

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

Text und Cover abrufbar unter [www.zs-verlag.com/gusto](http://www.zs-verlag.com/gusto)

## **Koch des Jahres Daniel Schimkowitsch aus Rheinland-Pfalz, höchstes Niveau im Sonnora und schanz. restaurant.**

**Rheinland-Pfalz im neuen Gusto: Daniel Schimkowitsch wird Koch des Jahres / Restaurants Sonnora und schanz. restaurant. werden von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet**

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:**

### **Daniel Schimkowitsch als Koch des Jahres (L.A. Jordan, Deidesheim)**

Vom Newcomer zum Spitzenkoch: Daniel Schimkowitsch zählt seit seiner Zeit im Münchener Tramin zu den ganz großen Talenten, weil er unabhängig von Trends und Moden mit spannenden individuellen Ideen seinen eigenen Weg geht. Gusto hat das bereits früh erkannt und ihn 2010 zum Newcomer des Jahres ausgezeichnet. In der Pfalz hat der inspirierte Chef schließlich eine ideale Umgebung gefunden, um sich auf beeindruckende Weise weiterzuentwickeln und zu steigern. Weiterhin basierten seine Gerichte auf klassischer Grundlage, die aber in den letzten Jahren immer weiter in den Hintergrund getreten und einem bemerkenswerten Mut zu sehr markanten, puristisch angelegten Kreationen gewichen ist. Dabei spielt der Umgang mit japanischen Produkten, Ideen und Aromen eine entscheidende Rolle, ist bei weitem aber nicht das einzige und entscheidende Merkmal seiner Küche. Noch bemerkenswerter ist, wie es Daniel Schimkowitsch gelingt, mit einem radikal hohen Anspruch an das jeweilige Hauptprodukt und der klugen Ergänzung durch wenige Komponenten – oft nur einer ausgefeilt eleganten Sauce und einem weiteren konzentriert kickenden Effekt – zu spektakulär spannungsgeladenen Ergebnissen zu kommen. Und genau dafür zeichnet Gusto ihn zum diesjährigen „Koch des Jahres“ aus.

### **Sonnora im Waldhotel Sonnora (Dreis)**

Die drei aus Dreis zeigen eindrucksvoll, wie harmonisch und behutsam man ein Traditionshaus ins Hier und Jetzt überführen kann: Ulrike Thieltges, Sommelière Magdalena Brandstätter und Küchenchef Clemens Rambichler ziehen gemeinsam visionär an einem Strang, haben das Fortbestehen einer der großen kulinarischen Traditionsstätten hierzulande gesichert und die Weichen für die Zukunft gestellt: Die diesjährigen 10+ Gusto-Pfannen gibt es für die schnörkellos präzise, in jedem Detail intensive und doch federnd leichte Linie der Menüs: Stabmuscheln mit einem Hauch von Zitrusfrüchten oder Kalbstatar mit Forellenkaviar und Meerrettich in einer knusperdünnen Tartelette kommen mit maximaler handwerklicher Präzision. Alle Aromen sind so behutsam wie möglich, aber so ausdrucksstark wie nötig herausgearbeitet und brillant freigestellt. Alles schmeckt nach dem, was es ist und in Summe ergibt es absolut ausgewogenen Wohlgeschmack. Dafür gehört das Sonnora in diesem Jahr auch zu den landesweiten Top 10 Restaurants der Kategorie „Moderne und traditionelle Klassik“, quasi des Altmeisters Küche jugendfrisch: Als würdiger Nachfolger von Helmut Thieltges renoviert Clemens Rambichler die Hausklassiker seines viel zu früh verstorbenen Mentors nur ganz behutsam und mit beeindruckender Perfektion.

### **schanz. restaurant. (im schanz. hotel., Piesport)**

Thomas Schanz hat seine Küche in den letzten Jahren stilistisch enorm schnell weiterentwickelt und ist zwischenzeitlich vom talentierten Helmut-Thieltges-Schüler zu einem souveränen Koch mit sehr vielen sehr guten kreativen Ideen, dem Mut zu starken Aromen und Kontrasten, sowie einer immer markanter werdenden eigenen Handschrift geworden. Dafür bekommt das schanz. restaurant. zehn von zehn Gusto-Pfannen. Sollten sich die jüngsten Eindrücke manifestieren, sieht Gusto Thomas Schanz schon sehr kurzfristig mit 10+ Pfannen in vorderster Reihe deutschlandweit. Schon jetzt

gehört das schanz. restaurant zu den Top 10 Restaurants der Kategorien „Moderne und traditionelle Klassik“, „Alkoholfreie Getränkebegleitung“ und „State of the art: Präzision, Perfektion und Design“. Thomas Schanz ist mit seinen hochpräzisen Meisterwerken voll in der modernen Klassik angekommen und hat mit seinem immer kreativer werdenden Stil das Zeug dazu, in die Liste der Köche mit eigener Handschrift zu wechseln! Extrem feinmotorisch sind sein Team und er mittlerweile handwerklich unterwegs und stellen trennscharf die unterschiedlichen Aromen und Texturen der vielschichtigen Kompositionen gegenüber.

### **Weitere Top-Adressen in Rheinland-Pfalz**

Hervorzuheben sind die weiteren, von Gusto ausgezeichneten Restaurants:

#### **L.A. Jordan im Hotel Ketschauer Hof (Deidesheim)**

Unter den nicht eben wenigen ambitionierten Restaurants in der bekanntermaßen genussaffinen Pfalz sticht das L.A. Jordan mit Daniel Schimkowitsch seit dessen Engagement vor mittlerweile acht Jahren auf besondere, individuelle Art heraus und bekommt dafür neun von zehn Gusto-Pfannen verliehen. In dem nach Ludwig Andreas Jordan, dem Gründer des heutigen Weinguts Bassermann-Jordan, benannten Restaurant inszeniert das Team um Daniel Schimkowitsch eine auf Klarheit und Purismus setzende Kreativküche, die sich weder von aktuellen Trends noch von pfälzischen Traditionen abhängig macht, sondern auf sehr eigenständige Art mit fernöstlichen Aromen und Einflüssen spielt. In den letzten Jahren hatte sich die Küche Daniel Schimkowitschs kontinuierlich weiter entwickelt und in Nuancen verändert, von einer Phase betont starker Kontraste aus Säure und Schärfe zu mehr fein eingebundener Süße beim letzten Besuch – bis hin zum letzten Eindruck, der keine eindeutige Tendenz zu einer Geschmacksrichtung, aber dafür enorme Präzision und Intensität in den Details zeigte, von denen die durchweg hochklassigen ausgesuchten Produkte in eher minimalistischer Art ergänzt werden.

#### **Steinheuers Restaurant Zur Alten Post (Bad Neuenahr-Ahrweiler, Heppingen)**

Nicht selten gehen Generationswechsel in renommierten Betrieben mit kleineren oder größeren Konflikten oder zumindest mit einem klaren Cut einher. Dass es allerdings auch ganz anders gehen kann, wird bei Steinheuers in Heppingen auf beeindruckende Art und Weise sichtbar. Der über viele Jahre von Hans Stefan und Gabriele Steinheuer zu einer der besten Genussadressen des Landes entwickelte Landgasthof „Zur Alten Post“, der neben dem Gourmetrestaurant auch die bodenständigeren Poststuben, stilvolle Zimmer im gegenüberliegenden Haupthaus und vielfältige Möglichkeiten für Tagungen und Events beherbergt, hat über die Jahre eine treue Fan- und Gästegemeinde aufgebaut. Die schätzt seit jeher den klassischen, vor allem auf exzellenten Gourmetprodukten und kraftvoll komplexen Saucen basierenden Stil, den Hans Stefan Steinheuer geprägt hat und wofür es dieses Jahr neun von zehn Gusto-Pfannen gibt.

#### **PURS (Andernach)**

Das von der ambitionierten RD Hotel- und Gastronomiegruppe geführte und vom renommierten Interior-Designer Axel Vervoordt gestaltete Kleinod in den Altstadtgassen Aernachs könnte man als kleine und sehr exklusive Dependence des großen Bruders Hotel am Ochsentor bezeichnen, das nur wenige Schritte entfernt seine Gäste empfängt. Denn das Purs ist nicht nur Restaurant – hier kann man in einem der luxuriös und individuell gestalteten Zimmer und Suiten auch sehr komfortabel nächtigen. Und eben in dem von Chefkoch Christian Eckhardt und seinem Team kreativ bekochten Gastraum im Erdgeschoss mit seinem monumentalen, aber dennoch leichten Ambiente, ganz hervorragend essen. Für das sehr anspruchsvolle, kulinarische Gesamterlebnis in einzigartiger Atmosphäre des PURS bekommt es dieses Jahr neun von zehn Gusto-Pfannen verliehen.

## **Die besten Restaurants des Gusto in Rheinland-Pfalz im Überblick:**

### **10+ und 10 Pfannen**

- Sonnora, Dreis
- schanz. restaurant., Piesport

### **9+ und 9 Pfannen**

- Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr-Ahrweiler (Heppingen)
- PURS, Andernach
- L.A. Jordan, Deidesheim

### **8+ und 8 Pfannen**

- Schwarzer Hahn, Deidesheim
- Schiller's Manufaktur, Koblenz
- Rüssels Restaurant, Naurath
- Die Brasserie, Pirmasens
- Beckers Restaurant, Trier (Olewig)
- The Izakaya, Wachenheim

## **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!**