

Sperrfrist für Veröffentlichung: 02. September 2021, 18 Uhr!

Text und Cover abrufbar unter www.zs-verlag.com/gusto

Höchstes Niveau bei Torsten Michel in der Schwarzwaldstube temporaire und Newcomer des Jahres Julius Reisch im Esszimmer im Obeschwäbischen Hof

BADEN-WÜRTTEMBERG im neuen Gourmetführer Gusto: Torsten Michel in der Schwarzwaldstube temporaire im Hotel Traube-Tonbach in Baiersbronn sowie Dirk Hoberg im Restaurant Ophelia im ersten Stock des Riva Hotels in Konstanz kochen sich an die Landesspitze / fine dining RS aus Salach erstmals dabei

Torsten Michel und sein Team aus der Schwarzwaldstube temporaire zeichnen sich durch größte Präzision, höchste Qualität und enorme Tiefe aus: kraftvolle, millimetergenaue französische Klassik alter Schule, die auch noch konsequent Klassik sein darf. Torsten Michel komponiert seine Kreationen nicht auf moderne, aber dennoch auf zeitgemäße Art, weshalb er durch den jetzt erscheinenden, kulinarischen Reiseführer „Gusto“ nicht nur mit der Bestnote von zehn Gusto-Pfannen prämiert wurde, sondern auch zu den Top 10 Restaurants in den Kategorien „Vegetarische Spitzenküche“ und „Moderne und traditionelle Klassik“ gehört.

Auch Ophelia aus Konstanz unter der Leitung von Dirk Hoberg wurde mit zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet und gehört zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „Fine Dining mit Aussicht“. Obwohl das elegante Restaurant in der schneeweißen Jugendstilvilla mit klassischen Luxusprodukten – Kaviar, Foie gras, Taube – wie ein Gourmettempel der alten Schule wirkt, bringt der lockere Service eine entspannte Atmosphäre in den erhabenen Gasträum, und auch Dirk Hobergs Kreationen auf dem Teller weisen Trüffel und Gänseleber zum Trotz keinerlei Altlasten auf, sondern präsentieren sich voll und ganz auf der Höhe der Zeit, sind herrlich klar, frisch und eingängig.

Der Newcomer des Jahres 2021 Julius Reisch

Nach Wanderjahren durch gute Häuser von Baiersbronn bis Sylt ist Julius Reisch Mitte 2020 ins elterliche Hotel mit Restaurant im oberschwäbischen Schwendi zurückgekehrt, zeichnet dort gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Anna Boonk für das Restaurant Esszimmer verantwortlich und gibt richtig Gas! Er konnte dort vom Start weg mit handwerklich präzisen und enorm kleinteilig gearbeiteten Kreationen überzeugen, die nicht nur durch ihre aufwendige Präsentation beeindrucken, sondern eben auch mit ausgefeilten Geschmacksbildern und jeder Menge klassischer Substanz. Wie originell, fundiert und zugleich unverkoppelt Julius Reisch die Dinge angeht, zeigte er mit spannenden Gerichten wie seinem Carpaccio der Rotkopfgarnele und geröstetem Pulpo mit im Big Green Egg gegrillter Ochsenherztomate, Kompott von grüner Tomate, Pinienkern-Rahmeis und Kapuzinerkresse.

Neu dabei und Aufsteiger im Ländle

Hervorzuheben sind die von Gusto ausgezeichneten, diesjährigen Aufsteiger

- **Speisemeisterei** (Stuttgart, Hohenheim): Im Jahr 2021 steht die altherwürdige Speisemeisterei im Kavaliarsbau von Schloss Hohenheim zum ersten Mal seit der glanzvollen Ära unter Martin Öxle wieder als bestes Restaurant Stuttgarts an der Spitze des Gusto-Rankings.
- **Storchen Restaurant Hotel** (Bad Krozingen, Schmidhofen): Restaurateur Jochen Helfesrieder und sein Vater Fritz, die die Küche im familiengeführten Storchen in Schmidhofen bei Bad Krozingen, einige Kilometer südlich von Freiburg, nach wie vor als Doppelspitze führen, haben ihr Niveau

innerhalb der vergangenen Jahre sukzessive gesteigert. Doch bei allem Detailaufwand, bei aller Präzision und Gestaltungsfreude wirken ihre Teller völlig unangestrengt und mit leichter Hand komponiert.

- **s'Äpfle** (Bodman): Hier steht mit Küchenchef Kevin Leitner ein junger und sehr talentierter Cuisinier vor, dessen Kochkünste schon bei seiner vorherigen Küchenchefstelle in der Alten Kanzlei in Wangen sehr positiv aufgefallen waren und hier bereits im vergangenen Jahr beeindruckten. Heuer konnte das Team locker daran anknüpfen und das Kulinarium zeigte sich sogar in den Details weiter verbessert.

- **Le Cerf** (Zweiflingen, Friedrichsruhe): Drei ineinander übergehende Räume sind mit weichen Teppichen und schweren Vorhängen, mit Kronleuchtern und Ölgemälden aus der Sammlung des Hausherrn Reinhold Würth ausgestattet. Chef de Cuisine ist seit Anfang 2016 der Mann mit der Schiebermütze: Boris Rommel, dessen Küche zwar französisch geprägt ist, aber durchaus auch moderne Interpretationen und ein gelegentliches Augenzwinkern zulässt. Alternativ zum „Chef's Menü“ in fünf Gängen gibt es auch eine etwas kleinere vegetarische Speisefolge.

- **fine dining RS** (Salach): Das gar nicht so kleine neue Gourmetrestaurant auf Burg Staufeneck ist dieses Jahr das erste Mal in der Gusto-Wertung dabei. Ein edles Interior stellt einen gebührenden Rahmen für die Küche von Rolf Straubinger und seinen Küchenchef Markus Waibel dar, die hier fortan mit zwei verschiedenen Menüs dienlich sind.

Noch weitere 23 Restaurants wurden mit mehr als acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet, womit Baden-Württemberg zu einem der erfolgreichsten Bundesländer zählt.

Die weiteren best-ausgezeichneten Restaurants aus Baden-Württemberg:

- **Restaurant Bareiss** (Baiersbronn, Mitteltal): Schwelgerische französische Klassik in ihrer schönsten Opulenz und Kraft: Claus-Peter Lumpp kocht im besten Sinne barock und gehaltvoll. Besonders eindrucksvoll sind seine À-la-carte-Gerichte, die sich oft über mehrere Teller erstrecken.

- **Le Pavillon** (Bad Peterstal, Griesbach): Verantwortlich dafür zeichnet seit vielen Jahren mit Martin Herrmann einer der besten Köche des Landes. Er setzt auf eine puristische, produktorientierte Küche, die aber trotz vieler Klassiker immer wieder auch zeitgemäß zu überraschen weiß. Mit äußerst präzisen, aromenstarken Geschmacksbildern, die mit nicht viel mehr auskommen als dem, was auf der Karte an Komponenten geschrieben steht.

- **Ammolite – The Lighthouse Restaurant** (Rust): Das „Lighthouse-Restaurant“ Ammolite im auch ohne Eintrittskarte frei zugänglichen Hotel- und Gastrobereich des Europaparks Rust residiert nicht nur in einem klassischen rot-weiß gestreiften Leuchtturm – es ist auch aus kulinarischer Sicht ein echter Leuchtturm im äußersten Südwesten der Republik. Denn das sehr elegant und originell designte Gourmetrestaurant ragt und leuchtet selbst in diesem Landstrich, der ohnehin mit sehr vielen Feinschmeckeradressen übersät ist, aus der Menge heraus. Das liegt aber nicht nur an der außergewöhnlichen Lage auf dem Areal von Deutschlands größtem Freizeitpark oder an der noblen Ausgestaltung des runden Gastraums, sondern in erster Linie schon an den Kochkünsten von Peter Hagen-Wiest und dessen Team, die hier eine sehr niveauvolle klassische Küche interpretieren.

- **Hirschen** (Sulzburg): An Genuss-Traditionsorten wie dem Hirschen in Sulzburg und zumal im Südwesten der Republik gehört der Mittagsservice einfach mit dazu. Man hat die Wahl, ob es Douce Steiners einladend günstiges Mittagsmenü oder die große Degustationsvariante sein soll. Das Niveau ist in beiden Fällen gleich hoch.

- **Lamm Rosswag**, Vaihingen / Enz (Rosswag): Was Küchenchef Steffen Ruggaber und sein kleines Team auf die Teller zaubern, ist spektakulär. Allenfalls könnte man weiterhin die Frage stellen, ob fast jede Begleitung eines jeweiligen Hauptplayers in zig Texturen – als Öl, Gel, Tee, Espuma, Sponge Crunch, Staub und dergleichen – verarbeitet sein muss, um auf solche Genusserlebnisse zu kommen. Entscheidend aber ist, dass trotz manch überraschender, aber nie irritierender Kombinationen immer äußerst stimmige Geschmacksbilder entstehen.

Die besten Restaurants des Gusto in Baden-Württemberg im Überblick

10+ und 10 Gusto-Pfannen

- Schwarzwaldstube temporaire, Baiersbronn (Tonbach)
- Ophelia, Konstanz

9+ und 9 Gusto-Pfannen

- Restaurant Bareiss, Baiersbronn (Mitteltal)
- Le Pavillon, Bad Peterstal (Griesbach)
- AMMOLITE - The Lighthouse Restaurant, Rust
- Hirschen, Sulzburg
- Lamm Rosswag, Vaihingen / Enz (Rosswag)

8+ und 8 Gusto-Pfannen

- Schlossberg, Baiersbronn (Schwarzenberg)
- Opus V, Mannheim
- Speisemeisterei, Stuttgart (Hohenheim) Aufsteiger
- Storchen Restaurant Hotel, Bad Krozingen (Schmidhofen) Aufsteiger
- Maerz - Das Restaurant, Bietigheim
- s'Äpfle, Bodman Aufsteiger
- Merkles Restaurant, Endingen a. K.
- Goldberg, Fellbach
- Wolfshöhle, Freiburg i. Breisgau
- Werners Restaurant, Gernsbach
- Le Gourmet, Heidelberg
- Raub's Landgasthof, Kuppenheim
- Adler, Lahr
- fine dining RS, Salach Neu
- Seestern, Ulm
- Schwarzer Adler, Vogtsburg (Oberbergen)
- Schwitzer's Restaurant, Waldbronn (Reichenbach)
- Le Cerf, Zweiflingen (Friedrichsruhe) Aufsteiger

Über Gusto

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 Hand voll Publikationen beherrschte Feld der Gourmetkritik, vor allem durch die ausführliche, differenzierte Bewertung und die Transparenz in der Bewertung. Nun erscheint der renommierte Restaurantführer mit der Ausgabe 2021 erstmals im ZS Verlag (976 Seiten, 29,99 €). Die besten 900 Restaurants Deutschlands, von hervorragender Landküche bis zum Gourmet-Lokal, werden anonym und unabhängig getestet und ausführlich beschrieben. Ergänzt wird der Führer um eine Online-Version und die Gusto App.

Sperrfrist für Veröffentlichung: 02. September 2021, 18 Uhr!