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

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

**Fine Dining by Phillip Probst höchste Auszeichnung / sensibles Aromengespür in den Küchen aus Bremen**

**Bremen / Bremerhaven punkten mit tollen Restaurants / Das Fine Dining by Phillip Probst ist das am höchsten ausgezeichnete Restaurant der Stadt.**

Phillip Probst in Bremerhaven steht mit sieben Gusto-Pfannen nach dem Geschmack des Gusto auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade in der Hansestadt, kurz darauf folgen Elvis und Denis Behljuljevic von „Due Fratelli“ und Nina und Stefan Ladenberger von „Das kleine Lokal“. Beide haben sechs von zehn Gusto-Pfannen erhalten.

**Fine Dining by Phillip Probst, Bremerhaven**

Das 2023 neu ins Leben gerufene Gourmetabteil im schicken Hotel The Liberty an der Kaimauer des Neuen Hafen im touristischen Zentrum von Bremerhaven hat sich unter der kulinarischen Leitung seines Küchenchefs Phillip Probst vom Start weg als bestes Restaurant der Stadt etabliert. Die Nachfrage nach anspruchsvollem Fine Dining scheint hier zwar offensichtlich nach wie vor nicht so hoch zu sein wie an anderen Orten, aber mit einer entsprechenden Reglementierung wie rechtzeitiger Reservierung (mindestens einen Tag vorher) und dem Fokus auf ein festes Menü in vier bis acht Gängen, lässt sich das für das ambitionierte Team neben dem normalen Restaurantbetrieb mit dem „MULBERRY ST Casual Food“ gut wuppen. Die Menüs überzeugen rundum, weshalb das Fine Dining by Phillip Probst mit sieben Gusto-Pfannen ausgezeichnet wird.

**Das kleine Lokal, Bremen**

An drei Abenden in der Woche wird in dem kleinen Lokal mit sehr gepflegtem Ambiente und aufmerksamem Service ambitioniert auf hohem Niveau gekocht. Der Chef und sein Team kredenzen hier eine schnörkellose, handwerklich fundierte, ausdrucksstarke Küche aus sehr guten Produkten, die immer auch was fürs Auge bietet. Und die es auch in einer vegetarischen Menüvariante gibt. Der Fokus liegt hier wie dort klar auf wenigen, gut aufeinander abgestimmten und gut auf den Punkt gebrachten Komponenten. Dazu gibt es eine umfangreiche, fair kalkulierte europäische Weinauswahl – das Gesamtpaket überzeugt und bekommt sechs Gusto-Pfannen verliehen.

**Due Fratelli, Bremen**

Das schicke Kellergewölbe-Restaurant in einem der historischen Gebäude rund um Marktplatz, Roland und Rathaus, ist in Bremen zweifelsohne schon aufgrund seiner Lage so etwas wie das erste Haus am Platz. Aber auch gastronomisch und kulinarisch haben sich die Due Fratelli Elvis und Denis Behljuljevic schon am alten Standort weit vorne abgesetzt. Man weiß vor Ort, und Dank diverser Auszeichnungen wie den von Gusto seit einigen Jahren vergebenen 6 Pfannen auch überregional, dass man hier in Sachen gehobener italienischer Küche nicht danebengreift. Deshalb ist das Lokal auch schon mittags stets gut besucht, Platz ist ausreichend vorhanden und die Karte von diversen Pizzen bis zum großen Überraschungsmenü vielseitig ausgelegt, ohne beliebig zu wirken.

**Die besten Restaurants des Gusto in Bremen / Bremerhaven im Überblick**

7 Pfannen

* Fine Dining by Phillip Probst, Bremerhaven

6+ und 6 Pfannen

- Das Kleine Lokal, Bremen

- Due Fratelli, Bremen

5 Pfannen

- Natusch-Fischereihafen Restaurant, Bremerhaven

- PIER 6, Bremerhaven

- MULBERRY ST Casual Food, Bremerhaven

- Topaz, Bremen

**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!**