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

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

**Höchstes Niveau im Horváth, Tim Raue, Rutz Restaurant und Facil – Berlin & Brandenburg im neuen Gusto**

**Berlin / Brandenburg im neuen Gusto: Die vier Restaurants Horváth, Tim Raue, Rutz Restaurant und Facil werden von Gusto mit der Höchstzahl zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet.**

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den vier besten Restaurants der Stadt:**

**Horváth, Berlin (Kreuzberg)**

Im Fall des erst vor wenigen Jahren äußerst attraktiv umgestalteten Restaurants Horváth am quirligen Kreuzberger Paul-Linke-Ufer gilt nach wie vor und ganz uneingeschränkt, dass die moderne, gemüselastige Avantgardeküche mit südosteuropäischem Einschlag von Sebastian Frank zum Innovativsten zählt, was in Deutschland gastro-kulinarisch passiert. Der gebürtige Österreicher pflegt nicht erst seit gestern einen der spannendsten, mutigsten, kreativsten und vor allem eigenständigsten Küchenstil hierzulande, wofür er nicht nur bereits 2015 zum Koch des Jahres ausgezeichnet wurde, sondern auch seit über einer Dekade als Ausnahmekoch gefeiert und mit Höchstbewertung ausgezeichnet wird. Auch dieses Jahr kocht er sich wieder an die Spitze der Hauptstadt und bekommt neben zehn von zehn Gusto-Pfannen auch noch einen Platz in den Top 10 Kategorien „Alkoholfreie Getränkebegleitung“ und „Individuellste Handschrift“.

**Tim Raue, Berlin (Mitte)**

Als Tim Raue, der nach wie vor nicht nur als Namensgeber hinter dem urbanen Gourmetrestaurant in Berlin Mitte steht, sondern auch als Mastermind hinter der Küche, vor geraumer Zeit verkünden ließ, dass es hier ab sofort ein „Berlin-Menü“ mit heimischen Produkten und Geschmacksbildern geben werde, wurde das vielerorts fast wie eine Zäsur gewertet. Als ob der Meister mit der eigenen, unverkennbaren Handschrift, die bislang immer stark von asiatischen Aromen und Produkten, insbesondere den unterschiedlichen Länderküchen Chinas und Thailands inspiriert war, plötzlich eine völlig andere Stilrichtung eingeschlagen hätte. Das ist natürlich nicht so. Und es gibt hier unter dem Label „Koi“ auch nach wie vor ein Menü, das ausschließlich mit den stilprägenden asiatisch inspirierten Gerichten gespickt ist und von der Küche selbst als „kulinarischer Meltingpot von thailändischer Aromatik, chinesischen und japanischen Zutaten“ bezeichnet wird. Auch das vegane Menü ist weiterhin zu haben. Das Tim Raue bekommt zehn Gusto-Pfannen und gehört darüber hinaus in der Kategorie „Individuellste Handschrift“ zu den Top 10 deutschen Adressen.

**Rutz Restaurant, Berlin (Mitte)**

Zu den zehn Restaurants mit der individuellsten Handschrift gehört außerdem das Rutz rund um Marco Müller. Betrachtet man deutschlandweit die absolute Spitze der besten zehn, zwanzig Restaurants respektive deren Stilistik, lässt sich das, was Marco Müller und sein Team um Küchenchef Dennis Quetsch im Restaurant Rutz in Berlin-Mitte seit Jahren machen, zweifellos als das kreativste Kulinarium beschreiben. Jenseits der gängigen Edelproduktpalette und einschlägiger Rezepturen wandelt man hier auf gänzlich eigenen Pfaden und überrascht die Gäste immer wieder aufs Neue mit einer hochkreativen und vollkommen undogmatischen Regionalküche. Die setzt hierzulande nicht nur in Sachen Originalität Benchmarks, sondern auch was Aufwand, handwerklichen Feinschliff und die Qualitäten der Produkte angeht.

**Facil im Hotel The Mandala, Berlin (Tiergarten)**

Das von den mittäglichen Servicezeiten von Montag bis Freitag über die Ruhetage am Samstag und Sonntag bis zu dem seit weit über einem Jahrzehnt fest zusammengeschweißten Team um Küchendirektor Michael Kempf, Küchenchef Joachim Gerner, Chef-Pâtissier Thomas Yoshida und weitere enge Mitarbeiter gleich mit vielen Alleinstellungsmerkmalen aufwartende Facil ist auch sonst ein Unikat unter den vielen Berliner Top-Restaurants. Ausgefeilt perfektionistisch und zugleich unangestrengt kommen die weltoffen und stilübergreifend komponierten Teller des bis zu achtgängigen Abendmenüs daher, das nicht etwa so heißt, weil es ausschließlich am Abend verfügbar ist. Auch mittags kann man in den Genuss dessen originellen Facettenreichtums kommen. Das Konzept überzeugt und bekommt daher mit zehn Gusto-Pfannen ebenfalls die höchste Auszeichnung.

**Weitere Top-Adressen in Berlin / Brandenburg**

• **Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin (Mitte)**

Sehr modern, kreativ und weltoffen, aber in den Grundfesten zutiefst klassisch französisch: Der Küchenchef Reto Brändli fährt einen sehr modernen, weltoffenen, klassisch französisch eingenordeten Stil, mit dem er das jeweilige Hauptprodukt zwar konsequent in den Mittelpunkt rückt, der Komposition und der Präsentation aber dennoch genügend Platz einräumt. Auf den Tellern des Lorenz Adlon Esszimmers wird es auch niemals langweilig, daher bekommt es für diese Saison neun verdiente Gusto-Pfannen verliehen!

**• Ernst, Berlin (Wedding)**

Das kleine, ultraschlichte Lokal, das an seinem Tresen pro Seating nur Platz für maximal acht Gäste bietet, stand nun einige Jahre für eine im höchsten Maße spannende, weil hierzulande einzigartige Produktküche, die in ihrem Purismus eine Präzision und Kompromisslosigkeit an den Tag legt, wie man es sonst tatsächlich nur aus Japan kennt. Die rund 30 kleinen Kostproben dieses auf jedem Teller maximal minimalistisch inszenierten, in ganzer Breite aber dafür umso facettenreicheren Kulinariums gibt es leider nur noch bis Ende 2024. Trotzdem verleiht Gusto für die herausragende Leistung in dieser Saison neun Gusto-Pfannen.

**Die besten Restaurants des Gusto in Berlin/Brandenburg im Überblick**

10 Pfannen

* Horváth, Berlin (Kreuzberg)
* Tim Raue, Berlin (Mitte)
* Rutz Restaurant, Berlin (Mitte)
* Facil, Berlin (Tiergarten)

9+ und 9 Pfannen

* Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin (Mitte)
* Ernst, Berlin (Wedding)

8+ und 8 Pfannen

* Prism, Berlin (Charlottenburg)
* Volt, Berlin (Kreuzberg)
* Hugos, Berlin (Tiergarten)
* Kochzimmer, Potsdam
* Tulus Lotrek, Berlin
* Coda Dessert Dining, Berlin
* Nobelhart & Schmutzig, Berlin (Kreuzberg)
* Bandol sur mer, Berlin (Mitte)

**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!**