

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

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

Aufsteiger des Jahres André Müller aus Mecklenburg-Vorpommern

Mecklenburg-Vorpommern im neuen Gusto: André Müller wird als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet / elf weitere Restaurants werden prämiert

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:

André Münch, Der Butt, Rostock-Warnemünde

André Münch ist das perfekte Beispiel dafür, was alles möglich ist, wenn die Rahmenbedingungen und das Team perfekt zu den eigenen Vorstellungen und Ambitionen passen. Dass der hochmotivierte Chef ausgezeichnet kochen kann, stellte er bereits an verschiedenen Stationen unter Beweis: vom L'Escalier in Köln über das Gutshaus Stolpe bis zum Saphir in Wolfsburg. Und er ließ zugleich an jedem dieser Standorte durchblicken, dass eigentlich auch noch mehr möglich wäre. In dem exponiert am Yachthafen gelegenen Gourmetrestaurant der Hohen Düne scheinen nun endgültig beste Voraussetzungen gegeben zu sein. Denn so klar, teils sogar puristisch, und so ausdrucksstark wie hier wirkten die Kreationen André Münchs noch nie. Die Vorliebe für zupackende kraftvolle Aromen wird auf wunderbar freigestellte Art erlebbar, mit einer entspannten Gelassenheit, auf alles Unnötige zu verzichten, wie sie nur wenigen Köchen gegeben ist – klassisch fundierte Produktküche mit individuellen Ideen, mit Tiefe und mit Präzision. André Münch ist damit kein Aufsteiger „von null auf hundert“, aber hat von einem ohnehin schon hohen Niveau aus jetzt noch einmal einen bemerkenswerten Schritt nach vorn gemacht. Damit steht der „Aufsteiger des Jahres“ nicht nur an der Ostseeküste ganz weit vorne an der Gourmetspitze sondern verdient zusätzlich neun von zehn Gusto-Pfannen.

Neu in Mecklenburg-Vorpommern

Hervorzuheben sind die von Gusto ausgezeichneten, diesjährigen Neuzugänge:

• Rätthro - Nature's Finest, Groß Nemerow

Mit seinem neuen modernen Anbau ist das Hotel Bornmühle, das in ruhiger und abgeschiedener Lage mitten im Grünen am beschaulichen Tollensesee zu finden ist, kaum wiederzuerkennen. Neben vielen neuen Hotelzimmern in den oberen Geschossen des neuen Traktes residiert in dessen Erdgeschoss jetzt die gesamte Gastronomie des Hauses. Und während es früher nur das Hotelrestaurant Lisette gab, in dem der langjährige Küchenchef Torsten Rätth einst gekonnt den Spagat zwischen Pflicht und Kür, also zwischen eher bodenständiger Hotelküche und ambitionierten Gerichten für Feinschmecker absolvierte, gibt es hier nun ein eigenes, separates Reich für Fine dining. Das nennt sich Rätthro und ist im hinteren Bereich etwas vom Trubel des ebenfalls neuen, weitläufigen Panorama-Restaurant The View abgeschottet. Das Rätthro überzeugt durch und durch, gehört daher auch zu den Top 10-Restaurants in der Kategorie „Die spannendsten Neuzugänge“ und ist mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

• Kulmeck, Heringsdorf

Wenn auf der Urlaubsinsel Usedom eine ganz bestimmte Person für die gehobene Gastronomie mit anspruchsvoller Küche steht, dann ist das wohl eindeutig Tom Wickboldt. In den vergangenen Jahren hat der erfahrene Chef hier über verschiedene Stationen hinweg immer wieder hohes kulinarisches Niveau etabliert, ist deshalb entsprechend bekannt und natürlich bestens vernetzt. Nachdem er mit dem geschichtsträchtigen Kulmeck ein echtes Herzensprojekt gefunden, aufwändig kernsaniert und wiedereröffnet hatte, wurde er leider nur wenig später durch den Corona-Lockdown wieder

ausgebremst. Im Frühsommer 2021 konnte er mit seinem kleinen Team aber endlich durchstarten. Auch das Kulmeck bekommt sieben Gusto-Pfannen und gehört zu den Top-10-Restaurants deutschlandweit in der Kategorie „Die spannendsten Neuzugänge“.

Die besten Restaurants des Gusto in Mecklenburg-Vorpommern im Überblick

9+ und 9 Pfannen

- Der Butt, Rostock (Warnemünde)

8+ und 8 Pfannen

- Friedrich Franz, Bad Doberan (Heiligendamm)
- Klassenzimmer, Fürstenhagen
- Ostseelounge, Ostseebad Dierhagen

7+ und 7 Pfannen

- Belvedere, Heringsdorf
- THE O'ROOM, Heringsdorf
- Freustil, Rügen (Binz)
- Rätthro - Nature's Finest, Groß Nemerow
- Kulmeck, Heringsdorf
- Ich weiß ein Haus am See, Krakow am See
- Restaurant Weinhaus Uhle, Schwerin

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!