

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

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

Erneut höchstes Niveau in der Meierei Dirk Luther

Schleswig-Holstein im neuen Gusto: Meierei Dirk Luther bekommt die Bestnote von zehn Gusto-Pfannen / Söl'ring Hof mit 9+ Pfannen als zweitbestes Restaurant ausgezeichnet

Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Auszeichnungen:

Meierei Dirk Luther (Glücksburg)

Mittlerweile nimmt Dirk Luther mit seiner substanzstarken und konsequent klassisch französischen Küche unter den Spitzenköchen hierzulande durchaus so etwas wie eine Ausnahmestellung ein, denn es gibt nicht viele Orte, an denen Haute Cuisine so frei von Trends und Moden aber dennoch auf der Höhe der Zeit zelebriert wird, wie in den großzügigen Räumlichkeiten der Meierei. Vor allem nicht auf dem Niveau, auf dem das Team um Dirk Luther hier seit vielen Jahren arbeitet. Abgesehen von einem kurzen Knick, der aber schon im letzten Jahr wieder überwunden wurde, kamen und kommen hier in beeindruckender Konstanz präzise und genau durchdachte Teller auf die elegant gedeckten Tische. Regionale Nischenprodukte wird man dabei genauso wenig finden wie aufwendig fermentierte Produkte, seltene Wildgewächse oder sonstige gerade angesagte (und in den richtigen Händen natürlich ebenfalls hochspannende) Sachen. Dafür gibt es aber das Beste, was bretonische Angler, die Geflügelzüchter der Bresse oder die nordischen Fjorde hergeben – und das in jeweils optimaler Zubereitung, mit scharfgestellten und oft sogar überraschend originellen Details und komplexen Saucen. Dafür bekommt die Meierei Dirk Luther zehn von zehn Gusto-Pfannen verliehen und gehört darüber hinaus zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „Moderne und traditionelle Klassik“: Dirk Luther zaubert eine zeitgemäß leichte und bisweilen nordisch verschlankte französische Klassik, die auch oft mit kreativen Aromenakzenten aufwartet.

Söl'ring Hof (Sylt, Rantum)

Auch wenn Johannes King, der als Gastgeber und Küchenchef über 20 Jahre lang das Gesicht des Söl'ring Hofes war, mittlerweile nicht nur die gastronomische Leitung, sondern auch die Geschäfte an seinen designierten Nachfolger Jan-Philipp Berner übergeben hat, bleibt er diesem ganz besonderen Haus mitten in den Rantumer Dünen wohl noch sehr lange eng verbunden. Trotzdem steht er der nächsten Generation nicht als Übervater im Weg – und hat das auch in vergangenen Jahren nicht gemacht, während derer er seiner langjährigen rechten Hand am Herd das Vertrauen geschenkt und immer mehr Verantwortung übertragen hat. So konnte Jan-Philipp Berner zuletzt nicht nur den äußerst eigenständigen nordischen Küchenstil des Söl'ring Hofes entscheidend mitprägen, sondern war letztlich auch für das Niveau und die hohe Konstanz im Tagesgeschäft verantwortlich. Mit neun von zehn Gusto-Pfannen ist der Söl'ring Hof das zweit beste vom Gusto ausgewählte Restaurant und gehört darüber hinaus durch das Pastrami vom Salzwiesenlamm zu den Top 10 Adressen der Kategorie „Highlights des Jahres“: Zarte Pastrami-Röllchen mit elegantem Lammgeschmack, aromatische Steinpilze und glasierte Schalotte in einem grünen Umfeld aus verschiedenen Bohnen, Zuckerschoten und Grünkohl auf einem Saucenspiegel von kräftigem Bohnensud und purer Lammjus. So einfach, so göttlich!

Weitere Top-Adressen in Schleswig-Holstein

Das Grace im Hotel Das James (Flensburg)

In den backsteinernen ehemaligen Marinegebäuden direkt am Yachthafen im Flensburger Hafenviertel Sonwik existiert mit dem noch relativ neuen Hotel Das James ein vor allem

innenarchitektonisch bemerkenswertes Haus, in dessen großzügigen Räumen das rohe Industrieflair der Anlage mit elegantem britischem Charme eine einzigartige Verbindung eingeht. Schön, dass mit dem Gourmetrestaurant Das Grace, das sich im hinteren Teil des Gastronomiebereiches befindet, auch ein kulinarisch sehr anspruchsvolles Konzept Teil dieses Ortes ist, das dieses Jahr mit acht von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet wurde. Als Küchenchef wurde der Bayer Quirin Brundobler verpflichtet. Der war zuvor lange Zeit auf Sylt tätig, wo er zunächst als rechte Hand von Jens Rittmeyer im Kai3 und danach als Sous-Chef von Jan-Philipp Berner und Johannes King im Söl'ring Hof reüssierte. Dieser Mann kann also definitiv kochen, hat sich jahrelang ernsthaft mit der Kulinarik, mit Regionalität und Nachhaltigkeit auseinandergesetzt.

Orangerie im Maritim Seehotel, Timmendorfer Strand

Dass Timmendorfer Strand zu einem der nobleren Urlaubsorte an der Ostseeküste gehört, ist bekannt. Entsprechend passt auch das Monte-Carlo-Flair der 70er- oder 80er-Jahre dieses Gourmetrestaurants im Erdgeschoss des Maritim Hotels direkt an der Strandpromenade perfekt hierher. Nebenher bietet die Orangerie aber auch einfach ein auf schillernde Art exklusives Ambiente, in dem es sich sehr entspannt genießen lässt. Dafür, dass dies seit vielen Jahren auf beeindruckend hohem Niveau passiert, steht das Team um Lutz Niemann und bietet damit fraglos eines der lohnendsten Ziele für Genießer an der gesamten Ostseeküste, wofür es in diesem Jahr wieder mit acht von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet wird.

Einige Top-Restaurants in Schleswig-Holstein ohne Bewertung

Weil während der vergangenen Testsaision keine Tische an externe Gäste vergeben wurden, gingen einige Restaurants, die in den vergangenen Jahren kontinuierlich hoch bewertet waren, in diesem Jahr leer aus. Allen voran das noch im letzten Jahr mit Höchstbewertung ausgezeichnete, von Christian Scharrer und seinem Team bekochte Courtier: „Das Gourmetrestaurant im Weißenhaus Grand Village Resort & Spa am Meer, das zweifelsohne zu den exklusivsten und exponiertesten Hotels in Deutschland gezählt werden darf, blieb für uns in der vergangenen Testsaision leider eine uneinnehmbare Festung. Etliche Reservierungsversuche zu jeder Jahreszeit wurden entweder gleich von der Rezeption oder direkt von Gastgeberin Nathalie Scharrer abgeschmettert, denn das in vielerlei Hinsicht nach Art eines klassischen Feinschmecker-Tempels eingerichtete und mit großformatigen historischen Schlachtengemälden behängte Courtier blieb das ganze Jahr über exklusiv nur den Hausgästen dieses traumhaften Hideaways vorbehalten“, begründet der Guide die alternativlose Entscheidung, die Bewertung vorübergehend auszusetzen. Auch das zuletzt mit 7 Gusto-Pfannen ausgezeichnete Bootshaus sowie das Restaurant 1797 im Hotel Ole Liese in Panker konnten aus denselben Gründen nicht besucht werden. Beim Restaurant DiVa im Hotel BelVeder in Scharbeuz, zuletzt 7 Pfannen mit Bonuspfeil, heißt es: „Egal, zu welcher Zeit wir innerhalb der vergangenen zwölf Monate hier angerufen haben, um einen anonymen Testbesuch zu realisieren, liefen diese Versuche ins Leere. Es sei in dem angefragten Zeitraum nicht möglich, war meist die recht allgemein gehaltene Begründung – ein Alternativtermin konnte allerdings auch nie vorgeschlagen werden. Nachdem wir dann irgendwann angefangen haben, tiefer nachzubooren und aufgrund der vielen erfolglosen Versuche unsere Zweifel an der Existenz vortragen, war zu erfahren, dass die Tische der DiVa in der Saison zumeist für Hotelgäste benötigt würden und dann kein Gourmetbetrieb stattfände. Wir hoffen auf eine baldige dauerhafte Reanimierung und setzen natürlich die Bewertung aus“. Auch das Restaurant Balthazar in Timmendorfer Strand (zuletzt 7 Pfannen) ist nicht mehr aufgeführt: kurz vor Redaktionsschluss wurde das Konzept geändert und Küchenchef Oliver Pfahler hat das Haus verlassen.

Die besten Restaurants des Gusto in Schleswig-Holstein im Überblick:

10+ und 10 Pfannen

- Meierei Dirk Luther, Glücksburg

9+ und 9 Pfannen

- Söl'ring Hof, Sylt (Rantum)

8+ und 8 Pfannen

- Das Grace, Flensburg
- Orangerie, Timmendorfer Strand
- BODENDORF'S, Sylt (Tinum)

7+ und 7 Pfannen

- Gambero Weinbar, Bad Schwartau
- Ahlmanns, Kiel
- KAI3, Sylt (Hörnum)
- Schnüsch, Büsum
- Wullenwever, Lübeck
- Rolin, Pinneberg
- Balthazar, Timmendorfer Strand (Niendorf)

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!