

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

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

Lebercreme-Cannelloni mit einer Hülle aus Schokoladenkrokant

Thüringen punktet im neuen Gusto mit tollen Restaurants / Bjoern Leist und Sebastian Ernst sind beste Köche des Bundeslands

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

BjoernsOx (Dermbach)

Was man bei BjoernsOx in der Rhöner Botschaft mit Küchenchef Bjoern Leist wissen sollte, um in den Genuss des achtgängigen Menüs mit konzeptionellem Fokus auf regionale Fleischspezialitäten und auf die Interpretation regionaler Traditionen kommen zu können: Rechtzeitige Reservierung, mindestens einen Tag im Voraus, tut not! Und man sollte schon ein klein wenig aufgeschlossen und anpassungsfähig sein, denn das Menü wird ausschließlich als Überraschungsmenü serviert und beginnt verbindlich um 18.30 Uhr. Wenn man sich darauf einlässt, steht einem entspannten und köstlichen Abend nichts mehr im Wege. Denn das mit der Metzgertradition in der Familie nahe-liegende Konzept und die augenzwinkernd und kreativ verfeinerten Rustikalitäten bieten ein originelles Alleinstellungsmerkmal, das nicht nur einen hohen Unterhaltungswert, sondern auch substanzstarken Genuss garantiert. Und so sind stets bereits die ersten flugs aufgetragenen Snacks eine spannende Spielwiese, sei es mit den Lebercreme-Cannelloni mit einer Hülle aus Schokoladenkrokant, dem filigranen „Waffel-Brot“ mit Ziegenkäsecreme, Kräuterfrische und Granatapfel, einem kleinen geräucherten Fleischbällchen in einer Art schaumiger Hollandaise oder dem krossen handgeschnittenen Pomme frite mit kümmelwürzi gem Kochkäse als Dip. Für diese Finesse verteilt der Gusto dem BjoernsOx dieses Jahr sieben Gusto-Pfannen.

ESTIMA by Catalana, Erfurt

Dieses Jahr das erste Mal dabei: Das ESTIMA by Catalana in Erfurt. Das junge Küchenteam ist mit seinen spanisch inspirierten, gekonnt aufs Wesentliche reduzierten Kreationen nicht bloß eine der Entdeckungen des Jahres, sondern lässt auch Reserven im Portemonnaie – etwa für die vielen guten Weine von der iberischen Halbinsel, weshalb es neben sieben Gusto-Pfannen dieses Jahr ebenfalls zu den Top 10 Restaurants in der Kategorie „Preis-Genuss-Verhältnis“ gehört. Jan-Hendrik Feldner ist kein unbeschriebenes Blatt in der Erfurter Gastroszene. Er setzt seine Liebe zur spanischen Esskultur in einer neuen Location und mit neuem Konzept um. Schlicht elegantes Interieur und alte Bausubstanz mit freigestelltem Fachwerk geben dem Restaurant einen behaglichen Rahmen und die Begeisterung und Expertise des Gastgebers für die Küche der iberischen Halbinsel wird auf sympathische Art direkt spürbar – auch bei der Beratung zu der kleinen, aber feinen Auswahl spanischer Weine.

Weinbar Weimar, Weimar

Dieses Jahr das erste Mal dabei und direkt mit sechs Gusto-Pfannen ausgezeichnet ist die Weinbar Weimar. Wenn eine ambitionierte Weinbar mit rund einhundert attraktiven glasweisen Offerten und ein hervorragender Koch mit jahrzehntelanger Gourmeterfahrung gemeinsame Sache machen, kann ja fast nur etwas sehr Gutes dabei herauskommen. Marcello Fabbri, der vor etwa zwei Jahren bei Philipp Heines Weinbar als Küchenchef dazu stieß, lässt es in der lässigen Atmosphäre mit gemütlicher dunkler Holzvertäfelung und dekorativen Weinregalen auch am Herd etwas entspannter angehen als einst im Gourmetrestaurant Anna Amalia des altherwürdigen Hotel Elephant, kocht aber trotzdem mit unverändert hohem qualitativem Anspruch und mit gewohnt leichter Hand. Seine

beschwingte und inspirierte mediterrane Küche, die er hier in Form eines nach Saison und Marktlage wechselnden fünfgängigen Menüs kredenzen lässt, präsentiert sich in der Ausführung etwas schlichter und weniger exklusiv als an der alten Wirkungsstätte, hat aber rein gar nichts von ihrer Attraktivität eingebüßt. Dazu gibt's spannende Weinempfehlungen und das alles zu einem attraktiven Preis- Genuss-Verhältnis.

Die besten Restaurants des Gusto in Thüringen im Überblick

7+ und 7 Pfannen

- BjoernsOx, Dermbach
- ESTIMA by Catalana, Erfurt

6+ und 6 Pfannen

- Bachstelze, Erfurt
- Weinbar Weimar, Weimar
- Andreas Scholz, Weimar
- Turmschänke, Eisenach

5+ und 5 Pfannen

- Scala, Jena
- Anna, Weimar
- Schieferhof, Neuhaus am Rennweg
- Küche im Keller, Gera

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!