

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

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

Knusperkörbchen mit Tatar vom Ikarimi-Lachs, Forellenkaviar, Wasabi und frittiertes Selleriestroh

Sachsen-Anhalt im neuen Gusto: Insgesamt neun Restaurants werden diese Jahr ausgezeichnet!

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

Zeit Werk – by Robin Pietsch (Wernigerode)

Das ausgesprochen wohnlich wirkende Lokal von Robin Pietsch, in dem gemütliches dunkles Fachwerkgebälk und moderne helle Raumgestaltung eine geschmackvolle Verbindung eingehen, ist quasi der atmosphärische Gegenentwurf zu seinem zweiten Restaurant PIETSCH, das clean und puristisch gestaltet ist. Auch kulinarisch unterscheiden sich die beiden Konzepte deutlich, denn im Zeit Werk dreht sich das umfangreiche Menü ausschließlich um regionale Produkte. Die werden hier kreativ, im Detail zwar äußerst puristisch und schnörkellos, in Summe aber durchaus facettenreich präsentiert. In den acht Jahren, in denen der Chef und sein Team dieses Restaurant nun schon betreiben, haben sie ihr Profil deutlich geschärft. Hier wird nicht im Gourmet- Mainstream mitgeschwommen, sondern ein klares, recht eigenes, von der Region und ihren Produkten inspiriertes Konzept verfolgt. Damit verdient sich das Zeit Werk sieben von zehn Gusto-Pfannen.

PIETSCH (Wernigerode)

Ebenfalls mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet ist das mitten in Wernigerodes nostalgischer Innenstadt mit ihren unzähligen Fachwerkhäusern liegende Robin Pietsch Tresen-Restaurant PIETSCH. Mit viel Sichtbeton, grau verputzten Wänden, verchromten Abluftrohren sowie den blanken Edelstahlflächen der voll ins Geschehen integrierten Küchenschränke und -geräte ein architektonisches Kontrastprogramm zur Innenstadt: puristisch, geradlinig, clean. Damit hebt sich das Ambiente auch von Robin Pietschs nahe gelegenen zweitem Restaurant Zeit Werk ab, das sich mit seinen charmant verwinkelten Räumen und viel Holzgebälk nämlich nahtlos in die Umgebung einfügt. Doch das minimalistische und gänzlich schnörkellose Setting im Restaurant PIETSCH – das im letzten Jahr noch PIEKET hieß, weil da noch Jürgen Kettner als Kompagnon und Küchenchef mit im Boot war (PIETSch/KETTner) – passt sehr gut zum Konzept und zu dem, was das junge Team hier während des kurzweiligen Abends auf die Teller bringt. Der beginnt übrigens für alle Gäste um 19:30 Uhr mit dem Aperitif und das inklusive der kleinen Einstimmungen des etwa zwölfgängigen Menüs, das vor den Augen der auf bequemen drehbaren Hochstühlen entlang eines langen Tresens platzierten Gäste finalisiert wird, nur eine Viertelstunde später. Während sich der umtriebige Chef für das Kulinarium in seinem Zeit Werk seit jeher ausschließlich an den besten Produkten der Region orientiert, bedient man sich im PIETSCH hingegen Viktualien aus aller Welt und gibt der Küche zudem eine asiatische Färbung.

Speiseberg (Halle)

Der hoch über der Saale und vis-à-vis zu Burg Giebichenstein gelegene Speiseberg ist ein schöner Platz, und umso erfreulicher ist es, dass das junge Speiseberg-Team den traditionellen Ausflugsstandort schon seit ein paar Jahren mit viel Herzblut und Ambition wieder auf die Landkarte für Genießer gesetzt hat. Denn das Konzept sieht neben dem steil am Flussufer exponierten Biergarten und dem zeitgeistigen, aber schlichteren Bowl-Bistro auch ein kleines Fine-Dining-Abteil vor, in dem zwei Menüs zu fünf oder sieben Gängen offeriert werden. Und die haben es durchaus in sich, zunächst mal optisch, sind die Teller und Schüsseln doch durchweg sehr exakt und mit viel Sinn für Proportionen und Ästhetik arrangiert. Aber auch geschmacklich zeigt sich schnell, dass nicht nur

für die Kamera, sondern vor allem auch für den Gaumen gekocht wird – seit letztem Jahr schon unter der Ägide von Küchenchef Konstantin Kuntzsch, der hier das kulinarische Konzept nochmal etwas geschärft und den Eigenanspruch erhöht hat und damit mit sechs Gusto-Pfannen prämiert wird.

Die besten Restaurants des Gusto in Sachsen im Überblick:

7+ und 7 Pfannen

- Zeit Werk - by Robin Pietsch, Wernigerode
- PIETSCH, Wernigerode

6+ und 6 Pfannen

- Speiseberg, Halle

5+ und 5 Pfannen

- Gaststuben Gothisches Haus, Wernigerode
- Landhaus Hadrys, Magdeburg
- Gasthof Zufriedenheit, Naumburg
- Weinstube, Quedlinburg
- Alte Schäferei im Pächterhaus, Dessau
- Park-Restaurant Vogelherd, Zerbst

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!