

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

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

Taubenbrust mit Molke und Lauch – höchstes Niveau im Wolfsburger Aqua

Niedersachsen im neuen Gusto: Restaurant Aqua wird von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / 13 weitere Restaurants werden prämiert

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:

Aqua (Wolfsburg)

Wenngleich es auch auf Sven Elverfelds Tellern ähnlich technisch, präzise und maßgeschneidert zugeht wie man es von der Autostadt Wolfsburg erwartet: mit nüchterner Hightech-Fabrikation haben seine Kreationen rein gar nichts zu tun. Ganz im Gegenteil, wirken die kulinarischen Kunstwerke des gebürtigen Hessen doch niemals angestrengt, verkopft oder gar abstrakt, sondern sind stets voll und ganz auf zugänglichen Genuss programmiert. Nicht selten hat man es im Aqua im Hotel Ritz-Carlton sogar mit echten „Wohlfühlgerichten“ zu tun, die in klassischer Manier mit Süffigkeit und Fülle wuchern, ohne dass das Geschmacksbild oder die Haptik dabei unscharf verschwimmen würde. Für viele Gourmets gilt Sven Elverfeld momentan als der beste Koch Deutschlands. Gusto bewertet sein Kulinarium in jedem Fall als das derzeit ausgefeilteste. Jeder Teller ist ein genau kalkulierter Balanceakt zwischen Ausdruckskraft und Subtilität, weshalb das Aqua die Bestnote von zehn Gusto-Pfannen bekommt und außerdem in den Top 10 „State of Art: Präzision, Perfektion und Design“ prämiert wird.

Jante (Hannover)

Der gebürtige Dresdener Tony Hohlfeld, gerade mal dreißig Jahre jung, ist nicht nur einer der Shootingstars unter den kreativen Köchen, er gehört mittlerweile zu deren souveräner Spitze. Bereits im Jahr 2016 zeichnete Gusto ihn für seinen sehr eigenen, innovativen, zukunftssträchtigen Stil zu den damaligen „Aufsteiger des Jahres“ aus und ahnten damals schon, dass da noch einiges zu erwarten sein wird. Und tatsächlich: in den vergangenen vier Jahren ist im Jante wieder viel passiert. Und so konnte der Chef mit tatkräftiger Unterstützung seines jungen und ebenfalls bis in die Haarspitzen motivierten Teams nicht nur die Entwicklung seiner Handschrift vorantreiben und viele neue originelle Ideen in die Tat umsetzen – es ist auch gelungen, handwerklich einiges zu optimieren, die Kreationen zu perfektionieren und kompositorisch noch „sicherer“ zu werden. Dafür bekommt das Jante neun Gusto-Pfannen sowie außerdem eine Auszeichnung in den Top 10 „Alkoholfreie Getränkebegleitung“, denn in Hannovers Gourmet-Hotspot gibt es auch ohne Alkohol maximalen Spaß im Glas: Alle Drinks – vom umamistarken „Pilzwasser“ bis zum Dessertbegleiter aus Sauerampfer, Kokosmilch und weißer Schokolade – sind selbst gemacht, sehr leicht und animierend und stets so originell wie die Küche selbst.

Aufsteiger in Niedersachsen

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

• Handwerk (Hannover)

Das ebenso lässig wie ambitioniert auf Casual Fine Dining setzende Restaurant Handwerk in Hannover ist längst kein Newcomer mehr, geht aber auch nach mehreren erfolgreichen Jahren immer noch mit der gleichen unverbrauchten Begeisterung und jugendlichen Frische an den Start wie zu Beginn. Und ziemlich sicher ist das eines der Erfolgsgeheimnisse des selbst direkt nach dem ersten Corona-Hoch auf der Terrasse bestens besuchten Restaurants. Die Dynamik und Begeisterung, mit

der das junge Team hinter dem Konzept steht, ist einfach ansteckend. Da passen selbst der lockere Umgangston und das ungezwungene „Du“ ganz prima zum ambitionierten Küchenkonzept. Gemeinsam mit dem stilvoll-schlicht mit viel Holz gestalteten Interieur inklusive Blick in die geöffnete Küche bleibt das Handwerk damit eine Referenz für das inflationär ziemlich abgenutzte Label „Casual Fine Dining“. Dafür bekommt das Handwerk in diesem Jahr sieben Gusto-Pfannen verliehen.

• **Berggasthaus Niedersachsen (Gehrden)**

Das Berggasthaus ist ein entspanntes Lokal ohne Gourmetattitüde, in dem aber dennoch gourmetlike gekocht wird. Oft mittags und abends und an manchen Tagen sogar ganz unkompliziert auch mit Start um vier Uhr am Nachmittag. Ohne aufwendigen Vor- und Abspann und wenig preistreibendem Firlefanz auf den Tellern, aber mit dem Blick für die wirklich wichtigen Dinge. Das, was Oliver Gerasch hier in seinem unprätentiösen Landidyll auf dem Gehrden Berg auf die Teller bringt, ist im Grunde eine kompromislos „ehrliche“ Feinschmeckerküche ohne Netz und doppelten Boden. Die in dieser Art nur funktionieren kann, wenn die Produkte überdurchschnittlich gut und die Zubereitungen auf dem Punkt sind. Dieser Aufsteiger wird 2021 mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

• **Kesselhaus (Osnabrück)**

In dem etwas versteckt gelegenen, charmanten alten Fabrikgebäude in Osnabrück verbindet sich lässiger Industriecharme mit hohem Niveau in Service und Küche. Als Gastgeberin sorgt Thayarni Garthoff, die vielen Gästen noch aus dem La Vie bekannt sein dürfte, für charmante Rundumversorgung, während mit Randy de Jong ein weiterer La Vie-Veteran eine souverän an den Produkten orientierte, kreativ-moderne Küche zelebriert. In der Regel reichen ihm maximal drei tonangebende (varierte) Viktualien, um ebenso markante wie abwechslungsreiche Geschmackseindrücke zu kreieren. Das Produktniveau ist hoch, das Handwerk akkurat, und Akzente wie ein elegantes Säurespiel und verschiedene subtile Details sorgen für beschwingte Leichtigkeit auf den Tellern. Zusammen mit einer moderaten Preisgestaltung und attraktiven, souverän ausgewählten Weinen ergibt das ein äußerst positives Fazit, das dieses Jahr erstmalig mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet wird.

Die besten Restaurants des Gusto in Niedersachsen im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Aqua, Wolfsburg

9+ und 9 Pfannen

- Jante, Hannover

8+ und 8 Pfannen

- Gourmetrestaurant Münchhausen, Aerzen
- Sterneck, Cuxhaven (Duhnen)

7+ und 7 Pfannen

- Handwerk, Hannover Aufsteiger
- Das Alte Haus, Braunschweig
- Taverna & Trattoria Palio, Celle
- Genießer Stube, Friedland
- Schillingshof, Friedland (Groß Schneen)
- Berggasthaus Niedersachsen, Gehrden Aufsteiger
- Titus im Röhrbein, Hannover
- Die Mühle Jork, Jork
- Kesselhaus, Osnabrück NEU
- La Fontaine, Wolfsburg (Fallersleben)

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!