

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

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

Höchstes Niveau im Horváth, Lorenz Adlon Esszimmer, Rutz Restaurant und Facil sowie Sommelière des Jahres aus Berlin

Berlin / Brandenburg im neuen Gusto: Die vier Restaurants Lorenz Adlon Esszimmer, Horváth, Rutz Restaurant und Facil werden von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / Sommelière des Jahres wird Janine Woltaire (Horváth)

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten:

Horváth, Berlin

Kaum ein anderes Restaurant deutschlandweit hat auf so vielen Ebenen überzeugt wie das Horváth Restaurant. Neben der Auszeichnung der zehn Gusto-Pfannen gehört es außerdem zu den Top 10 Restaurants der Kategorien „Individuellste Handschrift“, „Alkoholfreie Getränkebegleitung“ und „Nachhaltigkeit“. Sebastian Frank ist einer, der mit seiner unangepassten Art zu kochen ebenso inspiriert wie polarisiert – jenseits aller Normen der traditionellen Haute Cuisine, mit starkem österreichischem und ost-europäischem Einschlag. Dabei kreiert er seine oft von Kindheitserinnerungen inspirierten Menüs nicht nur völlig „out of the box“, sondern setzt auch auf ganzheitliche Verwertung seltener regionaler Gemüse und unpopulärer Fleischprodukte von Schmalz bis Blut. Das Team ist mit den Drinks auf komplex cuvettierter Obst-/Gemüse-Basis zweifelsohne ein Vorreiter im alkoholfreien Genre und setzt mit den schlanken, spannenden Drinks noch immer Benchmarks. Und wenn das nicht schon genügen würde, wurde Janine Woltaire zu Sommelière des Jahres ausgezeichnet: Seit 2019 bereichert sie das Restaurant Horváth nicht nur mit ihrer sympathisch herzlichen Art, sondern auch mit ihren ebenso unkonventionellen wie präzisen Weinempfehlungen, für die sie sich – passend zu Sebastian Franks Küche – hauptsächlich auf weniger populäre Nischengewächse aus den Ländern Österreich, Deutschland, Ungarn, Slowenien, Serbien und Kroatien konzentriert. So sind den Gästen nicht nur hochspannende Gerichte mit osteuropäischem Akzent, sondern auch ebensolche erlebnisreiche Weinmomente vergönnt. Und auch die hervorragende alkoholfreie Getränkebegleitung protegiert sie charmant und kenntnisreich.

Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin

Sehr modern, kreativ und weltoffen, aber in ihren Grundfesten zutiefst klassisch französisch: Die Küche von Hendrik Otto ist mit Sicherheit eine der kreativsten und innovativsten im klassischen Genre, weshalb das Restaurant nicht nur mit zehn Gusto-Pfannen und damit der Höchstzahl ausgezeichnet wurde, sondern ebenfalls zu den Top 10 Restaurants in der Kategorie „Moderne und traditionelle Klassik“ gehört.

Rutz Restaurant, Berlin

Zu den zehn Restaurants deutschlandweit mit der individuellsten Handschrift gehört außerdem das Rutz. Spannend unkonventionelle Gerichte voller hintergründiger Finessen aus vorwiegend regionalen Produkten. Müller hat ein untrügliches Gespür für originelle, aber gar nicht unbedingt besonders avantgardistische Aromenbilder, die neuartig und doch vertraut schmecken. Kaum weniger Aufwand und Akribie als in den Kreationen von Marco Müller steckt in den alkoholfreien Getränken von Nancy Großmann, die mit Säften, Kräutern und Infusionen oder mit selbst angesetzten Kombuchas nicht nur kreative, sondern auch perfekt korrespondierende Alternativen zum Wein darstellen. Eigene Bepflanzungspläne mit Landwirten, enge Kooperation mit Bauern, Viehzüchtern, Gärtnern und kleinen Manufakturen sowie Verzicht auf einschlägige Edelprodukte sind

für das Team um Marco Müller die Basis für enorm kreative und elaborierte Menüs auf absolutem Top-Niveau, sodass sie auch hier zu den Top 10 in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ gehören.

Facil, Berlin

Der Name Facil ist mittlerweile ziemlich irreführend, denn „einfach“ ist hier rein gar nichts. Im Gegenteil: Spätestens seit das starke Team um die beiden Masterminds vor ein paar Jahren noch mal eine deutliche Schippe drauflegten, präsentiert sich die Facil-Küche nicht nur höchst aufwendig, sondern auch perfektioniert präzise umgesetzt. Neben zehn von zehn Gusto-Pfannen wurde es daher außerdem in der Kategorie „State of the Art“: Präzision, Perfektion und Design sowie „Der besondere Ort“ und „Gourmet-Lunch“ ausgezeichnet. Ein weiterer Plus-Punkt: Der bambusgrüne Glaskubus des Facil ist ohnehin einer der atmosphärischsten Genussorte Berlins – und mittlerweile auch einer der besten. Was das Team um Michael Kempf und Joachim Gerner auch mittags erlebbar macht, sowohl mit preislich attraktiven Lunch-Gerichten als auch mit dem großen Menü.

Aufsteiger in Berlin / Brandenburg

Hervorzuheben sind außerdem die von Gusto ausgezeichneten, diesjährigen Aufsteiger:

- **Tim Raue, Berlin:** Ein Restaurant, das zu den zehn Restaurants deutschlandweit der Kategorie „Individuellste Handschrift“ gehört: Keiner treibt das Spiel mit Schärfe, Säure, Süße und Frucht so gekonnt und prononciert auf die Spitze wie Tim Raue mit seiner von der asiatischen Küche im Allgemeinen und der chinesischen im Besonderen inspirierten Kochkunst. Und auch die Lunch-Optionen wurden ausgezeichnet: Die markante asiatisch inspirierte Küche von Tim Raue ist mittags nicht nur genauso attraktiv wie am Abend, sondern auch noch ein echtes Schnäppchen. Spitzkohl mit grünen Sancho-Beeren und Portulak oder Sichuan-Topinambur mit chinesischer Artischocke und roter Traube: Hier hat selbstverständlich auch das vegane Menü den typischen Tim-Raue-Style.
- **Coda, Berlin:** „Alles außer gewöhnlich“ trifft wohl nur selten so gut auf ein Restaurant zu wie auf das Coda in Berlin. Eine Abfolge von sieben experimentellen Desserts als Dining-Experience zu offerieren ist mutig. Aber wer schon Erfahrungen mit den Kreationen moderner Pâtisserie gemacht hat, die mit wenig Süße und dem Einsatz von Gemüse oder anderen, sonst eher in herzhaftem Kontext eingesetzten Produkten kreiert werden, wird schnell einsehen, dass die Idee so abwegig gar nicht ist. Und tatsächlich: Was das Team um René Frank hier auf die kleinen Bartische oder den Tresen bringt, ist zwar zweifelsfrei „anders“, aber alles andere als abwegig, wofür es acht Gusto-Pfannen verliehen bekommt.
- **Cordo, Berlin:** Die Küche in Berlins ehemals kulinarischster Weinbar, die mittlerweile zum echten Restaurant geworden ist, wird immer besser und ausgefeilter und bekommt dafür acht Gusto-Pfannen. Küchenchef Yannic Stockhausen kocht auch in seinem zweiten Cordo-Jahr mit viel Schmackes und setzt bisweilen auf reizvoll rustikale Motive, balanciert seine handwerklich sehr aufwendig arrangierten Teller aber zunehmend feiner aus. Weiterhin wirkt dieser ebenso kreative wie unkonventionelle Küchenstil in seiner expressiven, kontrastiven und sehr internationalen Art fast schon wie ein Gegenentwurf zur puristischen, stark regionalbetonten Naturküche, die in den letzten Jahren geboomt hat.
- **Bandol sur mer, Berlin:** Das winzige Restaurant von Andreas Saul auf der belebten Torstraße in Mitte ist sicherlich eine der unscheinbarsten Fine-dining-Adressen in der Hauptstadt. Nicht nur wegen der wenigen schlichten Tische, die es hier vis-a-vis dem Thekenbereich gibt – es entspricht auch weder dem klassischen Bild einer konventionellen Gourmetadresse noch dem des typischen „Casual Dining“-Lokals. Es wirkt auf den ersten Blick tatsächlich mehr wie eine alternative Szenekneipe. Dabei ist die Küche des Inhabers alles andere als unscheinbar, sondern äußerst inspiriert und originell – und hat in letzter Zeit noch mal deutlich an Präzision und Raffinement zugelegt, weshalb es acht von zehn Gusto-Pfannen bekommt.

Die besten Restaurants des Gusto in Berlin/Brandenburg im Überblick

10+ und 10 Pfannen

- Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin (Mitte)
- Horváth, Berlin (Kreuzberg)
- Rutz Restaurant, Berlin (Mitte)
- Facil, Berlin (Tiergarten)

9+ und 9 Pfannen

- Tim Raue, Berlin (Mitte)

8+ und 8 Pfannen

- Tulus Lotrek, Berlin
- Coda, Berlin
- Frühsammers Restaurant, Berlin (Grunewald)
- Nobelhart & Schmutzig, Berlin (Kreuzberg)
- SKYKITCHEN, Berlin (Lichtenberg)
- Cordo, Berlin (Mitte)
- Bandol sur mer, Berlin (Mitte)

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!