

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

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

Schnörkellose, handwerklich überraschend präzise und geschmacklich ausdrucksstark zubereitete Küche aus Bremen

Bremen / Bremerhaven punkten mit tollen Restaurants / Stefan Ladenberger und Denis Behljuljevic sind beste Köche der Stadt.

Stefan Ladenberger vom „Kleinen Lokal“ in Fesenfeld und Denis Behljuljevic von „Due Fratelli“ stehen nach dem Geschmack des Gusto auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade in der Hansestadt. Beide haben sechs von zehn Gusto-Pfannen erhalten. Fünf Gusto-Pfannen gehen dieses Jahr an Grashoff's Bistro (Bremen), Natusch (Bremerhaven) und Restaurant PIER 6 (Bremerhaven).

Das kleine Lokal

In dem kleinen Lokal von Nina und Stefan Ladenberger sind dem Gast nicht nur ein sehr gepflegtes Ambiente und aufmerksamer, persönlich zugewandter Service garantiert, man wird hier auch ambitioniert auf hohem Niveau bekocht. Der Chef und sein Team kredenzen eine ganz und gar schnörkellose, handwerklich überraschend präzise und geschmacklich ausdrucksstark zubereitete Küche aus sehr guten Produkten, die auch was fürs Auge bietet. Ladenbergers Teller sind wohl proportioniert und mit ästhetischem Gespür angerichtet, klar strukturiert und nicht übertrieben verspielt. Der Fokus liegt meist auf wenigen, gut aufeinander abgestimmten und auf den Punkt gebrachten Komponenten. Und das Beste: Es schmeckt alles noch raffinierter, als es aussieht. Dazu gibt es eine umfangreiche, fair kalkulierte europäische Weinauswahl.

Due Fratelli

Das muss man auch erst mal schaffen: Das Due Fratelli der beiden Brüder Denis (Küche) und Elvis (Service) Behljuljevic hat einerseits das Temperament und den Charme eines typischen Ristorante „um die Ecke“, hebt aber zugleich das Niveau bei den frisch und akkurat zubereiteten Gerichten und den dazu ausgewählten Weinen auf ein deutlich überdurchschnittliches Niveau. So lässt es sich hier völlig unkompliziert und in lockerer Atmosphäre genießen, ohne aber auf hohe Produktqualitäten und fundiertes Handwerk verzichten zu müssen. Neben einer variierten Auswahl selbst produzierter Pasta (probierfreundlich in 1/4 bis 4/4 Portionen) von zarten Ravioli bis zur 16 Stunden lang geschmorten Bolognese arbeitet das Team vor allem im Bereich der Vorspeisen und Zwischengerichte etwas kreativer, während die Hauptgerichte wieder gediegener auf Fisch oder Fleisch ausgerichtet sind.

Die besten Restaurants des Gusto in Bremen / Bremerhaven im Überblick

6+ und 6 Pfannen

- Das Kleine Lokal, Bremen
- Due Fratelli, Bremen

5+ und 5 Pfannen

- Grashoff's Bistro, Bremen
- Natusch, Bremerhaven
- Restaurant PIER 6, Bremerhaven

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!