



Gusto Restaurantguide 2023 - Der kulinarische Reiseführer / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/162263 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100091001/100894342> abgerufen werden.