

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

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

Detlef Schlegel als Koch des Jahres und höchstes Niveau im Falco

Sachsen im neuen Gusto: Koch Detlef Schlegel bekommt die beste Auszeichnung als Koch des Jahres / Restaurant Falco wird von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

Der „Koch des Jahres“ Detlef Schlegel macht neugierig auf mehr

- Stadtpfeiffer, Leipzig

Dass aufstrebende junge Kochtalente eine rasante Entwicklung hinlegen, ist nicht allzu ungewöhnlich. Wenn ein erfahrener, fest in der klassischen Küche verwurzelter Koch wie Detlef Schlegel von Jahr zu Jahr immer noch besser wird, sorgt das schon eher für Aufsehen. Sehr gut gegessen hat man im direkt am Leipziger Gewandhaus gelegenen Restaurant Stadtpfeiffer zwar schon immer, aber vergleicht man die Gerichte vor etwa fünf, sechs Jahren mit denen von heute, ist die Entwicklung höchst bemerkenswert. Vor allem auch deshalb, weil sich an dem aufgeräumt klaren und immer noch klassischen Stil eigentlich gar nicht viel geändert hat, Detlef Schlegel aber immer mehr in hochpräzise Detailarbeit und feine Akzentuierung gegangen ist. Durch intensives Produktsourcing und noch individuellere Ideen entstehen mittlerweile Kreationen mit enormer unterschwelliger Spannung und originellen Finessen. So gibt es nicht nur durchweg erstklassige Qualitäten in exakter aromatischer Fassung, sondern von abgefahrenen Pilzraretäten bis zu seltenen Gemüsesorten auch noch sehr spannende Dinge. Der Stadtpfeiffer unter der Regie des diesjährigen Kochs des Jahres Detlef Schlegel spielt damit endgültig auch bundesweit ganz oben mit und macht neugierig darauf, wo die weitere Entwicklung noch hingeht.

Falco (Leipzig)

Die höchste Auszeichnung bekommt das Falco von Gusto: zehn von zehn Gusto-Pfannen. Darüber hinaus wird es ebenfalls in den Top-10-Restaurants in den Kategorien „Individuellste Handschrift“ und „Der besondere Ort“ gelistet. Die verrücktesten und spannendsten Aromenkombinationen – immer mutig, immer verblüffend neuartig. Bei Küchenchef Peter Maria Schnurr kommt harmonisch und genial zusammen, was vermeintlich überhaupt nicht zueinander passt. Das mondäne und großzügige Interieur des Restaurants Falco im 27. Stock des Hotels The Westin Leipzig hat was – doch erst in Kombination mit dem spektakulären Ausblick über die Sachsenmetropole durch die durchgängige Fensterfront wird das ganze Setting Top- 10-würdig. Das Kreativfeuerwerk, das Peter Maria Schnurr hier seit vielen Jahren und mit scheinbar unerschöpflichen neuen Ideen immer wieder aufs Neue abbrennt, gehört definitiv zum Spannendsten, was die Fine-Dining-Welt hierzulande zu bieten hat. Dass der virtuose Aromen- und Produktkünstler mit seinen Kreationen und deren teils geradezu überdreht hippen und provokativen Titeln und Anrichteideen teilweise aneckt, wundert kaum. Dabei geht es hier keineswegs nur um Show. Was teilweise etwas übertrieben wirkt, trägt einerseits meist ein kleines Augenzwinkern und zeigt andererseits einfach den dynamischen Drive, mit dem das Team hier am Start ist.

Weiter Restaurants in Sachsen

Hervorzuheben sind auch die von Gusto mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichneten Restaurants aus Sachsen:

- **St. Andreas (Aue)**

Dass es Benjamin Unger mit seinem ambitionierten Gourmet-Projekt im tiefen erzgebirgischen Aue generell nicht leicht hat, konstatiert Gusto schon länger – und ist umso erstaunter und begeisterter, wie sich der engagierte Chef und Jeune Restaurateur hier über die Jahre immer weiter steigert und sein Profil schärfen konnte. So wunderte es auch nicht wenig, dass die Corona-Pause in Aue deutlich länger ausfiel als in den meisten anderen Destinationen. Die leichte Sorge, dass das kleine, mit viel Holz und Regionalbezug elegant gestaltete Gourmetabteil wirtschaftlichem Pragmatismus zum Opfer fallen würde, war aber zum Glück unbegründet. Vom regionalen Büffelmozzarella mit konzentriertem Tomaten-Confit und Basilikumöl als verdichtete, leicht angeschärfte Umami-Bombe über ein mildes, schlankes Kürbissüppchen mit Kernöl als etwas harmlos ruhigerer Part bis zum gebeizten Färöer-Lachs in fantastischer Qualität mit Kürbis-/Orangen- Confit und Koriandercreme zeigt St. Andreas viel Fingerspitzengefühl, für das es mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet wird.

•Elements (Dresden)

Mittags konzeptionell einfacheres, aber gutes Lunchkonzept, abends gehobenes Fine Dining: Stephan und Martina Mießner betreiben auf dem ehemaligen Industriegelände der Zeitenströmung seit Jahren ein erfolgreiches und stimmiges Konzept, das in beiden Bereichen vom Können des Teams und einer unaufgeregt souveränen Gangart profitiert. Wer abends das Gourmetprogramm wählt, kann sich in dem Restaurant mit in kraftvollem Lila gestrichenen Wänden und kontrastierenden weißen Balken auf größtenteils klassisch französische Cuisine freuen, die zwar den einen oder anderen Blick ins Mediterrane oder Asiatische wagt, ihre Basis dabei aber nie verlässt. Und das ist gut so, denn die erfreulich uneitlen Gerichte leben gerade von ihrem kraftvollen und harmonischen Charakter mit wenigen, elegant eingebundenen Komponenten. Das macht dank der hohen Produktqualität durchweg Freude und wird von charmantem Service und einer attraktiven Weinkarte begleitet, wofür Gusto sieben Gusto-Pfannen verleiht.

Die besten Restaurants des Gusto in Sachsen im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Falco, Leipzig

9+ und 9 Pfannen

- Stadtpfeiffer, Leipzig Aufsteiger

7+ und 7 Pfannen

- St. Andreas, Aue
- Elements, Dresden
- Atelier Sanssouci, Radebeul
- Juwel, Kirschau

6+ und 6 Pfannen

- Gasthof Bärwalde, Radeburg
- Genuss-Atelier, Dresden
- Michaelis, Leipzig

5+ und 5 Pfannen

- Villa Esche, Chemnitz
- Max Enk, Leipzig
- Laurus, Hartmannsdorf
- Artichoke, Hartenstein
- Moritz, Dresden
- Münsters, Leipzig
- Erbgericht Tautewalde, Wilthen

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!