

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

Text und Cover abrufbar unter [www.zs-verlag.com/gusto](http://www.zs-verlag.com/gusto)

## **Zarter Wolfsbarsch in Safran-Bouchotmuschel-Vinaigrette – höchstes Niveau im Bensberger Vendôme**

**Nordrhein-Westfalen im neuen Gusto: Restaurant Vendôme wird von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / Nagaya bestes japanisches Restaurant Deutschlands / 13 weitere Restaurants werden prämiert**

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:**

### **Vendôme (Bergisch-Gladbach, Bensberg)**

Seit Joachim Wissler sich vor mittlerweile 20 Jahren im Kavaliershäuschen von Schloss Bensberg an die deutsche Spitze gearbeitet hat, spiegelt seine Küche den State of the Art der internationalen Kochkunst wider. Sie ist Inspirationsquell und zugleich Benchmark für unzählige ambitionierte Köche hierzulande. Daher ist das Vendôme nicht nur mit der Bestnote von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet, sondern gehört ebenfalls zu den Top 10 Restaurants in den Kategorien „State of the Art: Präzision, Perfektion und Design“ sowie „Individuellste Handschrift“.

Das erwartet einen: Bei der Kalbshirn-Piccata wird die Innerei soft und zart mit einer hauchdünnen prägnanten Ei-/Parmesan-Schicht gratiniert und auf einer mit Kalbsgelee überglänzten Vitello-Creme platziert – aufgelockert von einem Ring aus kleinen festen Pfifferlingen, Kalbskopfwürfeln und Kapern. Separat spiegelte ein kühlerer und mit noch mehr Säure aufgeladener Side Dish mit einem „Salat“ aus Mini-Artischocken und Pfifferlingen, hauchdünnen Knusperblättern, Kapern und ebenfalls etwas Vitello-Creme das Geschehen auf dem Hauptteller, ohne redundant zu wirken. Etwas entzerrter und klarer, mehr auf das (sensationelle!) Produkt zugeschnitten, präsentierte das Team große fleischige Flusskrebsschwänze und -scheren neben gepickelten Dillgurken, gelierten Tonic-Drops, hauchdünnen Rübchenlamellen und Lemonpepper-/Gin-Sud. Der Clou dabei, der das Ganze aus hochpräzisen, aber relativ konventionellen Bahnen kickte, war eine kompakte Kokoscreme, die sich mit Schmelz und nussiger Süße perfekt einpasste. Das geht kaum besser!

### **Nagaya (Düsseldorf)**

Nicht nur wegen der erstaunlich hohen Produktqualitäten auf seinen Tellern ist das elegant puristische Lokal von Yoshizumi Nagaya für Gusto das mit Abstand beste japanische Restaurant in Deutschland. Die Küche spannt auch sehr gekonnt den Bogen zwischen der puristisch-produktfokussierten japanischen Hochküche und der von Frankreich geprägten mitteleuropäischen Kochkultur und begeistert zudem mit überraschend kreativen Akzenten. Nagayas Affinität für kulinarische Moderne und Avantgarde sorgt stets für eine reizvolle Liaison aus japanischer Präzision, Transparenz und Qualitätsphilosophie und der typischen Aromenfülle und Komplexität europäischer Spitzenküche. Die Kompositionen sind bestechend klar und pointiert; die Produkte optimal in Szene gesetzt. Weil das alles denkbar wenig mit East-West-Crossover zu tun hat und stilistisch ziemlich eigenständig daherkommt, hält das Nagaya seit Jahren seine Ausnahmestellung, bekommt dafür neun Gusto-Pfannen sowie eine Auszeichnung in den Top 10 „State of the Art: Präzision, Perfektion und Design“.

### **Aufsteiger in Nordrhein-Westfalen**

Hervorzuheben sind die von Gusto ausgezeichneten, diesjährigen Aufsteiger:

- **Ox & Klee (Köln)**

Das Ox & Klee-Team um die beiden Masterminds, Inhaber Daniel Gottschlich und Co-Küchenchef Erik Schmitz, gibt in dem modernen, schlicht elegant eingerichteten Restaurant im Rheinauhafen auch und gerade in schwierigen Zeiten Vollgas. Auf nunmehr zwei Etagen – das The Bayleaf wurde zugunsten mehr Platzangebot bei größerem Tischabstand vorübergehend aufgelöst – wird inspiriert, kreativ und aufwendig wie eh und je gekocht. Dabei wirkt das bis zu achtgängige innovative „Experience Taste Menü“ immer weniger experimentell und stattdessen immer stilsicherer, machen die immer einfalls- und oft kontrastreichen Kreationen zwischenzeitlich durchgängig einen äußerst ausgereiften, harmonischen und kompositorisch präzisen Eindruck. Selbiges gilt auch für die Weinempfehlungen von Sommelier Lucas Wenzl, der gemeinsam mit seinem engagierten Kollegium auf Wunsch auch eine anspruchsvolle alkoholfreie Getränkebegleitung kredenzt. Dafür bekommt das Ox & Klee dieses Jahr acht Gusto-Pfannen sowie eine Auszeichnung in der Top 10 Kategorie „Alkoholfreie Getränkebegleitung“ – die auf Cocktailbasis bereiteten Drinks aus stammen aus der kompetenten Hand von Bartender Michael Elter.

• **Hofstube Deimann (Schmallenberg, Winkhausen)**

Das Hotel bietet mit seiner intimen Hofstube, in der die Gerichte an einer offenen Kücheninsel (die ursprünglich für eine Kochschule gedacht war) finalisiert werden, auch einen niveauvollen Genussort für Feinschmecker. Mit Felix Weber steht dafür ein echter Könner am Herd. Gemeinsam mit seinem unlängst zwar etwas aufgestockten, aber immer noch recht kleinen Team zelebriert der Chef eine zeitgemäß schlanke Gourmetküche auf klassisch französischer Basis, bei der es weniger um laute Innovationen als vielmehr um individuelle und feinsinnige Detailarbeit geht. Schon ein Tapiokachip mit cremigem Lachstatar sowie eine zarte Gänselebercreme mit Süßweingelee und konzentriertem Kern aus Pekannuss zeigen, wie akribisch hier gearbeitet wird. Aber auch die federleichte Jalapeño-Espuma mit Gurkenmayo, Staudensellerie, Forellenkaviar und Huchentatar hat große Klasse: grün, frisch, mit abgestufter Säure, klaren Aromen und verbindendem Schmelz. Damit hat es die Hofstube Deimann als Aufsteiger zu acht Gusto-Pfannen geschafft.

**Die besten Restaurants des Gusto in Nordrhein-Westfalen im Überblick:**

**10+ und 10 Pfannen**

- Vendôme, Bergisch-Gladbach (Bensberg)

**9+ und 9 Pfannen**

- Nagaya, Düsseldorf
- Le Moissonnier, Köln
- Gut Lärchenhof, Pulheim (Stommeln)

**8+ und 8 Pfannen**

- Palmgarten, Dortmund (Hohensyburg)
- Halbedel's Gasthaus, Bonn (Bad Godesberg)
- 1876 Daniel Dal-Ben, Düsseldorf
- Schote, Essen (Rüttenscheid)
- Bembergs Häuschen, Euskirchen (Flamersheim)
- Ox & Klee, Köln
- taku, Köln
- Hofstube Deimann, Schmallenberg (Winkhausen)
- Haus Stemberg Anno 1864, Velbert (Neviges)

**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!**