

Sperrfrist für Veröffentlichung: 05. September 2022, 18 Uhr!

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

Newcomer des Jahres Lukas Jakobi aus Nordrhein-Westfalen – weiterhin höchstes Niveau im Bensberger Vendôme

Nordrhein-Westfalen im neuen Gusto: Lukas Jakobi aus Intensiü, Hilden, als Newcomer des Jahres / Restaurant Vendôme wird von Gusto mit 10+ von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

Newcomer des Jahres 2022 – Lukas Jakobi (Intensiü, Hilden)

Nach einer sehr klassisch fundierten Ausbildung im Victorian in Düsseldorf und prägenden Stationen etwa bei Jonnie Boer im DeLibrije in Zwolle und bei Christian Bau im Victor's fine dining in Perl, ist der Newcomer des Jahres Lukas Jakobi gleich im ersten Jahr seiner ersten Küchenchefstelle im neuen Intensiü in Hilden voll durchgestartet. Und hat mit seinen sehr spannenden und erfreulich unkonventionellen Tellern sogar schon jetzt das Potenzial für eine noch höhere Bewertung aufblitzen lassen! Die sympathisch frech und „punkig“ daherkommen - den Teller und Schüsseln, für die sich der Chef oft (aber nicht nur) von der asiatischen Aromenwelt inspirieren lässt und die fast immer von einem ausgeprägten Spiel mit Säure und Schärfe geprägt sind, gibt es im stylisch modernen Ambiente seiner Wirkungsstätte bei groovenden Beats in Form zweier unterschiedlicher Menüs, von denen eines rein vegetarisch ist. Lukas Jakobi lässt seine Gerichte zwar zupackend und durchaus fordernd wirken, schießt damit aber nie zu hoch über das Ziel hinaus. Vielmehr bleibt er auch bei voll aufgedrehtem Power-Level souverän im geschmackssicheren und mehrheitsfähigen Bereich und schafft damit gleichsam originelle wie harmonische Erlebnisse.

Vendôme, Bergisch-Gladbach

Das Vendôme gehört zu den besten Restaurants des Landes und wurde mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet! Seit über 20 Jahren reüssiert Joachim Wissler nun schon in dem mondänen Gourmetrestaurant im Kavaliershäuschen des beeindruckenden Schlosshotels hoch über Köln und sein sich ständig weiterentwickelndes Kulinarium wirkt noch immer so innovativ wie in der Anfangszeit. Nur wenige deutsche Köche haben es bislang in der Welt zu nennenswerter Reputation gebracht und einer von ihnen ist der im schwäbischen Nürtingen geborene Chef, der den Spitzen seiner Zunft hierzulande in dieser Zeit immer einen Schritt voraus war. Auch weiterhin herrscht in seiner Küche kein kreativer Stillstand, wird akribisch, komplex und souverän gearbeitet. Wisslers stets ausdrucksstarke, aber nie überzeichnet wirkende Kreationen, die immer das Beste aus allen Welten miteinander verbinden, finden nicht selten nur auf einem Hauptteller statt, sondern werden oft auch auf einen weiteren Satellitenteller ausgedehnt. Sie sind radikal modern und doch klassisch fundiert, spannungsreich und doch harmonisch. Und sind von einer klaren Handschrift gekennzeichnet weshalb er zu den Top 10 Restaurants in der Kategorie „Individuellste Handschrift“ sowie „State of the Art“ gehört: Noch vor gut zehn Jahren war Joachim Wissler der unangefochtene Innovations-Champion, Inspirationsquell und Benchmark für ambitionierte Köche. Und auch wenn mittlerweile einige zu ihm aufgeschlossen haben oder vorbeigezogen sind, spiegelt seine Küche nach wie vor den State of the art der internationalen Kochkunst wider.

Top-Adressen in Nordrhein-Westfalen

Hervorzuheben sind die weiteren, von Gusto ausgezeichneten Top-Adressen in NRW:

Nagaya (Düsseldorf)

Es wäre natürlich Frevel, ausschließlich wegen der Sushi-Interpretationen in das längliche, hell, modern und stilvoll puristisch gestaltete Restaurant zu kommen und das Omakase-Menü von Yoshizumi Nagaya links liegen zu lassen. Gleichzeitig kann man an diesen die erstaunlich hohen Produktqualitäten dieser Küche und ihr Verständnis, diese bestmöglich, klar und unverstellt in Szene zu setzen, am besten erkennen und nachschmecken. Doch man muss in dem nach der Gusto-Auffassung mit Abstand besten japanischen Restaurant in Deutschland keine ausgeprägte Affinität für maximalen Purismus haben, denn Nagaya spannt sehr gekonnt den Bogen zwischen der produktfokussierten japanischen Hochküche und der von Frankreich geprägten mitteleuropäischen Kochkultur und begeistert in seinen Menüs mit überraschend kreativen Akzenten. Das gute Gespür des Chefs für kulinarische Moderne bis hin zur Avantgarde sorgt hier für eine reizvolle Liaison aus japanischer Präzision, Transparenz und Qualitätsphilosophie und der typischen Aromenfülle und Komplexität europäischer Spitzenküche und bekommt dafür neun von zehn Gusto-Pfannen verliehen.

• Gut Lärchenhof (Pulheim, Stommeln)

In diesem weitläufigen Restaurant, das im Clubhaus auf dem Gelände des exklusiven Golf- & Countryclub Lärchenhof residiert, wird schon seit Langem Bemerkenwertes vollbracht. Allein deshalb, weil hier das Kunststück gelingt, mit anspruchsvoller Kulinarik und Golfkultur zwei Gegensätze unter einen Hut zu bekommen. Überdies steht mit Torben Schuster seit rund drei Jahren ein Küchenchef am Herd, der nicht nur ein handwerklich sowie qualitativ bemerkenswert hohes Niveau etabliert hat, sondern auch eine ganz eigene individuelle und kreative Handschrift hat und dem Gourmetrestaurant damit ein Alleinstellungsmerkmal verleiht. Wie besonders fein und elegant auf seinen präzise wie filigran angerichteten Tellern die Aromenkonstrukte mittlerweile abgestimmt und scharfgestellt sind, ist beeindruckend. Schuster hat nicht nur ein handwerklich bemerkenswert hohes Niveau etabliert, sondern auch eine recht eigenständige, kreative Handschrift und bekommt dafür nicht nur neun von zehn Gusto-Pfannen, sondern gehört auch zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „State of the Art: Präzision, Perfektion und Design“.

• Ox & Klee (Köln)

Den Restaurantbesuch zu einem Gesamterlebnis zu machen, zu einer Inszenierung, wie etwa der Besuch eines Theaterstücks oder eines Konzerts – das ist das Ziel von Musiker, Gastronom und Küchenchef Daniel Gottschlich in seinem am Rheinufer des Medienhafens gelegenen Ox & Klee. Und dazu passt, dass man vorab Tickets erwerben und sich für eines der beiden bis zu 15 Gänge umfassenden Menüs (davon eines vegetarisch) entscheiden muss, um in den Genuss des kulinarischen Events zu kommen. Dafür scheuen Gottschlich und sein Team aber weder Kosten noch Mühen, um die Party richtig krachen zu lassen, denn an handwerklichem Detailaufwand, ausgeklügelter Präsentation, Komplexität und vielen feinen Nuancen innerhalb jeder Experience besteht kein Mangel. Keine Frage: Daniel Gottschlich hat schon wieder eine Schippe draufgelegt und seine weltoffene kreative Küche ohne Scheuklappen präsentiert sich inzwischen noch ausgefuchster, aber auch noch stimmiger und ausgereifter. Es geht nicht partout um technisches Gefrickel und Effekte und Experimente, es geht in erster Linie um originell dargebotenen guten Geschmack. Und auf den wird zu Beginn und zum Ende mit sechs über die Jahre zu guter Tradition gewordenen Kleinigkeiten in den Grundgeschmacksrichtungen bitter, süß, salzig, sauer, umami und fett eingestimmt und ausgeläutet, weshalb er dieses Jahr mit acht Gusto-Pfannen plus Bonus-Pfeil ausgezeichnet wird.

• The Stage (Dortmund)

The Stage in Dortmund gehört zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „Die spannendsten Neuzugänge“ und wurde von Gusto direkt mit acht von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet. Die Erfolgsgastronomen Michael Dyllong und Ciro de Luca haben mit ihrem neuen Restaurant in der siebten Etage des Dula-Komplexes einen stylischen Ort geschaffen, der perfekt dafür geeignet ist, modernes Ambiente und die kreative Küche des Chefs zu verbinden. Großzügig in puristisch-

moderner Eleganz gestaltet, mit einer gewissen, nicht zuletzt durch den chilligen elektronischen Sound gestützten Coolness und dem weiten Blick über die Dächer der Stadt, bietet das Restaurant schon atmosphärisch ziemlich viel. Die kulinarischen Eindrücke starten mit beeindruckendem Einfallsreichtum und filigranem aufwendigem Handwerk: Sei es die Kombination aus Aubergine und Kokos in einer hauchdünn schmelzenden Schokohülle und insgesamt knackig-frischer Anmutung, eine geschmeidige Rindertatar-Praline mit eleganter Rauchigkeit von Aal, oder der kurz gebeizte und marinierte Wolfsbarsch auf Kimchi in verschiedenen Texturen, bei dem die fermentierten und scharfen Noten den Fisch eher dezent und fein gezeichnet mit Frische und einem Hauch von Süße (in einem Kimchi-Cracker) unterstützen. Als augenzwinkernde Reminiszenz ans Ruhrgebiet gibt es außerdem noch eine dank der subtilen blumigen Gewürzmischung erfreulich wenig plakativ duftende „Currywurst“ in Form von vegetarischer Currywurstcreme in einem Filo-Canellono.

Die besten Restaurants des Gusto in Nordrhein-Westfalen im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Vendôme, Bergisch-Gladbach (Bensberg)

9+ und 9 Pfannen

- Nagaya, Düsseldorf
- Le Moissonnier, Köln
- Gut Lärchenhof, Pulheim (Stommeln)

8+ und 8 Pfannen

- The Stage, Dortmund
- Ox & Klee, Köln
- Halbedel's Gasthaus, Bonn (Bad Godesberg)
- Dyllong & De Luca, Dortmund
- 1876 Daniel Dal-Ben, Düsseldorf
- Hannappel, Essen (Horst)
- Schote, Essen (Rüttenscheid)
- Bembergs Häuschen, Euskirchen (Flammersheim)
- taku, Köln
- Cœur D'Artichaut, Münster
- Hofstube Deimann, Schmallebenberg (Winkhausen)
- Haus Stemberg Anno 1864, Velbert (Neviges)

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 2022 zum zweiten Mal im ZS Verlag (1040 Seiten, 29,99 €). Die besten 1.000 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: 05. September 2022, 18 Uhr!