

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

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

Forelle mit Senfsaat und weißer Schokolade – höchstes Niveau im Atelier und Restaurant Überfahrt

BAYERN im neuen Gourmetführer Gusto: Jan Hartwig im Atelier München sowie Christian Jürgens im Restaurant Überfahrt kochen sich an die Landesspitze / SALON rouge by Tohru Nakamura erstmals dabei

Atelier im Hotel Bayerischer Hof, München

Auch das beste Restaurant der bayrischen Landeshauptstadt, das Atelier im legendären Bayerischen Hof, ist unbeschadet und mit unverändert hohem Anspruch aus dem ersten Corona-Lockdown zurückgekommen. Über die Sommermonate war das gesamte Ensemble vorübergehend nach nebenan in die lichtdurchfluteten und um einiges größeren Räumlichkeiten des Garden-Restaurant umgezogen. Dort sorgen jetzt große Holzrahmen mit Scheiben für eine Trennung zwischen den großen runden Tischen und damit sogar auch für etwas mehr gefühlte Privatsphäre. Der sehr schöne, vom renommierten belgischen Innenarchitekten Axel Vervoordt gestaltete Raum wird dadurch nicht beeinträchtigt und kann unverändert auf die Gäste wirken. Im Gegensatz zu seinem einstmaligen Lehrmeister und Mentor Sven Elverfeld, der immer nach der exakten Mitte sucht, geht Küchenchef Jan Hartwig, der nach Redaktionsschluss der Gusto-Ausgabe bekannt gab, dass er das Atelier als Küchenchef im September verlässt, für sein Kulinarium oft und gern bis an die Grenzen und lotet die Extremen aus. Bleibt aber – und auch das ist Präzision – immer im geschmackssicheren mehrheitsfähigen Bereich. Dafür bekommt das Atelier nicht nur die Bestnote von zehn Gusto-Pfannen, sondern gehört auch zu den Top 10-Restaurants der Kategorie „State of the Art: Präzision, Perfektion und Design“.

Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern

Auch wenn allein die markanten Kreationen von Christian Jürgens in ihrer Klasse und Individualität bundesweit durchaus herausstechen, ist es das Gesamtpaket aus eben diesem Stil und der idyllisch alpinen Umgebung des Tegernseer Tals, das den Reiz des Gourmetrestaurants Überfahrt sogar noch erhöht. So wie das modern-elegante, mit ländlichen Akzenten spielende Interieur all die kosmopolitische Noblesse des zur Althoff-Collection gehörenden Seehotels zeigt, bestechen die bildhübschen Teller einerseits mit augenzwinkernder Zugänglichkeit und andererseits mit luxuriöser Exklusivität. Der dynamische Chef entwirft seit Jahren die vermutlich markantesten Tellerbilder und eingängigsten kulinarischen Motive des Landes. Wie kaum ein anderer seiner Kollegen vermag es Christian Jürgens nämlich, eine konkrete Idee wie die Forelle mit Senfsaat und weißer Schokolade – oft assoziativ mit Traditionen oder Kindheitserinnerungen – in eine optisch bestechende Form zu bringen und zugleich auf das Wesentliche zu reduzieren. Frei nach dem Motto: „Am besten ist es dann, wenn man nichts mehr weglassen kann ...“. Sein Kulinarium ist klassisch, durch seine markantesten Tellerbilder hat er schon etliche Signature Dishes geschaffen. Dafür gehört das Restaurant Überfahrt zu den Top 10-Restaurants der Kategorie „Individuellste Handschrift“ und bekommt darüber hinaus zehn von zehn Gusto-Sterne verliehen.

Neu dabei und Aufsteiger aus Bayer

Hervorzuheben sind die von Gusto ausgezeichneten, diesjährigen Aufsteiger sowie ein bayrischer Neuzugang.

- **Eisvogel, Neunburg v. Wald (Hofenstetten)**

Während der vergangenen 15 Jahre, in denen Gusto den Birkenhof von Familie Obendorfer nun schon besucht, konnte dessen beeindruckende Wandlung vom ambitionierten Landhotel zum zeitgemäßen Spa- und Genussresort live miterlebt werden. Und auch die Außenanlagen wurden während dieser Zeit immer schöner und moderner. Analog zum gesamten Hotel hat sich aber auch das Gourmetrestaurant Eisvogel weiterentwickelt – und zwar nicht bloß die Optik des länglichen Raumes mit halbrunder Panoramafassade, sondern insbesondere auch die dort servierte, seit jeher höchst ambitionierte Küche. Mit der Wiedereröffnung nach dem Corona-Lockdown kehrte das Team voll motiviert mit einer Doppelspitze an den Herd zurück: Hubert Obendorfers Sohn Sebastian, der während seiner obligatorischen Lehr- und Wanderjahre in zahlreichen hervorragenden Restaurants wie unter anderem im Leipziger Falco gearbeitet hat, ist nun endgültig in den elterlichen Betrieb heimgekehrt und dort offiziell zum Küchenchef ernannt worden. Er setzt bereits eigene Impulse und zeichnet dem Vernehmen nach immer mehr für die gesamte Menügestaltung verantwortlich. Schon im kommenden Jahr soll er die Leitung des Gourmetrestaurants dann als alleiniger Küchenchef übernehmen. Außerdem wird das Eisvogel-Team ab sofort von einem neuen Restaurantleiter unterstützt: Dario Campanella, der in der Vergangenheit in zahlreichen namhaften Restaurants Italiens, der Schweiz und Englands gearbeitet hat, kümmert sich nun um die Gäste und zeigt, dass er ein weltgewandter Maître ist. Das Eisvogel ist in diesem Jahr mit acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet und damit wieder in der Wertung aufgestiegen.

• **Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz (Wirsberg)**

Die monetären und kreativen Investitionen von Patron Alexander Herrmann und Tobias Bätz, dem Küchenchef und eigentlichen Macher des Fine-Dining-Restaurants im Posthotel Wirsberg, machen sich weiterhin bezahlt. Die besten Produkte aus der Region und die innovativen Ideen der Küche, deren Stil schon im vergangenen Jahr als enorm ausdrucksstark und kontrastreich charakterisiert wurde, formen sich weiter zu einer bemerkenswert spannenden Handschrift. In der Karte liest sich manche Kreation so, als sei sie aromatisch überfrachtet oder plakativ – auf den Tellern zeigt sich jedoch, dass trotz der Vielzahl an Komponenten jedes einzelne Element seinen kalkulierten Zweck hat und optimal in Szene gesetzt ist. So erweisen sich vermeintliche Showeffekte mittlerweile als zwingende Bestandteile eines Gerichts, was in der Vergangenheit nicht immer so war. Beim diesjährigen Menü zog sich zudem der beherzte und stets optimal balancierte Einsatz von Säure stringent wie ein roter Faden durch die Speisefolge, ohne jemals anstrengend zu wirken. Auch die Qualität und Ausdruckskraft von Fisch und Fleisch war die reine Freude. Somit verleiht Gusto acht Gusto-Pfannen und kann dem Restaurant zur dritten Aufwertung innerhalb von drei Jahren gratulieren!

• **Oswalds Gourmetstube, Teisnach (Kaikenried)**

Mitten im ländlichen Hügelland des Bayerwaldes im 500-Seelen-Dorf Kaikenried, das in etwa auf halber Strecke zwischen Deggendorf und Großem Arber liegt, ist mit dem Landromantik-Hotel Oswald über Jahrzehnte und Generationen hinweg ein exklusives Wellness-, Genuss- und Feriendomizil der Spitzenklasse entstanden, das heute hierzulande kaum einen Vergleich scheuen muss. Nicht von ungefähr Mitglied der renommierten weltweiten „Relais & Château“-Vereinigung, bietet der gewachsene Familienbetrieb in der niederbayrischen Provinz seinen Gästen internationalen Standard. Und kulinarisch hohes Niveau, das bei der hauseigenen Metzgerei anfängt und beim Fine-Dining-Restaurant Oswalds Gourmetstube endet. Die Küche hat sich die Höherstufung auf nunmehr 8 Gusto-Pfannen in diesem Jahr redlich verdient.

• **SALON rouge by Tohru Nakamura, München**

Im Pop-up-Restaurant SALON rouge in der Münchener Innenstadt setzt Tohru Nakamura auf eine ganz sanft und kontinuierlich ansteigende Menüdramaturgie. Als Gruß aus der Küche schickt das Team eine kleine Zukushi (Variation) von unterschiedlichen, teils sehr seltenen Kürbis- Varietäten auf, einmal mit etwas Katsubushi und Johannisbeere, eine Art Kürbis-Tofu wurde in einem milden klaren Thaisud präsentiert und eine gebackene Scheibe mit Oliventapenade und Kimizu, der japanischen Reisessig-Mayonnaise getoppt. Als vierte Kürbis-Darbietung folgt ein seidiges Miso-Chawanmushi

unter Schaum von Lardo und Nussbutter, gekrönt mit einer kleinen Nocke von Butternut-Kürbis und knusprigem Buchweizen. Der Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter ist ein unermüdlicher Tüftler, der äußerst diszipliniert und strukturiert arbeitet. Für das perfekte Finish seiner Küche beschäftigt sich Tohru Nakamura akribisch mit den kleinsten Details wie etwa mit den jeweils optimalen Schnitttechniken. Deswegen zählt SALON rouge zu den Top 10-Restaurants der Kategorie „State of the Art: Präzision, Perfektion und Design“ und bekommt direkt zum Einstieg in die Gusto-Bewertung neun Gusto-Pfannen verliehen.

19 Restaurants wurden mit mehr als acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet, womit Bayern zu einem der erfolgreichsten Bundesländer zählt.

Die besten Restaurants Bayerns im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Atelier, München
- Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern

9+ und 9 Pfannen

- Luce d'Oro, Elmau
- SALON rouge by Tohru Nakamura, München
- EssZimmer, München
- Alois, München
- Essigbrätlein, Nürnberg
- Dichter, Rottach-Egern

8+ und 8 Pfannen

- Restaurant Residenz Heinz Winkler, Aschau i. Chiemgau
- August, Augsburg
- Eisvogel, Neunburg v. Wald (Hofenstetten)
- Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz, Wirsberg
- Schwingshackl ESSKULTUR, Bad Tölz
- Villino, Lindau (Bodolz)
- Das Maximilians, Oberstdorf
- Huberwirt, Pleiskirchen
- Storstad, Regensburg
- Philipp, Sommerhausen
- Oswalds Gourmetstube, Teisnach (Kaikenried)

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!