



# Pressemitteilung

---

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 01. September 2023, 18 Uhr!**

**Der neue Gourmetführer Gusto testet die besten, einzigartig kuratierten 1.000 Restaurants in Deutschland / als Buch, Online-Version und Gusto App verfügbar / Besondere Würdigung durch Auszeichnungen in sechs Bereichen und zehn Top-10-Kategorien**

Gusto hat sich als kulinarischer Reiseführer binnen kurzer Zeit in der gesamtdeutschen Restaurant- und Feinschmeckerszene einen sehr guten Namen gemacht und ist zum bundesweit vielbeachteten Gourmetführer avanciert, dem die Spitzenköch/innen und Gastronom/innen vertrauen.

Dabei hat der jüngste unter den einschlägigen Guides für viel frischen Wind im Feld der Gourmetkritik gesorgt – nicht zuletzt durch offene Worte in detaillierten Beschreibungen und Transparenz in der Bewertung.

So war Gusto seinerzeit auch der erste Guide, der seine Bewertungskriterien für die einzelnen Auszeichnungsstufen klar definiert und offengelegt hat.

## **Koch des Jahres 2023: Torben Schuster**

- **Restaurant Gut Lärchenhof in Pulheim**

Schon im vergangenen Jahr tauchte der 37-Jährige als der breiten Gourmet-Öffentlichkeit noch weitgehend unbekannter Koch unter lauter großen Namen in einer unserer Top-10-Listen auf – jetzt heben wir Torben Schuster für seine aufwendige, nicht nur handwerklich perfekte und qualitativ herausragende, sondern insbesondere auch sehr eigenständige Kochkunst ganz allein aufs Podest. Der ebenso hochtalentiert wie ambitionierte, aber sehr zurückhaltend und bescheiden auftretende Küchenchef, dem man wegen der Unvergleichbarkeit seiner Gerichte sofort abnimmt, dass er nicht allzu viel nach rechts und nach links schaut, was die hochdekorierten Kollegen so machen, legte im Gourmetrestaurant auf dem Gelände des exklusiven Golfplatzes Gut Lärchenhof vom Start weg beeindruckend vor. Schon als er im November 2017 aus dem Team von Jonnie Boers De Librije in den Kölner Westen gekommen war und bereits damals mit hierzulande seltenen Einflüssen viel frischen Wind mitgebracht hatte, waren wir sofort auf ihn aufmerksam geworden und hatten seine Küche hoch bewertet. Seither wurde er immer noch ein bisschen besser und hat sich seine individuelle Handschrift, mit der er Nordseeküsten und mediterrane Gefilde des Mittelmeers lässig miteinander verschmelzen lässt, bewahrt. Ein würdiger Koch des Jahres, von dem man in Zukunft noch sehr viel hören wird.

## **Newcomer des Jahres 2023: Sebastian Sandor**

- **Louis in Saarlouis**

Ob es für einen Koch leichter oder schwieriger ist, in einem neu eröffneten Restaurant sofort auf hohem Niveau durchzustarten oder die Nachfolge am Herd eines bereits sehr erfolgreichen Hauses anzutreten, ist wahrscheinlich eine müßige Frage. Sebastian Sandor

jedenfalls hat es in seiner ersten Chefposition in Deutschland auf Anhieb geschafft, die großen Fußstapfen seines Vorgängers im renommierten Gourmetrestaurant des Hotels Maison in Saarlouis nicht nur locker auszufüllen, sondern ihnen außerdem eine ganz neue und spannende Marschrichtung vorzugeben. Der stilistisch frische Wind seiner Küche kommt nicht von ungefähr, hat der ambitionierte Chef mit ungarischen Wurzeln doch nach einer klassischen Schule in besten deutschen Häusern vor allem während mehrerer Stationen in Japan und seiner Zeit mit eigenem Restaurant in Belgien ganz unterschiedliche Einflüsse aufgenommen, die er jetzt in einem sehr eigenständigen Stil bündelt. Seine stark verdichteten und zugleich flirrend leichten Kreationen, die irgendwo zwischen japanisch-puristischer Klarheit und nordisch-belgischen Bezügen pendeln, konnten uns auf Anhieb begeistern und machen neugierig, wohin die Reise geht. Und genau deshalb zeichnen wir Sebastian Sandor als „Newcomer des Jahres“ aus!

### **Aufsteiger des Jahres 2023: Dirk Grammon**

- **Grammons Restaurant in Dortmund**

Natürlich spielt es bei der Wahl des jährlichen Aufsteigers des Jahres eine übergeordnete Rolle, dass der Ausgezeichnete in unserem Bewertungsranking einen möglichst großen Sprung nach oben hingelegt hat. Wir achten aber immer auch darauf, dass dieser Aufstieg nicht nur aus höherer Qualität oder mehr Präzision der Küche des Protagonisten resultiert, sondern dass auch sonst eine gewisse Weiterentwicklung stattgefunden hat. Und die konnten wir in diesem Jahr in besonderem Maße auf den Tellern von Dirk Grammon feststellen, der im eigenen Restaurant in Dortmund hohen gastronomischen Anspruch mit Einfamilienhaus-Charme in Einklang bringt. In ihren Grundzügen ist die Küche des kulinarischen Frühstarters, der schon mit Anfang zwanzig an seiner ersten Küchenchefstelle in hohem Maße auf sich aufmerksam machen konnte und heute, nach gut 15 Jahren, fast schon so etwas wie altmeisterliche Souveränität besitzt, weiterhin konsequent klassisch-französisch. Doch es ist ihm in der jüngeren Vergangenheit bravourös gelungen, seine ausdrucksstarken Kreationen von allem Überflüssigen zu befreien, das Relevante auf den Tellern bemerkenswert klar und gestochen scharf zu fokussieren und auf diese Art auch gleich seine große Stärke für tiefe, komplexe und zugleich vibrierend leichte Saucen noch besser herauszustellen.

### **Gastgeber des Jahres 2023: Maria Groß und Matthias Steube**

- **Bachstelze in Erfurt**

Angenehme Atmosphäre und zugewandter Service sind zwar selbst in der gehobenen Gastronomie keineswegs selbstverständlich, aber doch häufig anzutreffen. Deutlich seltener sind jene Gastgeber, die eine ganz besondere Stimmung kreieren, ohne die das Gesamterlebnis kaum denkbar wäre. Die sind eher die Ausnahme. So wie Maria Groß und Matthias Steube, die ihre idyllisch verwunschene Bachstelze in der Peripherie von Erfurt mit einer ansteckenden Begeisterung für das eigene Tun, die Produkte und die passenden Getränke zelebrieren. Während Maria den Bachstelzen-Spirit vor allem auf den Tellern erlebbar macht, transportiert Matthias ihn als geborener Entertainer und passionierter Gastgeber sehr wirkungsvoll ins Restaurant oder in den Garten. Nicht zuletzt durch seine Begrüßungsansprachen oder das obligatorische gemeinsame Anstoßen vor dem Menübeginn gelingt es, dass sich jeder Gast für diesen Abend als Teil einer eingeschworenen Genussgemeinschaft fühlt – und dennoch wird im weiteren Verlauf jeder auf ganz individuelle Art umsorgt. Für die Gaben, Stimmung und Gemeinschaftsgefühl zu schaffen, die eigene Begeisterung auf die Gäste zu übertragen und mit hoher Kompetenz, nicht nur den Füllstand der Gläser, sondern auch sonst jedes Detail im Blick zu behalten, zeichnen wir Maria Groß und Matthias Steube als „Gastgeber des Jahres“ aus.

## **Sommelier des Jahres 2023: Tobias Klaas**

- **Brothers in München**

Obwohl wir für unsere Sonderauszeichnungen und insbesondere bei der Auswahl für unseren Sommelier des Jahres immer auf der Suche nach Underdogs sind, fällt der Titel in diesem Jahr doch auf einen alten Bekannten. Wenngleich einem noch recht jungen alten Bekannten, der zudem in einem ganz neuen Umfeld wirkt. Denn mit dem Restaurant Brothers machte sich Tobias Klaas gemeinsam mit seinem Zwillingsbruder, dem Restaurantleiter Markus Klaas im Jahr 2023 erstmals selbstständig. Ein feines Händchen für spannende und völlig unkonventionelle Weinbegleitungen zeigte Klaas zuvor unter anderem auch schon als Sommelier bei Tohru Nakamura. Im eigenen und deutlich kleineren und quirligeren Laden hat sich Klaas' Weinservice aber nun ganz automatisch verändert – ein wenig mehr Spontaneität ist gefragt und weniger Servicebrigade und Liturgie. Aber gerade in diesem Umfeld mit seinen neuen Herausforderungen für den Sommelier und natürlich einem ganz anderen mit den Weinen zu begleitenden Küchenstil kommt Klaas' Fingerspitzengefühl für Gäste und Pairings sowie sein beeindruckendes, aus zahlreichen Reisen und Verkostungen geschöpftes Weinwissen fast noch besser zur Geltung.

## **Neueröffnung des Jahres 2023: Restaurant Intense**

- **Wachenheim**

Der Umzug eines etablierten Restaurants als Neueröffnung des Jahres? Absolut, denn das neue Intense, das vor einigen Jahren in Kallstadt gestartet ist und dann vorübergehend als Pop-up-Konzept in einem Gewächshaus weitergetrieben wurde, ist mit der grundlegend neu errichteten Location in Wachenheim nun viel mehr als nur das Alte an einem anderen Ort. Mit dem Umzug und der Neueröffnung begannen Benjamin Peifer und Bettina Peifer-Tiehl nämlich damit, ein ganzes Haus zu bespielen, das passgenau auf die Bedürfnisse der Gastgeber und des ideenreichen Kochs zugeschnitten ist: mit Bäckerofen, offener Feuerstelle, einem ZenGarten in dem Sanshō-Pfeffer und Habaneros wachsen und gedeihen, und natürlich sehr viel Platz, um töpferweise Miso anzusetzen, selbst Schinken herzustellen oder ganze Rinderrücken reifen zu lassen. Und das spiegelt sich logischerweise auch im Essen wider. Begeistert waren wir von der Idee der pfälzisch-japanischen Handschrift schon immer, erlebten sie bei unserem ersten Besuch in unserer Neueröffnung des Jahres aber so ausgereift wie nie zuvor. Es scheint so, als werde im neuen Intense nicht nur ein unvergleichliches Gesamterlebnis für die Gäste geboten, sondern dass die neue Lokalität es Peifer nun auch ermöglicht, endlich alle Register zu ziehen und weiter in die Spitze der deutschen Köche-Elite vorzudringen.

## **TOP 10 Auszeichnungen:**

- **TOP 10 Alkoholfreie Getränkebegleitung**

### **Rutz, Berlin**

Cappuccino aus fermentierten und frischen Pilzen mit Rohmilchbutter? Genial! Nancy Großmanns kreative, perfekt korrespondierende Alternativen wirken oft wie ein weiterer Teil des Gerichts.

### **Votum, Hannover**

Binahe noch lohnender als die Weinbegleitung sind die beispielhaft schlank und pointiert gearbeiteten alkoholfreien Getränke, die viele Gerichte noch um spannende Facetten erweitern.

## **Horváth, Berlin**

Der Vorreiter, aber nicht mehr „Primus inter pares“. Die auf komplex cuvetierter Obst-/Gemüse-Basis kreierten schlanken Drinks im Horváth haben aber nach wie vor das Zeug, Benchmarks zu setzen.

## **Coeur D'Artichaut, Münster**

Mit Pinot-Noir-Traubensaft, Fichtensprosse und Schwarztee oder einem Mandarine-Sour-Cocktail mit Pumpkin Spice zum Dessert auch diesmal wieder unter unseren alkoholfreien Favoriten.

## **Vendôme, Bergisch-Gladbach**

Sommelière Hannah Schmiderer kreiert mit großem Ideenreichtum und leichter Hand Getränke vom zitrisch-säuerlichen Wasserkefir bis zur kaltmazerierten Beeren-, Gewürz- und Kräuter-Cuvée.

## **Storstad, Regensburg**

Rooibusch, Vanilletee, Shisoöl und Salz oder Oolong und Blutorangensaft: Kaum süß und immer sehr straff, sind die meist auf Tee- und/ oder Fermentationsbasis hergestellten Getränke ein Highlight.

## **schanz.restaurant., Piesport**

Die aromatisch immer sehr markanten, aber erfreulich leichten Getränke aus der Hand von Sommelier Aleksandar Petrovic passen perfekt zu Thomas Schanz' ebenfalls kraftvoller Küche.

## **Etz, Nürnberg**

Ebenso durchdacht, originell und auf puristische Art sehr komplex wie die Küche des Etz ist auch die alkoholfreie Getränkebegleitung, ebenfalls aus ausschließlich regionalen Produkten.

## **The NoName, Berlin**

Die alkoholfreien Begleitgetränke im NoName, etwa von roter Paprika, Sauerkraut und Olivensalz, sind nicht nur originell, sondern auch aromatisch sehr präzise und überraschend ausdrucksstark.

## **Ösch Noir, Donaueschingen**

Getränkebegleitungen aus der Hand von Souschef Julian Lechner, der unter dem Label „Julians Saftladen“ sehr originelle und markante Getränke wie von Roter Zwiebel, Sellerie und Verjus herstellt und auch vertreibt.

- **TOP 10 Einzelkämpfer am Herd**

### **Cédric Staudenmeier**

Neu in unseren Einzelkämpfer-Top-10 ist Cédric Staudenmeier, der mit seinem Restaurant Cédric in Weinstadt als Alleinkoch den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt hat und auf Anhieb auf hohem Niveau gelandet ist.

### **Mathias Luiz**

Kein Riesenaufwand auf dem Teller, aber immer viel Präzision. Er hat für seine Küche verinnerlicht, wie man das Maximum auch aus vermeintlich simplen Produkten herausholen kann.

### **Enrico Dunkel**

Seit vielen Jahren allein auf 7-Pfannen-Niveau! Er bekocht sein Restaurant Altes Haus in Braunschweig ohne Beiköche anspruchsvoll und entwickelt sich und seine Küche stetig weiter.

### **Dieter Grubert**

Seit rund 30 Jahren mit dem Titus in Hannover als Solist am Herd im Einsatz. Und man kann nur weiter staunen, was er so alles in wohlproportionierter und durchdachter Form auf die Teller zaubert.

### **Joannis Malathounis**

Mit 7+ Pfannen der am höchsten bewertete Alleinkoch und zudem noch einer, mit Alleinstellungsmerkmal, denn seine „Modern Greek Cuisine“ hat hierzulande Seltenheitswert.

### **Udo Knörlein**

Obwohl wir es seit Jahren wissen, ist es immer wieder kaum zu glauben, dass die aufwendigen Kreationen des Menüs der Kitchen Library in Berlin einzig und alleine von ihm zubereitet werden.

### **Mona John**

Als wir dieses Jahr das winzige Coup de Coeur der Alleinköchin zum ersten Mal besuchten, waren wir spontan begeistert von ihrer herrlich frankophil von der Liebe zur Butter durchzogenen, dabei aber faszinierend feinsinnigen Küche.

### **Andreas Hettinger**

Ein Koch, fünf Gänge, sechs Tische, sieben Pfannen: Unter der Gewölbedecke des Stuttgarter Delice legt er allabendlich ein beachtliches Niveau an Präzision und Qualität vor. Und das seit Jahren!

### **Klaus Ditz**

Durch die konsequente Beschränkung auf vier, maximal fünf Gänge und eine perfekte Organisation bekocht er seinen Hugenhof in Simonswald allabendlich allein ganz entspannt auf stabilem 7-Pfannen-Niveau.

## **Pierantonio Maritan**

Er bäckt sogar das Brot selber, obwohl die à la carte offerierte kreative italienische Küche in seinem Restaurant Rauchfang in Bad Orb für ihn als Alleinkoch unheimlich viel Arbeit darstellt.

- **TOP 10 Highlights des Jahres**

### **Schulter vom Friesischen Wagyu-Beef, Klassenzimmer in Fürstehagen**

Mit roter Schmorpaprika, eingelegten Tannenzweigen, gepuffter Rindersehne, nach Salzpfleumenart eingemachtem und von Buttermilch schlotzig gehaltenem Aprikosenkompott, wildem frischem Meerrettich und purem reduziertem Rinder-Schmorsaft.

### **Gelbschwanzmakrele, Gurke & Auster, Grammons Restaurant in Dortmund**

Gelbschwanzmakrele und Gurke, eigentlich der Langweiler schlechthin, hier mit verschiedenen Austern-Komponenten, dickkörnigem Imperial-Kaviar und Eigelbcreme aber ein grandioses Gericht mit überraschend viel Tiefenschärfe.

### **Hummer, Sonnora in Dreis**

Das Krustentier in absoluter Referenzklasse mit mutig kontraststarken Begleitern rund um das Birne-Bohne-Speck-Thema, zartbitterem Chicorée und hauchdünnen knusprigen Zwiebelringen auf einem mit grünem Lauchöl marmorierten Hummerfond.

### **Gänseleber, schanz.restaurant. in Piesport**

Mit einer komplexen Reduktion aus Sherry und gereiftem Saba glasierte Foie gras in unkonventioneller Kombination mit Schafskäse und Madagaskar-Pfeffer, Bucheckern und ausdrucksstarken Kräutern.

### **Lamm, Zeik in Hamburg**

Eine Creme von Rotschmierkäse und Knollensellerie und eine prägnant wacholderwürzige Hollandaise gaben das spielentscheidende ausdrucksstarke Geleit zum mit gewürfelter Lammsalami getoppten und von ihr aromatisierten Lammrücken.

### **Sangohachi-Zander, Tim Raue in Berlin**

Der schneeweiße Fisch mit Topping aus Sauerkraut, Ananas und peruanischer Minze thront auf leicht angeschärftem Erbsenpüree nebst Thaichili-Öl und Sauerkraut-Beurre-blanc: Spannung und Komplexität en masse!

### **Waldorfsalat, Zur Weinsteige in Stuttgart**

So originell „neu interpretiert“ in präziser Geometrie und zugleich überraschend komplex und wohlschmeckend haben wir einen Waldorfsalat auch noch nicht gesehen.

### **Strozzapreti, Broeding in München**

Für den völlig unitalienischen, aber genialen Pastagang wurde die Pasta aus gemahlenem Heu, Wildkräutern und Hartweizengrieß mit Frischkäse, mit Amalfi-Zitrone milchsauer fermentierten grünen Mandeln, Minze, schwarzem Pfeffer und Dill liiert.

### **Sparerib vom Karpfen, Rutz in Berlin**

Mit einer süßlich-würzigen barbecueartigen Sauce sowie gelber Tomatencreme glasiert und eigentlich nur der zweite Teil eines Gerichts: fett, üppig, nussig und wunderbar reintonig – man wird es nicht leicht haben, in diesem Universum hochwertigeren Süßwasserfisch ausfindig zu machen.

### **Haselnuss-Gâteau, Mühle in Schluchsee**

Das geniale Türmchen aus Haselnuss-Gâteau, einer mit Mirin und heller Sojasauce abgeschmeckten „japanischen Sahne“, Eis aus geröstetem Reis und Gel von Bergamotte hat uns im letzten Jahr gleich mehrfach umgehauen.

- **TOP 10 Individuellste Handschrift**

### **Christian Bau (Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl)**

Paris-Tokio, Bau-Stil, franko-japanisch: Er war hierzulande der erste Spitzenkoch, der die Aromen und die Perfektion japanischer Küche und die Grundtugenden der französischen Haute-Cuisine zu einem neuen Stil hat verschmelzen lassen.

### **Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin)**

Keiner treibt das Spiel mit Schärfe, Säure, Süße und Frucht so gekonnt und prononciert auf die Spitze wie Tim Raue mit seiner von der asiatischen Küche im Allgemeinen und der chinesischen im Besonderen inspirierten Kochkunst.

### **Andree Köthe & Yves Ollech (Essigbrätlein, Nürnberg)**

Die Pioniere der Gewürz- und Gemüseküche stehen für hintergründige, eher subtile Finessen und bieten in Nürnbergs Altstadt seit Jahrzehnten außergewöhnlichen Gaumenkitzel für erwachsene Gourmets, der gänzlich ohne die typischen Edelprodukte auskommt.

### **Matteo Ferrantino (bianc Hamburg)**

Mit seiner zwar modern interpretierten, im Kern aber nicht kühl konstruierten, sondern den Gast warm umarmenden, Emotionen weckenden mediterranen Küche hat er es in diesem Jahr erstmals in diese Top 10 geschafft.

### **Benjamin Peifer (Intense, Wachenheim)**

Mit der Pfalz im Herzen und Japan im Sinn hat der noch sehr junge, hochtalentierte Koch Benjamin Peifer schon sehr früh zu einer eigenen Handschrift gefunden – und diese im neuen eigenen Restaurant nun perfektioniert.

### **Marco Müller (Rutz, Berlin)**

Spannend unkonventionelle, sehr komplexe Gerichte voller hintergründiger Finessen aus vorwiegend regionalen Produkten führen bei ihm zu originellen Aromenbildern, die neuartig und doch vertraut schmecken.

### **Sebastian Frank (Horváth, Berlin)**

Jenseits aller Normen der traditionellen Haute Cuisine, mit starkem österreichischem und osteuropäischem Einschlag. Sebastian Frank ist einer, der mit seiner unangepassten Art zu kochen ebenso inspiriert wie polarisiert.

### **Felix Schneider (etz, Nürnberg)**

Von Skandinavien inspiriert, von Franken infiziert: Felix Schneiders Kulinarium steht für puristische, in ihrer Konsequenz einzigartige Produktküche aus herausragenden, ausschließlich regionalen Produkten.

### **Daniel Schmidthaler (Klassenzimmer, Fürstenhagen)**

Er bringt den Geschmack der Region und der Saison seiner Wahlheimat auf äußerst kreative Art auf die Teller. Keinen Gang seines Menüs hat man so oder so ähnlich schon mal irgendwo gegessen.

### **Peter Maria Schnurr (Falco, Leipzig)**

Die verrücktesten und spannendsten Aromenkombinationen – immer mutig, immer verblüffend neuartig. Bei „PMS“ kommt harmonisch und genial zusammen, was vermeintlich überhaupt nicht zueinanderpasst.

- **TOP 10 Der besondere Ort**

#### **Pavo, Pfronten**

Mit weitem Ausblick über Berge, Täler und das Allgäuer Voralpenland, nicht nur auf der kleinen Aperitif-Terrasse, sondern auch in den zum Panorama hin ausgerichteten runden Sitzinseln, hat das Pavo auf dem Falkenstein ein Alleinstellungsmerkmal.

#### **Tantris, München**

Hummerrot und trüffelschwarz, die Decken und Wände aus orangefarbenem Teppich. Hier trifft auch nach dem Relaunch von vor zwei Jahren der abgenutzte Begriff „Gourmettempel“ ausnahmsweise voll zu.

#### **Falco, Leipzig**

Nicht nur der spektakuläre Ausblick über die pulsierende Sachsenmetropole durch die durchgängige Fensterfront im 27. Stock, auch das mondäne Interieur macht das Setting im Falco Top-10-würdig.

#### **EssZimmer in der BMW-Welt, München**

Ein riesiges und trotzdem heimelig wirkendes Luxus-Wohnzimmer, das als spannender Gegensatz fast wie ein Paralleluniversum über der kühlen und technisierten Hightech-Autowelt von BMW schwebt.



### **Söl'ring Hof, Rantum**

Ein Gesamtkunstwerk. Das stattliche Reetanwesen aus den 50ern lebt längst nicht nur von seiner traumhaft schönen Lage zwischen den Dünen am südlichen Ortsrand von Rantum, sondern von der einzigartigen Gesamtatmosphäre.

### **SKYKITCHEN, Berlin**

Auch beim zehnten Besuch noch spektakulär: Das Breitwand-Panorama durch die bodentiefen Fensterfronten über die Hauptstadt und der behagliche Raum als Kontrast zur unwirtlichen Großstadt.

### **Ostseelounge, Ostseebad Dierhagen**

Mehr Meerblick geht nicht! Die behaglich-elegante Ostseelounge mit sensationellem Blick über kilometerweiten Strand, das Meer und den nach allen Seiten hin unendlichen Horizont.

### **Luce d'Oro, Elmau**

Das Ambiente des Restaurants selbst ist schön, aber erst durch die idyllische Anfahrt, die Alleinlage und die behaglich entschleunigte Atmosphäre im monumentalen Schloss wird das Luce d'Oro zum ganz besonderen Genussort.

### **Dichter, Rottach-Egern**

Das Design trägt ländliche Züge, wirkt durch sehr viel Licht und Glas aber auch mondän und urban. Blickfang sind zwei zum Himmel hin offene Glassäulen mit nach Bonsai-Art zurechtgetrimmten Bäumen.

### **Orania, Berlin**

Hier macht die Mischung aus behaglichem Design im Axel-Vervoordt-Stil, der großen offenen Küche mit Pekingofen und der Bühne mit allabendlicher Livemusik das besondere Setting aus.

- **TOP 10 Die spannendsten Neuzugänge**

### **Jacobi, Freiburg**

Inhaber und Küchenchef Christoph Kaiser lässt im Gastraum des alteingesessenen Schwarzwälder Hofes antikes Mobiliar und moderne Akzente stilvoll zusammenwirken. Auf den Tellern gibt's sehr gute moderne, regionalbetonte Naturküche.

### **SAMS, Kirchheim/Teck**

Hinter dem Konzept stehen der Koch Adrian Semp und der Sommelier Marc Schnierer, die aus einer Weinbar in der Fußgängerzone das attraktiv mit maritimer Küche und spannenden Weinen bespielte SAMS gemacht.

### **Cédric, Weinstadt**

Mit Mitte zwanzig kehrte Cédric Staudenmayer zurück ins Remstal und eröffnete im November 2022 direkt neben dem von seiner Mutter betriebenen Weinstadt-Hotel sein Restaurant Cédric, das sofort einschlug wie eine Bombe.

## **Brothers, München**

Das Schwabinger Lokal, das die Zwillinge Markus und Tobias Klaas als Gastgeber und Sommelier mit Küchenchef Daniel Bodamer im Schlepptau übernahmen, zog vom ersten Öffnungstag und ist eine der auch überregional spannendsten Neueröffnungen.

## **JAN, München**

Das Warten hat sich gelohnt: Die stilvoll schnörkellos gestalteten und geschickt unterteilten Räume von Jan Hartwigs neuem Restaurant wirken einerseits modern skandinavisch, andererseits haben sie in ihrer Geradlinigkeit auch etwas Asiatisches.

## **Victor & Victoria, Berlin**

Es war von langer Hand geplant, und die stufenweise Eröffnung erfolgte mit Bedacht. Die Macher des neuen zweistöckigen Restaurantkonzepts Victor & Victoria am Gendarmenmarkt mit Barbereich, Edel-Bistro und herausragendem Gourmetrestaurant haben nichts dem Zufall überlassen.

## **Kaiserküche, Oldenburg**

Dieses Restaurant könnte auch in Berlin oder London bestehen, doch man findet es seit dem Jahr 2022 in der Kaiserstraße in Oldenburg, und es verblüfft dort Einheimische und Gäste gleichermaßen. Clarissa und Malte Ibbeken haben hier einiges vor!

## **PULS Restaurant, Köln**

Direkt im Schatten des Historischen Rathauses und auf Tuchfühlung mit dessen monumentalen Grundmauern residiert seit Mitte 2022 das „Zweitlokal“ von Ox-&-Klee-Macher Daniel Gottschlich als cooles längliches Bar-Restaurant mit ambitionierter Küche.

## **Ochs & Schwan, Kirchheim**

Im Weingut Benzinger in Kirchheim, wo früher einmal ein traditionelles Pfälzer Gasthaus beheimatet war, betreiben die jungen motivierten Gastronomen Swantje Schauss und Daniel Trommer seit Kurzem ein betont junges und inspiriertes Konzept.

## **Wibbelings Hof, Dortmund**

Zwar schon Ende 2021 eröffnet, aber erst 2022 kulinarisch so richtig gestartet: Sandra und Jörn Haumann haben hier einen besonderen Genusssort geschaffen, in dem vom Hofcafé über einen Genussshop bis zum großen Menü am Abend ein vielfältiges Programm geboten wird.

- **Top 10 Serviceteams**

## **Schwarzwaldstube, Baiersbrunn**

Mit Restaurantleiterin Nina Mihilli und Sommelier Stéphane Gass in erster Reihe, aber vielen weiteren, ebenso engagiert, kompetent und verbindlich auftretenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern setzt die Schwarzwaldstube Service-Maßstäbe.

## **Sonnora, Dreis**

Auch im Sonnora läuft unter der Leitung von Gastgeberin Magdalena Rambichler und Sommelier-Duo Oliver Adler und Sebastian Boucher alles wie geschmiert, und jeder Mitarbeiter repräsentiert das Restaurant, als ob es seines wäre.

## **Söl'ring Hof, Sylt**

Gastgeber und Küchenchef Jan-Philipp Berner, der auch ständig im Gastraum präsent ist, Sommelière Bärbel Ring, die dem Team schon so lange ein Gesicht gibt, aber eben auch viele weitere Mitarbeiter mit viel Ausstrahlung prägen den sehr persönlichen Service dieses besonderen Hauses.

## **Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl**

Das sehr junge Team unter der Leitung von Felix Kress und in der vergangenen Testsaison noch Sommelière Nina Mann steht im Schlossrestaurant nicht nur für formvollendeten Service, sondern auch für eine angenehm lockere und nie nachlässige Art.

## **Gut Lärchenhof, Pulheim**

Auch ohne die typischen Brigade-Hierarchien hat man es hier unter der Leitung der stets präsenten Gastgeber Peter Hesseler und Christoph Barciaga mit einem sehr aufmerksamen und sympathisch humorvollen, aufgeschlossenen und nicht zuletzt bestens informierten Serviceteam zu tun.

## **Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin**

Das Serviceteam unter Oliver Kraft strafft jedes Adlon-Klischee von Stuck, Staub und Stock als billiges Vorurteil ab. Zwischen Serviette falten, Tisch abkehren und Stuhl anrücken witzelt man hier vom Chef-Sommelier bis zum Commis de rang noch charmant mit den Gästen.

## **AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, Wirsberg**

Den ausgeprägten Teamgedanken, der hier nicht nur im Gourmetrestaurant, sondern im gesamten Posthotel von Alexander Herrmann gelebt wird, bekommt jeder Gast deutlich zu spüren. Hier herrscht ein außerordentlich gutes Betriebsklima, das sich sehr auf die Servicequalität auswirkt.

## **Tulus Lotrek, Berlin**

Die ebenso charismatische wie eloquente Gastgeberin Illona Scholl könnte das Tulus Lotrek wahrscheinlich auch mit untalentierten Aushilfen vorbildlich bespielen, hat aber immer empathische und gut informierte Kolleginnen um sich, die es ihr gleichtun.

## **Lakeside, Hamburg**

Mit Michel Buder als Restaurantleiter steht dem großzügigen Gourmetrestaurant im Fontenay an der Außenalster natürlich ein junger Maître vor, wie er im Buche steht, aber auch alle anderen Teammitglieder überzeugen durch Souveränität, Ausstrahlung und ansteckend gute Laune.

## **Tantris, München**

Restaurantleiterin Mona Röthig, die schon seit über zehn Jahren in verschiedenen Positionen im Tantris arbeitet, leitet hier eine große Brigade bestens geschulter Fachleute, von denen offenbar jedem einzelnen das Service-Gen in die Wiege gelegt wurde.

- **Top 10 Gourmet-Lunch**

## **Facil, Berlin**

Von Montag bis Freitag und immer auch mittags: Einer der atmosphärischsten Genussorte Berlins ist der Klassiker in der Hauptstadt für Lunch auf höchstem Niveau – und deshalb meist ausgebucht!

## **Tim Raue, Berlin**

Zumindest noch am Wochenende kann man die markante asiatisch inspirierte Küche von Tim Raue auch am Mittag erleben – noch dazu mit einem äußerst attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis.

## **JAN, München**

Jan Hartwig weiß einfach, was Gourmets lieben. Und so öffnet er sein neues Restaurant JAN von Mittwoch bis Freitag auch mittags. Natürlich mit der ganz normalen Karte und vollem Programm!

## **Bareiss, Baiersbronn**

Zum traditionsreichen „Gourmet-Schlaraffenland Bareiss“ gehört der Mittagsservice einfach mit dazu. Und die große kulinarische Oper, denn neben einem Lunch-Menü gilt auch mittags die Abendkarte.

## **GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken**

Auch bei Klaus Erfort freuen sich Gäste und Angestellte gleichermaßen: geöffnet von Montag bis Freitag, und die klare klassische Perfektion der frankophilen Kreationen gibt's auch mittags in vollem Umfang.

## **Essigbrätlein, Nürnberg**

Yves Ollechs und Andree Köthes kreative Gemüseküche gibt's auch mittags auf identischem Niveau. Zwar mit einem Gang weniger als abends geplant, dafür aber zum günstigen Preis.

## **Zur Wolfshöhle, Freiburg**

Martin Fauster kocht mit seinem Team freitags und samstags auch mittags das volle Programm, was auf Gästeseite immer sehr gut angenommen wird. Wir erlebten die beiden Gasträume zum Lunch stets gut besucht.

## **Sonnora, Dreis**

Fast zwangsläufig, dass ein Schlaraffenland der großen französischen Küche wie das Gourmetrestaurant von Magdalena und Clemens Rambichler auch hin und wieder am Mittag geöffnet sein muss – von Freitag bis Sonntag!

## **Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Nennig)**

Am Mittag nur samstags und sonntags, aber auf höchstem kulinarischem Niveau: Die von Japan infizierte französische Küche von Ausnahmekoch Christian Bau lässt sich auch ausgiebig lunchen.

## **schanz. restaurant., Piesport**

Auch an zwei von vier Öffnungstagen, nämlich donnerstags und samstags, sperrt Familie Schanz ihr modernes Gourmetrestaurant an der Mosel zum Mittagessen auf und macht keinerlei Abstriche.

- **Top 10 Nächste Generation**

### **Sebastian Ernst (ESTIMA by Catalana, Erfurt)**

Sorgt seit fünf Jahren als ambitionierter Küchenchef im ESTIMA by Catalana in Erfurt nicht nur für ein hohes Niveau auf den Tellern, sondern mit einer stark von iberischen Einflüssen geprägten Küche auch viel Originalität.

### **Rosa Beutelspacher (Hallmann & Klee, Berlin)**

Nach einem akademischen Studium, anschließender Kochlehre und ein paar inspirierenden Wanderjahren setzt sie nun mit ihrer gekonnt puristisch in Szene gesetzten, ebenso eleganten wie markanten regionalbetonten Küche selbst Akzente.

### **Tobias Weyers (Hannappel, Essen)**

Als kreativer Kopf einer Doppelspitze mit seinem Chef Knut Hannappel hat sich Tobias Weyers von Anfang an deutlich hervorgetan und nicht nur das Gesamtniveau, sondern insbesondere auch die Originalität der Küche maßgeblich geprägt.

### **Cornelia Fischer (Weinstock, Volkach)**

Sie kam aus der Brigade von Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein mit einigen Vorschusslorbeeren und lieferte prompt: Im zweiten Jahr als Küchenchefin in Volkach startet Cornelia Fischer richtig durch.

### **Sascha Kurgan (SKYKITCHEN, Berlin)**

Der Joachim-Wissler-Schüler musste in der SKYKITCHEN in große Fußstapfen treten. Noch ist nicht alles perfekt, aber man sieht und schmeckt auf jedem Teller das große Talent – und dass er noch längst nicht am Ende der Fahnenstange angekommen ist.

### **Johannes Steingrüber (Harzfenster, Seesen)**

Im Frühjahr 2023 eröffnete er im Hotel seiner Eltern das Restaurant Harzfenster und legte gleich sehr ambitioniert los. Auch er ist noch so etwas wie ein ungeschliffener Rohdiamant, der sich in den kommenden Jahren stark entwickeln wird.

### **Vicente Matias, Diaz Silva (136 Restaurant, Berlin)**

Mit seiner sehr ambitionierten, kreativen und elaborierten Küche, die originellerweise Italien und Südamerika auf einen Nenner bringt, machte er die ehemalige Kneipe in Mitte zum casual Gourmetrestaurant. Und die Entwicklung geht weiter...

### **Lukas Jacobi (ab Ende 2023: Zwanzig23 bei Lukas Jakobi, Düsseldorf)**

Er war im letzten Jahr unser Newcomer des Jahres im Intensiu in Hilden, konnte sich dort aber nicht zu hundert Prozent verwirklichen. Ende 2023 eröffnet er nun sein eigenes „Zwanzig23 bei Lukas Jakobi“ und legt richtig los.

### **Christopher Wecker (Villa Kellermann, Potsdam)**

Schon als ausführender Küchenchef unter der Ägide von Tim Raue ist er uns in Günther Jauchs Villa Kellermann sehr positiv aufgefallen. Nach dem Ausstieg seines ehemaligen Chefs kann er sich jetzt auch als kreativer Kopf voll ausleben.

### **Ricky Saward (Seven Swans, Frankfurt)**

Mit seiner veganen Spitzenküche hat der Mittdreißiger fast noch ein Alleinstellungsmerkmal hierzulande. Sein Menü, dessen sämtliche Produkte inklusive aller Gewürze aus der Region stammen, hat sukzessive an Präzision, Originalität und Komplexität zugenommen.

- **Top 10 Vegetarische Spitzenküche**

### **Schiller's Manufaktur, Koblenz (Mike Schiller)**

Nicht nur wegen einer tiefschürfenden Gemüseessenz mit gegrillten oder anderweitig gegarten Gemüsen darin, die überraschend zum Highlight des letzten Besuchs wurde, ist Mike Schiller diesmal wieder in den vegetarischen Top 10 vertreten.

### **Seven Swans, Frankfurt (Ricky Saward)**

Wer wegen des veganen Konzepts karge Gemüseküche befürchtet, kann die unbegründeten Bedenken ad acta legen, denn was hier auf die Tische kommt, befriedigt auch die Lust auf ein im klassischen Sinne hedonistisches Gourmeterlebnis.

### **Lamm Rosswag, Vaihingen (Steffen Ruggaber)**

Mit seinen extrem elaborierten und bis in jedes kleinste Detail aromatisch durchdachten Kreationen beweist Steffen Ruggaber, dass er auch in puncto vegetarische Gerichte ganz weit vorne mitspielen kann.

### **Heimatjuwel, Hamburg (Marcel Görke)**

Der passionierte Chef hat hier einen immer stärker auf die Ressourcen aus Acker, Wald und Wiesen setzenden Stil etabliert und bietet in seinem maximal sechsgängigen Menü wahlweise nur einen einzigen Gang, in dem dann doch Fisch oder Fleisch eine Rolle spielen.

### **Stadtpeiffer, Leipzig (Detlef Schlegel)**

Dass das vegetarische Menü des Stadtpeiffers zu den besten und originellsten seiner Art in Deutschland zählt, verdeutlichen auch in diesem Jahr wieder spannende Gerichte wie marinierte Steckrübe mit Zitrusaromen, Huflattich, Erdnusscreme und Piment d'Espelette.

### **Green Beetle, München (Felix Adebahr)**

Im rein vegetarischen Restaurant der Feinkost-Käfer-Gruppe wird nicht nur glaubhaft ein sehr nachhaltiges Konzept gelebt, sondern auch sehr gut und sogar überdurchschnittlich kreativ und raffiniert gekocht.

### **Lafleur, Frankfurt (Andreas Krolik)**

Das fleisch- und fischlose Menü im Lafleur ist sogar konsequent vegan, und man vermisst auch als Omnivore rein gar nichts. Andreas Kroliks „Ethical Vegan Cuisine“ hat jede Menge Aromenpower, die Gerichte wirken komplex und dynamisch.

### **Volt, Berlin (Matthias Gleiß)**

Bemerkenswert, dass eines der beiden Menüs vegan ist und dem anderen, das auch Fisch und Fleisch anbietet, in nichts nachsteht. Eine sehr feine, elegant und natürlich umgesetzte Küche, deren Finesse meist in den geschmacklichen Details liegt und nicht durch Knalleffekte erzeugt wird.

### **Zeik, Hamburg (Maurizio Oster)**

Es ist faszinierend, wie kreativ hier mit diesen vermeintlich simplen regionalen Viktualien umgegangen wird. Maurizio Oster nimmt sich der Karotte an und interpretiert sie ebenso filigran wie facettenreich auf vier Arten – jede originell und keine wie die andere.

### **Cordo, Berlin (Yannick Stockhausen)**

Pilz Chawanmushi mit Morcheln und Schnittlauch oder junger Lauch mit Haselnuss und Bohne: Yannick Stockhausen lässt im Berliner Cordo auch ein weltoffen, kreativ und ausdrucksstark komponiertes vegetarisches Menü kredenzen.



**Der „Koch des Jahres“ Torben Schuster**





**Der „Newcomer des Jahres“ Sebastian Sandor**



**Der „Aufsteiger des Jahres“ Dirk Grammon**



Die „Gastgeber des Jahres“ Maria Groß und Matthias Steube



Der „Sommelier des Jahres“ Tobias Klaas





### Die „Neueröffnung des Jahres“ Restaurant Intense

Fotocredits: Torben Schuster by Restaurant Lärchenhof, Sebastian Sandor by Hotel La Maison, Dirk Grammon by Sasha Perrone, Maria Groß und Matthias Steube by Restaurant Bachstelze, Tobias Klaas by Restaurant Brothers, Restaurant Intense by Restaurant Intense

### 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.

Der renommierte Restaurantführer erscheint mit der Ausgabe 2024 erneut bei ZS (992 Seiten, 34,00 €). Die besten 1.100 Restaurants Deutschlands, von Aachen bis Zwingenberg, 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.

## **Über die Edel Verlagsgruppe**

Mit Standorten in Hamburg und München zählt die Edel Verlagsgruppe zu den größten unabhängigen Buchanbietern Deutschlands. Zur Gruppe gehören die Verlage ZS, Dr. Oetker Verlag, Edel Sports und KARIBU. Unsere Vertriebsorganisation Edel Book Sales betreut neben den Imprints der Edel Verlagsgruppe das Buchvertriebsgeschäft von Wort & Bild, falkemedia, BUNTE, Distanz Verlag und Junior Medien sowohl im Verkauf als auch in der Distribution.

Durch eine große Programmviefalt in den Warengruppen Ratgeber, Populäres Sachbuch und Kinderbuch haben sich die Verlage eine treue Leserschaft, enorme Zugkraft und eine breite Präsenz im Handel sowie Spitzenpositionen im Koch- und Back-, Getränke-, Gesundheits- und Sportbuchmarkt erarbeitet. Starke Marken wie die Ernährungs-Docs, Dr. Oetker, Leo Lionni und Pettersson & Findus, prominente Autorinnen und Autoren aus dem Kinderbuch (Annette Roeder, Juma Kliebenstein, Marliese Arold), dem Leistungssport (Thomas Müller, Stefan Kretzschmar, Laura Ludwig), der Kulinaristik (Charles Schumann, Hugh Johnson, Jens Priewe, Tarik Rose) und der Medizin (Gustav Dobos, Dietrich Grönemeyer, Pablo Hagemeyer), sowie bekannte TV-Gesichter (Elena Uhlig & Fritz Karl, Collien Ulmen-Fernandez, Franziska Rubin) und Social-Media-Stars (Sophia Thiel, Sarah Harrison, Monica Meier-Ivančan) stehen für unsere qualitativ hochwertigen Bücher, die sich inhaltlich stets am Puls der Zeit befinden. Die Edel Verlagsgruppe gehört zur börsennotierten Edel SE & Co. KGaA.