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

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

**Köchin des Jahres, Newcomer des Jahres, Sommelier des Jahres und Gastgeber des Jahres aus Bayern sowie höchstes gastronomisches Niveau**

**BAYERN im neuen Gourmetführer Gusto: Rosina Ostler als Köchin des Jahres, Moritz Techet als Newcomer des Jahres, Shahzad Talukder als Sommelier des Jahres und Christiane & Christian Grainer als Gastgeber des Jahres / 10+ Pfannen für das Restaurant JAN / 10 Pfannen für IKIGAI, Tohru in der Schreiberei und Dichter.**

**Köchin des Jahres Rosina Ostler (Restaurant Alois, München)**

Die neue Chefköchin vom Gourmetrestaurant im ersten Stock des Dallmayr-Delikatessenhauses hätte genauso gut als Newcomerin des Jahres oder als Aufsteigerin des Jahres ausgezeichnet werden können – beides hätte gepasst, ist sie doch zum einen mit ihrer ersten Chefposition im Alois in München neu in der ersten Reihe erschienen und hat sich zum anderen im Ranking des neuen Gustos auf Anhieb unter die Top 50 in Deutschland gekocht. Der Gusto hat sie für ihre vielen ebenso spannenden wie eigenständigen Ideen in sehr feingeschliffener Ausführung auf hohem kulinarischem Niveau gleich zur Köchin des Jahres gemacht. Neben der perfekten klassisch französischen Basis kann die erst 32 Jahre junge Köchin auf eine große Bandbreite ganz unterschiedlicher Techniken und Herangehensweisen zurückgreifen, die von der besonderen Aromatik der Garung über offenem Feuer bis zu der Vielfalt eingelegter und fermentierter Produkte reicht. Durch die in verschiedenen europäischen Spitzenrestaurants erworbenen Skills, ihre Inspiration und ihr enormes Talent werden daraus eindrucksvolle Kreationen mit Tiefenwirkung.

**Newcomer des Jahres Moritz Techet (HIO, Hilzhofen)**

Mit Moritz Techet ist im neu eröffneten Gourmetrestaurant Hio in Hilzhofen ein junger Chef neu auf der Bildfläche erschienen, der unter anderem bei Heinz Winkler, dem Gastrologik in Stockholm oder dem Koks auf den Färöer Inseln ganz unterschiedliche Facetten der Spitzenküche kennenlernen konnte und jetzt in der oberpfälzischen Provinz ein Genusserlebnis kreiert, das mit seiner Konsequenz sowohl in der reduzierten Stilistik als auch in seiner kreativen Individualität gut auch in Kopenhagen oder New York angesiedelt sein könnte. Ein Großteil der verwendeten Produkte stammt von den eigenen Feldern und Wiesen oder denen der benachbarten Bauern, und was daraus gezaubert wird, machte die Küche zu den vielversprechendsten und charakterstärksten Neuentdeckungen der vergangenen Testsaison. Einige von Moritz Techets Kreationen zeigten sogar bereits Potenzial für ein noch höheres Bewertungsniveau. Ein würdiger Newcomer des Jahres!

**Sommelier des Jahres Shahzad Talukder (Atelier, München)**

Unter den vielen engagierten und herausragenden Sommeliers ist in der vergangenen Testsaison ganz besonders der Mundschenk des Gourmetrestaurants Atelier in München aufgefallen. Seine originelle Weinbegleitung kann an dieser Stelle nicht hoch genug gelobt werden, denn so komfortabel der Sommelier-Posten im altehrwürdigen, kapitalgedeckten Bayerischen Hof auf den ersten Blick wirkt, so schwierig ist diese Rolle auszufüllen. Im Vergleich mit ähnlich großen Häusern ist die Weinkarte hier etwas bescheidener bestückt, worüber auch eine separate Romanée-Conti-Karte im DIN A2-Format nicht hinwegtäuschen kann. Talukder, der seit einiger Zeit auch Vizepräsident der Deutschen Sommelier Union ist, meistert diese Aufgabe seit gut zwei Jahren mit Bravour und holt das Maximum aus den hier gegebenen Möglichkeiten heraus, traut sich vor allem auch, unkonventionelle Wege zu gehen. Außerdem ist er, abgesehen von seinen fachlichen Qualitäten, nicht nur ein äußerst sympathischer, sondern auch ein empathischer und flexibler Mensch, der es perfekt versteht, individuell auf seine Gäste einzugehen.

**Gastgeber des Jahres Christiane und Christian Grainer (Christians Restaurant, Kirchdorf)**

Kurz nachdem der Gusto seinerzeit damit begonnen hatte, Restaurants zu testen und fortan auch regelmäßig in dem wunderschönen Gasthaus gegenüber der weithin sichtbaren Kirche Halt machten, müssen sich auch die Wege von Christiane und Christian Grainer erstmals gekreuzt haben. Wenig später kamen die beiden als Gastgeber-Traumpaar zusammen, und seither ist es immer wieder eine ganz besonders große Freude, hier einzukehren und einfach Gast zu sein. Es ist das Gesamtpaket aus Charisma, ungekünstelt herzlicher Gastfreundschaft und sehr hohem gastronomischem Anspruch mit sympathischer Bodenhaftung, was die beiden in ihrem Tun ganz besonders auszeichnet. Nur selten fühlt man sich so aufrichtig willkommen und ganz besonders zuvorkommend umsorgt, ohne dass es auch nur ansatzweise aufgesetzt oder antrainiert wirken würde, wie in dem wunderbar nostalgischen Refugium der Grainers, die ihre Gastgeberrolle wirklich leben.

**Die besten Restaurants Bayerns**

**IKIGAI im Schloss Elmau Luxury Spa & Cultural Hideaway (Elmau)**

Nachdem die Küche von Christoph Rainer schon seit langer Zeit viel mehr von den Aromen und Ideen der japanischen Küche als von den Geschmacksbildern klassischer Haute Cuisine geprägt war, markiert die Umbenennung des Gourmetrestaurants auf Schloss Elmau von „Luce d’Oro“ in „Ikigai“ – was auf Japanisch so viel wie „wofür es sich morgens lohnt, aufzustehen“ bedeutet – diesen Spirit nun auch schon im Namen. Am Restaurant selbst und an der Stilistik der Küche hat sich dadurch nichts wesentlich verändert. Außer vielleicht, dass Christoph Rainer nun noch konsequenter auf sehr subtile und fein gewobene Aromenbilder hinarbeitet. Das Ambiente des Restaurants selbst ist schön, aber erst durch die idyllische Anfahrt, die Alleinlage zwischen den Alpen und die behaglich entschleunigte Atmosphäre im monumentalen Schloss Elmau wird das neue Ikigai zum ganz besonderen Genussort. Daher bekommt IKIGAI nicht nur 10 Gusto-Pfannen verliehen, sondern gehört auch zu den Top 10 Restaurants der Kategorien „Gesamtpaket“ und „Alkoholfreie Getränkebegleitung“.

**Tohru in der Schreiberei (München)**

Im Gegensatz zu den unzähligen anderen Vertretern der franco-japanischen Küche muss der Deutsch-Japaner Tohru Nakamura natürlich niemandem beweisen, Japan verstanden zu haben. Das gibt ihm die Freiheit, besonders frei und kreativ mit der japanischen Küche zu hantieren – zum Beispiel mit Oliven! Weil es ihm nach bisweilen etwas zu bunt und unruhig wirkenden Kreationen früherer Jahre nun außerdem bravourös gelingt, sich auf seinen Tellern voll auf das Wesentliche zu fokussieren, zeichnet der Gusto das Tohru dieses Jahr mit der Höchstbewertung aus.

**Dichter im Parkhotel Egerner Höfe (Rottach-Egern)**

Mit dem Gourmetrestaurant Dichter ist dem Parkhotel Egerner Höfe ein kleines architektonisches und atmosphärisches Kunstwerk gelungen. Der luftig und hell wirkende Raum mit seiner zum Garten und dort zu wiegenden Ziergräsern hin ausgerichteten Fensterfront und den nach oben offenen Glassäulen mitten im Raum, in dem hohe, bonsaiartig geschnittene Bäume die Natur quasi nach innen holen, gehört ganz klar zu den ästhetischsten und außergewöhnlichsten Genussorten des Landes. Ein bisschen „Zen meets Bavaria“. Vor allem aber passt dieses Ambiente perfekt zur Küche von Thomas Kellermann, weshalb das Dichter nicht nur zu den Top 10 Restaurants der Kategorie „Gesamtpaket“ gehört, sondern auch zehn Gusto-Pfannen bekommt.

**Jan (München)**

Die zentrale Lage mitten in München, die stilvoll schnörkellos gestalteten und dabei geschickt unterteilten Räumlichkeiten, die ungezwungen heitere Atmosphäre, die sowohl arbeitnehmer- als auch gastfreundlichen Öffnungszeiten von Dienstag bis Freitag inklusiver zweier Mittagsservices, die zeitlose und absolut perfektionistische Küche auf internationalem Top-Niveau, mit der nach Eigendefinition die DNA der deutschen Küche neu interpretiert und sie in neue Geschmackswelten übersetzt wird, der trotz Höchstleistungsstreben immer auch sehr auf Nachhaltigkeit bedachte Ansatz – ganz egal, was man in Jan Hartwigs im Herbst 2022 eröffneten Restaurant Jan betrachtet, es ist in jeder Hinsicht state of the art. Die zeitgemäße Version eines Spitzenrestaurants bekommt daher ebenfalls zehn Gusto-Pfannen verliehen.

35 Restaurants wurden mit mehr als acht Gusto-Pfannen ausgezeichnet, womit Bayern zu einem der erfolgreichsten Bundesländer zählt.

**Die besten Restaurants Bayerns im Überblick:**

**10 Pfannen**

* IKIGAI im Schloss Elmau Luxury Spa & Cultural Hideaway, Elmau
* Tohru in der Schreiberei, München
* Dichter im Parkhotel Egerner Höfe, Rottach-Egern
* Jan, München

**9+ und 9 Pfannen**

* August by Christian Grünwald, Augsburg
* es:senz, Grassau
* Brothers, München
* Atelier, München
* Alois, München
* Eisvogel, Neunburg v. Wald
* etz, Nürnberg
* AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, Wirsberg
* Tantris, München
* Eiigsbrätlein, Nürnberg

**8+ und 8 Pfannen**

* Tantris DNA, München
* Werneckhof Sigi Schelling, München
* Sparkling Bistro, München
* Schwarzreiter, München
* EssZimmer, München
* Les Deux, München
* Tisane, Nürnberg
* Roter Hahn, Regensburg
* Storstad, Regensburg
* Alte Liebe, Augsburg
* PUR, Berchtesgaden
* HIO - Der Acker kocht., Hilzhofen
* KOMU, München
* ZweiSinn Fine Dining, Nürnberg
* Pavo, Pfronten (Meilingen)
* Huberwirt, Pleiskirchen
* Aska, Regensburg
* Philipp, Sommerhausen
* Oswalds Gourmetstube, Teisnach (Kalkenried)
* Weinstock, Volkach
* Johanns, Waldkirchen

**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!**