

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

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

Erneut höchstes Niveau im Victor's Fine Dining by Christian Bau und im GästeHaus Klaus Erfort

Saarland im neuen Gusto: Restaurant Victor's Fine Dining by Christian Bau wird mit 10+ und das GästeHaus Klaus Erfort mit glatten zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:

Victor's Fine Dining by Christian Bau (Nenning)

Es gibt bundesweit nur eine Handvoll Restaurants, die bei jedem Besuch immer wieder eine Referenz in ihrer Kategorie schaffen, an der sich alle folgenden Eindrücke messen lassen. Eines dieser Restaurants ist das elegante Domizil von Christian Bau auf Schloss Berg – weit ab von Metropolen oder sonstigen kulturellen Brennpunkten und dennoch jederzeit eine Reise wert! Nicht nur, weil Christian Bau wesentlicher Wegbereiter für die Verbindung klassisch französischer Haute-Cuisine mit den Aromen sowie der Klarheit und Leichtigkeit japanischer Küche war und dabei immer noch Benchmarks setzt. Daneben ist der ehrgeizige Chef mit einer Vorliebe für Fisch und Meeresfrüchte fraglos einer der größten Qualitätsfanatiker des Landes und bietet auch bei den verwendeten Produkten immer wieder Referenzeindrücke. Dafür bekommt er dieses Jahr die Bestauszeichnung von 10+ Gusto-Pfannen und gehört darüber hinaus zu den Top 10 Restaurants deutschlandweit in den Kategorien „Alkoholfreie Getränkebegleitung“, „Highlights des Jahres“, „Individuellste Handschrift“, „State of the art“: Präzision, Perfektion und Design“. Christian Bau ist nicht nur ein Qualitätsfanatiker vor dem Herrn, sondern auch ein technisch versierter Perfektionist. Für seine außergewöhnlich eigenständige Mischung aus japanischer Perfektion und französischer Opulenz geht er keine Kompromisse ein. Er war hierzulande einer der ersten Spitzenköche, der die Aromen und die Perfektion japanischer Küche mit den Grundtugenden der französischen Haute Cuisine gepaart hat und zu einem völlig neuen Stil hat werden lassen. Das Highlight: Sashimi aus dem Rücken und Tatar aus dem Bauchlappen in einer floral duftigen und zugleich erdig kantigen Holunderblütenvinaigrette mit Périgord-Trüffel, dazu zart schmelzendes Eis, Creme und geeiste Flocken von Foie gras sowie Edamame und ein Hauch von Wasabi. Grandios!

GästeHaus Klaus Erfort (Saarbrücken)

Wohlfahrt-Schüler Klaus Erfort steht mittlerweile wie kein zweiter Koch in Deutschland für die modernisierte französische Klassik: Tiefe, Kraft und Opulenz bei moderner Präsentation, schlanker Linienführung und viel Tiefenschärfe. Damit hat er es dieses Jahr in die Top-10-Auswahl in „Moderne und traditionelle Klassik“ geschafft und in der Gesamtwertung des Gusto erneut zehn von zehn Gusto-Pfannen verliehen bekommen. Die Speisekarte, die ein großes Gourmetmenü in vier bis sieben Gängen und verschiedene Optionen à la carte wie etwa Erforts längst schon legendäre auf Meersalz gegarte Langustinen, den Gemüseacker mit bretonischem Hummer, Olivenkrokant und pochiertem Wachtelei, oder eine für zwei Personen im Ganzen zubereitete getrüffelte Bresse-Poularde mit Kartoffelschaum und jungem Lauch offeriert, hatte zwar keine neuartigen Überraschungen zu bieten, aber Innovationen erwartet man hier eigentlich auch nicht. Vielmehr wünscht man sich perfekt auf den Punkt gebrachte hervorragende Produkte und klassische Kompositionen mit viel aromatischer Tiefe und Eleganz, die man mit aller Sicherheit auch serviert bekommt.

Weitere Restaurants im Saarland

Hervorzuheben sind auch die von Gusto mit neun und acht Gusto-Pfannen ausgezeichneten Restaurants aus dem Saarland:

• Esplanade (Saarbrücken)

So etwas gibt es wahrscheinlich nur nahe der französischen Grenze: Ein mittags unter der Woche trotz weitläufiger Räumlichkeiten und hochambitionierter Küche in heiter-positiver Stimmung bestens gefülltes Restaurant. In der Esplanade in Saarbrücken ist das alles andere als die Ausnahme – was einerseits für die Region spricht, andererseits aber auch dafür, dass Silio Del Fabro in der Küche und Jérôme Pourchère im Gastraum hier gemeinsam mit ihren engagierten Teams sehr vieles sehr richtig machen. Was das Team um Silio Del Fabro hier in beeindruckend unaufgeregter Art auf die Teller bringt, erreicht in Produktqualität und Finesse derzeit ein nochmal höheres Niveau als bereits in den letzten Jahren und bekommt dafür dieses Jahr sogar neun von zehn Gusto-Pfannen verliehen. Viele sehr eigenständige und hochpräzise umgesetzte Ideen schaffen es auf die Karte. Dass dabei klassische Haute-Cuisine die Grundlage bleibt, braucht kaum eigens erwähnt zu werden. Wohl aber, dass die Ausarbeitung der Gerichte auf ihre laserscharf eingestellte Art durchaus mutig modern ausfällt.

• LOUIS Restaurant im LA MAISON hotel (Saarlouis)

Auch dieses Jahr wird das LOUIS Restaurant wieder mit acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet, diesmal aber erstmals mit Bonus-Pfeil! Dem vielfach ausgezeichneten Gebäudeensemble des „LA MAISON“, das neben der historischen Villa auch noch mit zahlreichen Hotelzimmern, Fest- und Tagungsräumen sowie einem weitläufigen Park aufwartet, merkt man nicht mehr an, dass hier auch einmal ganz nüchtern das ehemalige Oberverwaltungsgericht tagte. „Gerichts-Entscheidungen“ müssten hier von den Gästen übrigens keine mehr getroffen, denn das Team um Küchenchef Martin Stopp offeriert ausschließlich eine Menüvariante, die im Grunde auch nicht verkürzt werden kann. Und bei der Weinbegleitung kann man sich getrost in die Hände von Gastgeber und Sommelier Robert Jankowski begeben. Der gebürtige Norddeutsche führt nämlich äußerst kenntnisreich und charmant durchs Repertoire oder empfiehlt auf Wunsch glasweise und profitiert dabei von seinen Wanderjahren in der Spitzengastronomie und auf Top-Weingütern.

Die besten Restaurants des Gusto im Saarland im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Nennig)
- GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken

9+ und 9 Pfannen

- Esplanade, Saarbrücken

8+ und 8 Pfannen

- LOUIS restaurant, Saarlouis

7+ und 7 Pfannen

- Hämmerle's Restaurant Barrique, Blieskastel
- Landwerk, Wallerfangen

6+ und 6 Pfannen

- Gourmetrestaurant Kunz, St. Wendel

5+ und 5 Pfannen

- Schlossberg, Homburg

- Landküche, Mettlach (Orscholz)
- Landgasthof Paulus, Nonnweiler
- Zum Blauen Fuchs, Oberthal
- Schlachthof Brasserie, Saarbrücken

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!