

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

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

Kreative, im Detail äußerst puristische, schnörkellose und durchaus facettenreiche Menüs im Zeit Werk – by Robin Pietsch

Sachsen-Anhalt im neuen Gusto: Insgesamt acht Restaurants werden dieses Jahr ausgezeichnet! Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

PIETSCH (Wernigerode)

Etwas versteckt inmitten Wernigerodes nostalgischer Innenstadt mit ihren unzähligen Fachwerkhäusern offenbart sich in Robin Pietschs Tresen-Restaurant mit viel Sichtbeton, grau verputzten Wänden, verchromten Abluftrohren sowie den blanken Edelstahlflächen der voll ins Geschehen integrierten Küchenschränke- und Geräte ein architektonisches Kontrastprogramm: puristisch, geradlinig, clean. Doch das minimalistische und schnörkellose Setting passt sehr gut zum Konzept und zu dem, was das junge Team hier während des kurzweiligen Abends auf die Teller bringt. Das allabendlich einheitliche Menü hat eine asiatische Färbung, ohne jedoch dezidiert fernöstlich zu sein. Vielmehr orientiert man sich an der Klarheit der Geschmacksverläufe und den pointierten Purismus der japanischen Küche und mischt die typischen Aromen und Produkte mit Dingen, die in der Region wachsen und gedeihen. Und komponiert so eine Gangfolge sehr unterschiedlicher spannender Eindrücke, die aber in ihrer bestechend klaren und präzisen Art alle auf einer Linie sind, wofür es in diesem Jahr erneut sieben von zehn Gusto-Pfannen gibt.

Zeit Werk – by Robin Pietsch (Wernigerode)

Das sehr wohnlich gestaltete Lokal des mittlerweile aus Funk und Fernsehen einem breiten Publikum bekannten Robin Pietsch, in dem gemütliches dunkles Fachwerkgebälk und moderne helle Raumgestaltung eine geschmackvolle Verbindung eingehen, ist der atmosphärische Gegenentwurf zu seinem zweiten Restaurant „Pietsch“. Und auch kulinarisch unterscheiden sich die beiden Konzepte deutlich, denn im Zeit Werk dreht sich das umfangreiche Menü ausschließlich um regionale Produkte und Geschmacksbilder, die hier kreativ und im Detail zwar äußerst puristisch und schnörkellos, in Summe aber durchaus facettenreich präsentiert werden. Rund zehn Jahre gibt es das Zeit Werk nun schon und in dieser Zeit hat das kreative Team das Profil des Kulinariums immer deutlicher geschärft. Hier wird nicht im Gourmetmainstream mitgeschwommen, sondern ein klares und sehr eigenständiges, von der Region und ihren Produkten inspiriertes Konzept verfolgt, das es in dieser Konsequenz und in einer vergleichbar modernen Art in Gegend kein zweites Mal gibt und wofür Gusto ebenfalls sieben von zehn Gusto-Pfannen verleiht.

Speiseberg (Halle)

Von außen wirkt das Gebäude neben dem steil am Flussufer exponiert gelegenen Biergarten, in dem neben einem zeitgeistigen Bowl-Bistro auch das kleine Fine-Dining-Abteil zu finden ist, gar nicht so, als ob hier ambitionierte Küche geboten werden würde. Doch genau die gibt es hier in Form mittlerweile nur noch eines maximal neungängigen Menüs, dessen Kreationen sich durchweg sehr exakt und mit viel Sinn für Proportionen und Ästhetik arrangiert präsentieren. Dafür verleiht Gusto in diesem Jahr sechs von zehn Gusto-Pfannen, denn auch geschmacklich zeigt sich schnell, dass das, was hier von Küchenchef Konstantin Kuntzsch und seiner rechten Hand Christoph Baumgartner aufs Porzellan gebracht wird, nicht nur gut aussieht, sondern auch so schmeckt. Charakteristisch für das Speiseberg-Kulinarium ist eine moderne, mutige Herangehensweise mit eher wenigen, aber dafür kreativen und markanten Akzenten. Und so wird es hier auf durchgängig gutem Niveau nie langweilig.

Wer einigermaßen aufgeschlossen ist und eine actionreiche Küche mit Ecken und Kanten einem braven und risikoarmem Perfektionismus aus dem Weichspülprogramm vorzieht, ist hier genau richtig.

Die besten Restaurants des Gusto in Sachsen im Überblick:

7+ und 7 Pfannen

- PIETSCH, Wernigerode
- Zeit Werk - by Robin Pietsch, Wernigerode

6+ und 6 Pfannen

- Speiseberg, Halle

5+ und 5 Pfannen

- Gaststuben Gothisches Haus, Wernigerode
- Park-Restaurant Vogelherd, Zerbst
- Weinstube, Quedlinburg
- Gasthof Zufriedenheit, Naumburg
- Alte Schäferei im Pächterhaus, Dessau

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!