**Sperrfrist für Veröffentlichung: 05. September 2024, 18 Uhr!**

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

**Erneut höchstes Niveau bei Torsten Michel in der Schwarzwaldstube, auch beste Auszeichnung für das Gourmetrestaurant Bareiss und das Ophelia in Konstanz**

**BADEN-WÜRTTEMBERG im neuen Gourmetführer Gusto: Torsten Michel in der Schwarzwaldstube, Claus-Peter Lumpp im Gourmetrestaurant Bareiss sowie Dirk Hoberg im Restaurant Ophelia kochen sich an die Landesspitze / Neun weitere Restaurants bekommen 9 von 10 Gusto-Pfannen**

**Schwarzwaldstube, Baiersbronn (Tonbach)**

Wie kaum ein anderer Ort hierzulande steht das Gourmetrestaurant der Traube Tonbach geradezu ikonisch für höchsten Gourmetgenuss. Das war schon in der Ära unter Harald Wohlfahrt so und das ist auch seit Jahren mit Torsten Michel am Herd unverändert so geblieben. Insofern besonders erfreulich, dass nach den nicht einfachen Jahren mit dem verheerenden Brand im Jahr 2020 und der Corona-Phase mittlerweile wieder Normalität im Tonbachtal eingekehrt ist. Denn das bedeutet hier, dass sich das Team um Torsten Michel in der eigens designten neuen Küche voll auf das fokussieren kann, was es am leidenschaftlichsten und besten kann: eindrucksvolle Gerichte auf höchstem Niveau kreieren, weshalb er durch den jetzt erscheinenden, kulinarischen Reiseführer „Gusto“ mit der Bestnote von 10+ Gusto-Pfannen prämiert wurde und ebenfalls zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „Alkoholfreie Getränkebegleitung“ gehört.

**Gourmetrestaurant Bareiss (Baiersbronn)**

Das neue, deutlich luftiger und eleganter wirkende Ambiente mit dem edlen Fischgrätenparkett, den fein golddurchwirkten Vorhängen in einem hellen Grünton und der raffinierten Beleuchtung, passt perfekt zu der Entwicklung, die zuletzt der Küche von Claus-Peter Lumpp zugeschrieben werden konnte. Denn auch die zeigt zwar nach wie vor eine gewisse charmante Opulenz, aber auf eine im Vergleich zu früheren Jahren deutlich schlanker und frischer wirkende Art. Anstelle der Momente, in denen die Teller in den Vorjahren – bei aller Klasse und sonstiger Perfektion – mitunter ein klein wenig zu rund und gediegen gewirkt hatten, sitzen nun sehr feine, von unterschiedlichen Säuregraden belebte Akzente. Deshalb verleiht der Gusto dem Bareiss dieses Jahr 10 Gusto-Pfannen – damit gehört es zu den besten Adressen in ganz Deutschland.

**Ophelia (Konstanz)**

Ophelia aus Konstanz unter der Leitung von Dirk Hoberg wurde ebenfalls mit 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet und gehört ebenfalls zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „Fine Dining mit Aussicht“. Dirk Hoberg wurde bereits 2018 von Gusto zum Koch des Jahres gekürt. Er zeichnet sein konsequent klassisches, aber voll auf der Höhe der Zeit präsentiertes, hochelegantes Kulinarium seither mit der Höchstbewertung von 10 Pfannen aus.

**Weitere, ausgezeichnete Restaurants aus Baden-Württemberg:**

Hervorzuheben sind die von Gusto ausgezeichneten, diesjährigen Restaurants mit neun Gusto-Pfannen. Hier eine Auswahl:

• **Le Pavillon** (Bad Peterstal, Griesbach): Für die neun Gusto-Pfannen ist seit 33 Jahren Martin Herrmann, einer der besten Köche des Landes, verantwortlich. Er setzt auf eine puristische, produktorientierte Küche, die aber trotz vieler Klassiker immer wieder auch zeitgemäß zu überraschen weiß. Mit äußerst präzisen, aromenstarken Geschmacksbildern, die mit nicht viel mehr auskommen als dem, was auf der Karte an Komponenten geschrieben steht.

• **Ammolite – The Lighthouse Restaurant** (Europapark, Rust): Das „Lighthouse-Restaurant“ Ammolite im auch ohne Eintrittskarte frei zugänglichen Hotel- und Gastrobereich des Europaparks Rust residiert nicht nur in einem klassischen rot-weiß gestreiften Leuchtturm – es ist auch aus kulinarischer Sicht ein echter Leuchtturm im äußersten Südwesten der Republik. Denn das Gourmetrestaurant ragt und leuchtet selbst in diesem Landstrich, der ohnehin mit sehr vielen Feinschmeckeradressen übersäht ist, aus der Menge heraus. Das liegt aber nicht nur an der außergewöhnlichen Lage auf dem Areal von Deutschlands größtem Freizeitpark, sondern in erster Linie schon an den Kochkünsten von Peter Hagen-Wiest und dessen Team, die hier eine sehr niveauvolle klassische Küche interpretieren.

• **Hirschen** (Sulzburg): Mit einer sanft modernisierten, von leichter Hand entschlackten und klug reduzierten Version klassischer französischer Haute-Cuisine macht das gemeinsam am Herd stehende Ehepaar Douce Steiner und Udo Weiler ihren Hirschen zu einem der lohnendsten Genussziele im Südwesten.

• **Lamm Rosswag**, Vaihingen / Enz (Rosswag): Gäste, die zum ersten Mal in den Genuss von Steffen Ruggabers Küche kommen, dürften überrascht sein, was für ein modernes Topniveau ihnen in dem historischen Weinort geboten wird. Was Küchenchef Steffen Ruggaber und sein kleines Team auf die Teller zaubern, ist spektakulär. Dafür bekommen sie nicht nur neun Gusto-Pfannen, sondern gehören auch zu den Top 10 der Kategorie „Preis-Genuss-Verhältnis“.

**Die besten Restaurants des Gusto in Baden-Württemberg im Überblick:**

10+ und 10 Gusto-Pfannen

* Schwarzwaldstube, Baiersbronn (Tonbach)
* Gourmetrestaurant Bareiss, Baiersbronn
* Ophelia, Konstanz

9+ und 9 Gusto-Pfannen

* Le Pavillon, Bad Peterstal (Griesbach)
* AMMOLITE - The Lighthouse Restaurant, Rust
* Hirschen, Sulzburg
* Lamm Rosswag, Vaihingen / Enz (Rosswag)
* ÖSCH NOIR, Donaueschingen
* Zur Wolfshöhle, Freiburg i. Breisgau
* Opus V, Mannheim
* Mühle, Schluchsee
* Speisemeisterei, Stuttgart (Hohenheim)

8+ und 8 Gusto-Pfannen

* Schlossberg, Baiersbronn
* 1789, Bauersbronn
* Traube, Efringen-Kirchen
* Merkles Restaurant, Endingen a. K.
* Eichhalde, Freiburg im Breisgau
* Oben, Heidelberg
* Adler, Lahr
* Gasthof zum Bad, Langenau
* fine dining RS, Salach
* Esszimmer, Schwendi
* 5 Gourmetrestaurant, Stuttgart
* Anima, Tuttlingen
* Restaurant auf Schloss Filseck, Uhlingen
* Schwarzer Adler, Vogtsburg
* bachofer, Waiblingen
* Le Cerf, Zweiflingen
* Der Zauberlehrling, Stuttgart
* Seestern, Ulm
* Schwitzer's Gourmet-Restaurant, Walbronn

**Über Gusto**

Gusto, in den Nullerjahren, gegründet, hat sich als inhabergeführter kulinarischer Reiseführer während der vergangenen zwanzig Jahre in der gesamtdeutschen Restaurant- und Feinschmeckerszene einen sehr guten Namen gemacht und ist zum bundesweit vielbeachteten Gourmetführer avanciert, der für Verlässlichkeit, Seriosität und Transparenz steht. Die Ausgabe 2025 enthält knapp 900 Restaurants, die anonym besucht wurden und ausführlich, objektiv und differenziert bewertet werden. Der Restaurantführer zeichnet die Küchenleistung der Restaurants mit maximal 10 Gusto-Pfannen aus. Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder einleitend besondere Ehrungen wie den Koch des Jahres oder den Newcomer und Aufsteiger der vergangenen Testsaison. Besonders spannend sind die aktuellen Top-Ten-Listen, die beispielsweise besonders innovative Restaurants, die besten vegetarischen Küchen oder die originellsten alkoholfreien Getränkebegleitungen empfehlen.

Gusto (ZS, ein Verlag der Edel Verlagsgruppe, UVP 34,00 €) erscheint am 07. September 2024.

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 05. September 2024, 18 Uhr!**