

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

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

Höchstes Niveau im Sonnora, Gastgeber des Jahres und Neueröffnung des Jahres aus Rheinland-Pfalz

Rheinland-Pfalz im neuen Gusto: Restaurant Sonnora wird von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / Ulrike Thieltges, Magdalena Brandstätter & Clemens Rambichler sind Gastgeber des Jahres / Restaurant Bootshaus ist Neueröffnung des Jahres

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

Sonnora (Dreis)

Die drei aus Dreis zeigen derzeit eindrucksvoll, wie harmonisch und behutsam man ein Traditionshaus ins Hier und Jetzt überführen kann. Wie man an Altem festhalten und trotzdem Neues zulassen kann. Wie sich jahrzehntelange Stammgäste über einen Generationswechsel hinweg mitgenommen fühlen und trotzdem auch neue, jüngere Gäste angesprochen werden. Seit dem überraschenden und viel zu frühen Tod von Helmut Thieltges ziehen dessen Witwe Ulrike Thieltges, Sommelière Magdalena Brandstätter und Küchenchef Clemens Rambichler gemeinsam visionär an einem Strang, haben das Fortbestehen einer der großen kulinarischen Traditionsstätten hierzulande gesichert und die Weichen für die Zukunft gestellt: Seit 2021 sind Magdalena Brandstätter und ihr Lebensgefährte Clemens Rambichler die neuen Inhaber des mittlerweile runderneuterten Sonnora – und trotz der veränderten Gesamtlage weiterhin zusammen mit Ulrike Thieltges als unschlagbares Trio für die Gäste da – womit sie die Auszeichnung „Gastgeber des Jahres“ vom Gusto verliehen bekommen sowie zu den Top 10 der Kategorie „Moderne und traditionelle Klassik“ gehören. Die zehn Gusto-Pfannen gibt es für die schnörkellos präzise, in jedem Detail intensive und doch federnd leichte Linie der Menüs! So etwa bei der scheinbar schwerelosen und doch prägnanten weißen Tomatenmousse mit gelierter Gazpacho, klar- aromatischen Garnelen und Gurkensauer-rahm. Oder bei der gebackenen Krustentierpraline mit Mangochutney, kaum Süße und filigraner Ingwerschärfe. Vor allem aber bei der wie eine frische Meeresbrise über den Gaumen streichenden Auster mit Gurke, Bohnen, Dill und Champagneressig und dem minimal temperierten Lachs mit Schnittlauch und Wasabieis.

Restaurant Bootshaus im Hotel Papa Rhein (Bingen)

Die von Gusto ausgezeichnete Neueröffnung des Jahres: Mit dem relativ großen Restaurant im Vintage-Style, das mit rustikalem Holzboden, Altholzmöbeln, hellen Leinenstoffen, shabby-schicken Lederstühlen und dem eindrucksvollen Landschaftspanorama im Cinemascope-Format im Hintergrund eine echte Attraktion im Rheintal ist, treffen Investor und Gastgeber Jan Bolland und sein Team um Küchendirektor Nils Henkel genau den Nerv der Zeit. Ein völlig unkompliziertes und entspanntes, an fünf Tagen der Woche mittags und abends geöffnetes und trotzdem kulinarisch anspruchsvolles Konzept, das vom genügsamen Hotelgast bis zum Feinschmecker ein breites Publikum glücklich und ihnen das Genießen äußerst leicht macht. Kein künstlich aufgebauschtes Gourmetkonzept, keine angestregten Choreografien, kein preistreibendes Gebastel auf den Tellern – und trotzdem muss man weder auf professionelle Bewirtung noch auf niveauvolle und finessenreiche Küche verzichten. Das hat Zukunft!

Steinheuers Restaurant Zur Alten Post (Bad Neuenahr-Ahrweiler, Heppingen)

Die Alte Post im beschaulichen Heppingen zählt seit vielen Jahren ungebrochen zu den besten Adressen in Deutschland und wird auch dieses Jahr mit neun Gusto-Pfannen ausgezeichnet. Hier wird seit Langem auf extrem hohem Niveau gekocht, und so hat sich das von außen eher unscheinbare, innen zeitlos schick designte Gourmetrestaurant mit der eleganten klassischen Küche in

Gourmetkreisen längst bis weit über das Ahrtal und sogar die Landesgrenzen hinaus einen sehr guten Namen gemacht. Mit neun Gusto-Pfannen überzeugt es durch und durch: Unter der Führung von Hans-Stefan Stein- heuer waren die größten Stärken der Küche immer die gekonnte Verbindung von viel Kraft mit viel Finesse, der hohe Produktanspruch und die perfektionierten klassischen Saucen. Und daran hat sich auch nach dem Einstieg von Schwiegersohn Christian Binder vor ein paar Jahren bis heute nichts Wesentliches geändert – vielmehr kam zu den bekannten Vorzügen teilweise noch mehr Transparenz und Leichtigkeit, ein kreativerer Umgang mit Gemüse und ganz generell eine behutsame Modernisierung und Verschönerung des Küchenstils hinzu.

Aufsteiger und Neuzugang in Rheinland-Pfalz

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

• Ristorante Ai Pero (Andernach)

Nachdem Küchenchef Nicholas Hahn im Jahr 2019 die kulinarische Leitung der beiden unterschiedlichen Ai-Pero-Konzepte im Hotel am Ochsentor übernommen hatte, zog das Niveau der Küche noch mal merklich an. Hier wurde auch schon unter seinem Vorgänger sehr gut gekocht, doch Hahn konnte nicht nur den Gerichten in der bodenständigeren Trattoria-Variante zu noch mehr Raffinement verhelfen, sondern eben auch der Kulinarik im Ristorante. Im Vergleich zu früheren Besuchen hat er mittlerweile sogar den bislang eher internationalen Stil, der eigentlich gar nicht unbedingt dem entsprach, was man in einem explizit italienischen „Ristorante“ so erwartet, weiter präzisiert und spezialisiert. Und so bietet das bis zu siebengängige Menü jetzt eine durchaus stark italienisch und mediterran inspirierte, allerdings nicht traditionell, sondern betont modern und kreativ interpretierte Küche, wofür Gusto dem Ristorante Ai Pero acht Gusto-Pfannen verleiht.

• Schiller's Manufaktur (Koblenz)

Mit neuen Ideen und auch mit neuem Mut, die Dinge künftig einfach etwas anders zu machen, ist das Restaurant Schillers als diesjähriger Aufsteiger und mit acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet im Sommer aus dem Corona-Lockdown zurückgekehrt, heißt fortan Schillers Manufaktur und forciert unter diesem Label künftig Kochschule, Delikatessen-Lieferservice und Restaurant. Vor allem mit dem Außer-Haus-Vertrieb von konservierten Suppen und Saucen, Marmeladen oder Terrinen bis hin zu frisch und hochwertig gekochten Speisen von der Bouillabaisse bis zu Sauerbraten oder Tafelspitz hat sich das Team während der Schließungsphase gut über Wasser gehalten und diesen Zweig nun noch weiter ausgebaut.

• The Izakaya (Wachenheim)

Wenn Köche sogenannte Zweitrestaurants betreiben, bieten sie dort zumeist eine stark vereinfachte Version ihrer Kochkunst. Bei Benjamin Peifer ist das anders, denn in seinem The Izakaya wird die gleiche Philosophie und Qualität geboten wie im „Stammhaus“ Intense in Kallstadt. Und genau dort wird auch das Mise en place für die Gerichte des einheitlichen Menüs vorbereitet, das dann in Wachenheim nur noch finalisiert wird. So gibt es hier wie dort eine Küchenstilistik, für die japanische Techniken und regionale Produkte clever miteinander kombiniert werden. Basis sind meist Saucen mit großer Geschmackstiefe, die Umami- und Säureakzente setzen. Der einzige und wesentliche Unterschied zum Intense sind die Hauptgerichte, die im The Izakaya für zwei Personen zum Teilen konzipiert sind – genauso schmackhaft, aber weniger elaboriert als die übrigen Speisen aus der Feder von Benjamin Peifer. Die Weinkarte bietet eine breite Auswahl vor allem Pfälzer Weine; die Weinbegleitung setzt vor allem auf Natur- und Orangeweine. Damit ist das The Izakaya neu in der Listung des Gusto und wird direkt mit acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

Die besten Restaurants des Gusto in Rheinland-Pfalz im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Sonnora, Dreis

9+ und 9 Pfannen

- Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr-Ahrweiler (Heppingen)
- schanz. restaurant., Piesport
- PURS, Andernach
- L.A. Jordan, Deidesheim

8+ und 8 Pfannen

- Ristorante Ai Pero, Andernach Aufsteiger
- Sanct Peter - Restaurant Brogsitter, Bad Neuenahr-Ahrweiler (Walporzheim)
- Schwarzer Hahn, Deidesheim
- Le Gourmet, Heidelberg
- Schiller's Manufaktur, Koblenz Aufsteiger
- Rüssels Restaurant, Naurath
- Beckers Restaurant, Trier (Olewig)
- The Izakaya, Wachenheim

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!