

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

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

Island-Kabeljau bedeckt mit würziger Schalottenbutter – höchstes Niveau im Frankfurter Lafleur

Hessen im neuen Gusto: Restaurant Lafleur wird von Gusto mit neun von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / 18 weitere Restaurants werden prämiert

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:

Lafleur (Frankfurt am Main)

Selten ist der Name eines Restaurants so passend wie beim Lafleur, zu deutsch „die Blume“. Natürlich leitet er sich vom legendären Weingut Château Lafleur her, doch die Lage des Restaurants im Frankfurter Palmengarten so wie Andreas Kroliks vegane Kreationen geben dem blumigen Bezug noch eine weitere, individuellere Note. Mittags ist der elegante Gastraum dank der durchgehenden Fensterfronten herrlich lichtdurchflutet, abends herrscht eine festliche Atmosphäre, gediegen, aber keineswegs verkrampft. Andreas Krolik ist einer der Pioniere der „High-End-Gemüseküche“ in Deutschland. Eines der beiden Menüs im Lafleur ist nicht nur rein vegetarisch gekocht, sondern sogar vegan, weshalb er es in die Gusto-Kategorie Top 10 „Vegetarische Spitzenküche“ geschafft hat. Aber auch Fleischesser*innen kommen in einen unvergleichlichen Genuss: mit Kaisergranat und Kabeljau, Ente und Reh.

Aufsteiger in Hessen

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

• Gustav (Frankfurt am Main)

Ausgezeichnet mit acht Gusto-Pfannen ist das Gustav mit seinem Küchenchef Joachim Busch zwar nicht nur eines der ersten Casual-Fine-Dining-Restaurants mit einer modernen, konsequent regionalen Naturküche in Hessen und weit darüber hinaus – es ist nach wie vor einer der spannendsten und originellsten Vertreter dieses Genres. Der Chef hat hier längst eine eigene Handschrift entwickelt und kreierte seine Gerichte mit viel Feingespür und Originalität. Nirgends ist der Stil der Küche so pointiert und klar umrissen wie der von Joachim Busch. Mit ausschließlich regionalen Produkten und teils enormem Aufwand bei Vorbereitung und Präsentation bauen die Aromenbilder von Buschs Kreationen häufig auf bekannten Akkorden auf, rücken diese aber oft in ein neues Licht. So hat man es in diesem geschmackvoll schlicht und zeitgemäß eingerichteten Restaurant mit einer besonders ausgereiften und kreativen Art der modernen, leichten Heimatküche zu tun, für die unterschiedlichste, mitunter rare Gemüsesorten und Kräuter eine ebenso große Rolle spielen wie Getreide, Öle, Essige oder Essenzen sowie das Fermentieren und Reifen bestimmter Viktualien.

• Restaurant 360° (Limburg an der Lahn)

Wenngleich sich das Restaurant von Rebekka Weickert und Alexander Hohlwein wirklich mitten im Zentrum von Limburg befindet, ist die Lage selbst für ein anspruchsvolles Restaurant nicht unbedingt 1a. Doch der nüchterne Anbau einer Shopping-Meile, in der neben dem 360° ansonsten noch Arztpraxen und Büros residieren, ist schnell vergessen, sobald man das großzügige und helle Restaurant mit Blick über die Dächer der Stadt betreten, Platz genommen und den Aperitif im Glas hat. Und erst recht, wenn der Chef und sein Team die ersten Küchengrüße schicken. Die Professionalität und Abgeklärtheit, mit der einstmaliger Gusto „Newcomer des Jahres“ hier mittlerweile zugange ist, spiegelt sich auch auf den Tellern seiner extrem weltoffen komponierten Menüs wider, die mit verdienten acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet wurden. Handwerklich sowieso,

aber auch kompositorisch. Nach wie vor geht der ehemalige Souschef von Kevin Fehling beim Abschmecken oft und gern bis an die Grenzen, bleibt aber immer souverän im harmonischen Bereich und bietet seinen Gästen so eine spannende Vollgasküche mit hohem Erlebnis- und Genussfaktor.

• **Chairs (Frankfurt am Main)**

Die Küche von Dennis Aukili wird immer besser! Und als Unwissender würde man auf den ersten Blick überhaupt nicht erkennen, dass hier so modern, kreativ und unkonventionell gekocht wird, denn das Chairs in Bornheim, dessen Name von dem allerhand unterschiedlichen Designergestühl der 60er- bis 80er-Jahre herrührt, das an den ebenfalls bunt zusammengewürfelten blanken Tischen steht, erinnert mit seinem coolen Look und der ungezwungenen Gangart eher an eine coole Szenekneipe als an ein Feinschmeckerrestaurant. Doch gerade ob dieser ungezwungenen Atmosphäre und der moderaten Preise macht es hier richtig Spaß. Und auch der Stil der Küche passt hier bestens ins Bild: Mit Gastgeber und Küchenchef Aukili steht hier nämlich jemand am Herd, der richtig gut kochen, originelle Ideen und ein Händchen für schmissige Kombinationen hat, seine Teller aber trotz viel Sinn für Optik nicht zu Kunstobjekten hochstilisiert, sondern sie in eine leicht zugängliche, unkomplizierte und trotzdem irgendwie anspruchsvolle Richtung münden lässt. Hier passiert viel mit Gemüse und Obst, hier stammt auch Fleisch und Fisch wenn möglich aus der Region. Vieles ist raffiniert puristisch gehalten und manches wirkt dank mutiger Akzente überraschend neuartig. Das Restaurant erhält daher verdiente sieben Gusto-Pfannen.

• **Schlossrestaurant Victoria (Kronberg)**

Das Schlossrestaurant Vicotria ist der einzige diesjährige Neuzugang aus Hessen und wird mit verdienten sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet. Die Gastronomie im monumentalen Schlosshotel Kronberg, das mit seinen vielen Erkern und Türmchen inmitten eines weitläufigen Parks mit alten, hohen Bäumen immer ein wenig an Harry Potters Hogwarts Zauberschule erinnert, war in der Vergangenheit nicht zuletzt wegen häufiger Küchenchefwechsel immer etwas heterogen. Jetzt, wo es mit dem Restaurant Enrico d'Assia ein mittags wie abends geöffnetes bodenständigeres Pendant gibt, könnte im separaten, nach Victoria Kaiserin Friedrich benannten und nur an fünf Abenden geöffneten Gourmetrestaurant tatsächlich mal Beständigkeit auf hohem Niveau einkehren. Mit Küchenchef Christoph Hesse zeichnet jedenfalls ein sehr fähiger Cuisinier verantwortlich, der hier jetzt an den Leistungen anknüpft, die er zuletzt schon in Schellers Restaurant im Hardtwald- Hotel in Bad Homburg auf die Teller brachte. Geboten werden zwei bis zu sechsgängige Menüs – eines betont weltoffen und moderat experimentierfreudig, das andere etwas gediegener –, die stilistisch beide der zeitgemäß interpretierten Klassik zuzuschreiben sind und ein qualitativ wie handwerklich hohes Niveau bieten.

Die besten Restaurants des Gusto in Hessen im Überblick:

9+ und 9 Pfannen

- Lafleur, Frankfurt am Main

8+ und 8 Pfannen

- Gustav, Frankfurt am Main Aufsteiger
- Restaurant 360°, Limburg an der Lahn Aufsteiger
- Philipp Soldan, Frankenberg
- Français, Frankfurt am Main

7+ und 7 Pfannen

- Carmelo Greco, Frankfurt am Main
- La Vallée Verte, Herleshausen
- Kronenschlösschen, Eltville (Hattenheim)
- Weinsinn, Frankfurt am Main

- Zur Golden Kron, Frankfurt am Main
- Chairs, Frankfurt am Main Aufsteiger
- Seven Swans, Frankfurt am Main
- Villa Merton Gourmet, Frankfurt am Main
- Ernos Bistro, Frankfurt am Main
- Lohninger, Frankfurt am Main
- Voit, Kassel
- Schlossrestaurant Victoria, Kronberg NEU
- Ente, Wiesbaden

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!