

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

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

Höchstes Niveau im Victor's Fine Dining by Christian Bau & GästeHaus Klaus Erfort

Saarland im neuen Gusto: Restaurant Victor's Fine Dining by Christian Bau und das GästeHaus Klaus Erfort werden von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:

Victor's Fine Dining by Christian Bau (Nenning)

Ein Qualitätsfanatiker im besten Sinne. Und auch sonst geht Christian Bau für seine außergewöhnlich eigenständige Mischung aus japanischer Perfektion und französischer Opulenz keinerlei Kompromisse ein. Er war hierzulande der erste Spitzenkoch, der die Aromen und die Perfektion japanischer Küche mit den Grundtugenden der französischen Haute Cuisine gepaart hat und zu einem völlig neuen Stil hat werden lassen: den „Bau-Stil“. Daher gehört das Victor's Fine Dining by Christian Bau dieses Jahr zu den Gusto-Top-10-Kategorien „Individuellste Handschrift“ sowie „State of the Art: Präzision, Innovation und Design“. In der Perfektion, mit der die Vorzüge der französischen Grande Cuisine mit fernöstlicher Leichtigkeit und Transparenz vermählt werden und ganz neue Aromenbilder entstehen lassen, nimmt Baus Küche aber nach wie vor eine Ausnahmestellung ein. Im ganz treffend mit „Paris- Tokyo“ überschriebenen Menü gibt es so einerseits die Fülle, Komplexität und Tiefe europäischer Gourmettradition, andererseits aber auch die prägnanten Aromen und die schwebende Transparenz japanischer Küche. Und das in einer bis ins letzte Detail von höchster Präzision geprägten Eleganz, in der – ganz gleich, ob das Pendel mal eher in Richtung Frankreich oder nach Fernost ausschlägt – stets die sensationellen Produktqualitäten in den Mittelpunkt gerückt werden. Was insbesondere bei Fisch und allen anderen Meeresbewohnern schon allein auf der Produktseite zu Genussmomenten führt, die auch im internationalen Vergleich definitiv Referenzcharakter haben. Und genau dafür bekommt das Victor's Fine Dining by Christian Bau die Höchstnote von Gusto verliehen: zehn Gusto-Pfannen.

GästeHaus Klaus Erfort (Saarbrücken)

Das etwas tiefstapelnd „GästeHaus“ genannte Restaurant von Spitzenkoch Klaus Erfort, das eigentlich eine stattliche Villa ist, gehört seit vielen Jahren bundesweit zu den Top-Adressen für anspruchsvolle Genießer. Der Chef hat hier ganz ohne Mäzen oder Hotelbetrieb im Hintergrund das seltene Kunststück geschafft, höchstes kulinarisches Niveau auch wirtschaftlich erfolgreich umzusetzen. Und er steht mit seiner zeitlos eleganten, eher an großen französischen Vorbildern als am landläufigen Mainstream orientierten Küche im bundesweiten Vergleich unter den Besten der Besten unverändert weit vorne. Klaus Erfort steht mittlerweile wie kein zweiter Koch in Deutschland für die modernisierte französische Klassik: Tiefe, Kraft und Opulenz bei moderner Präsentation, schlanker Linienführung und viel Tiefenschärfe. Hier gibt es zwar ungewöhnlicherweise eine Wochenendpause, dafür aber von Montag bis Freitag die klare klassische Perfektion seiner herausragenden frankophilen Kreationen auch mittags in ungekürzter Version. Für die tolle Lage auf der Terrasse hinter dem Haus mit Blick in den großzügigen Garten gehört das GästeHaus zu den Top-10-Restaurants der Kategorie „Fine Dining mit Aussicht“. Außerdem hat es in die Top-10-Auswahl in „Gourmet Lunch“ und „Moderne und traditionelle Klassik“ geschafft. Der Ritterschlag ist aber natürlich die Gesamtwertung des Gusto: zehn von zehn Gusto-Pfannen.

Weitere Restaurants im Saarland

Hervorzuheben sind auch die von Gusto mit acht Gusto-Pfannen ausgezeichneten Restaurants aus dem Saarland:

• **Esplanade (Saarbrücken)**

Das in einem geradlinig-schlichten, denkmal-geschützten Gründerzeithaus mit großen bodentiefen Fenstern angesiedelte Restaurant Esplanade überrascht im Inneren mit elegant- modernem Design, bequemen farbigen Sesseln an blanken dunklen Tischen und entspannter Musik im Hintergrund. Gemeinsam mit dem französischen Charme von Gastgeber Jérôme Pourchère, der vielen Gourmets auch aus seiner Zeit als Maître im Gästehaus Erfort bekannt sein dürfte, ergibt das einen Ort, an dem man sich auf völlig unkomplizierte Art unmittelbar sehr wohl fühlen kann. Passenderweise zielt auch die Küche von Silio Del Fabro in genau die gleiche Richtung: Unaufgeregt, souverän klassisch und doch mit augenzwinkernd moderner Finesse. Die klare Grundlinie ist und bleibt dabei die französische Haute-Cuisine, die auf schlanke und zeitgemäße Art mit perfektioniertem Handwerk und sehr präzise freigestellten Aromen punktet.

• **LOUIS Restaurant (Saarlouis)**

Nicht nur die erste Adresse in Saarlouis: Das La Maison Hotel ist eine der geschmackvollsten und angenehmen Destination im Saarland mit Strahlkraft bis weit darüber hinaus. Die gediegen-elegante Atmosphäre der verschiedenen Räumlichkeiten mit ihren durchdachten hochwertigen Details, die weitläufige ruhige Terrasse und ein gut eingespieltes, entspanntes Team sorgen für einen ebenso einladenden wie stimmigen Gesamteindruck. Dazu kommt mit Martin Stopp als Chef am Herd ein Garant dafür, dass sich ein Besuch auch aus rein kulinarischer Sicht lohnt. Der nach Stationen in Zürich, Basel, Berlin und im GästeHaus Klaus Erfort bestens geschulte Chef steht hier seit ein paar Jahren für eine zeitgemäße und ideenreiche Küche, die insbesondere im Gourmetrestaurant Louis mit sehr „bunten“ und aromenreichen Gerichten für ein unverkrampftes unterhaltsames Genusserlebnis sorgt.

Die besten Restaurants des Gusto im Saarland im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Nennig)
- GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken

8+ und 8 Pfannen

- Esplanade, Saarbrücken
- LOUIS restaurant, Saarlouis

7+ und 7 Pfannen

- Hämmerle's Restaurant Barrique, Blieskastel
- Landwerk, Wallerfangen

6+ und 6 Pfannen

- Gourmetrestaurant Kunz, St. Wendel

5+ und 5 Pfannen

- PASTIS Bistro, Saarlouis
- Restaurant Saarschleife, Mettlach
- Landgasthof Paulus, Nonnweiler
- Zum Blauen Fuchs, Oberthal
- Schlachthof Brasserie, Saarbrücken

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!