**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: Rosina Ostler in München**

**Der neue Gourmetführer Gusto testet die besten, einzigartig kuratierten 900 Restaurants in Deutschland / als Buch, Online-Version und Gusto App verfügbar / Besondere Würdigung durch Auszeichnungen in sechs Bereichen und zehn Top-10-Kategorien**

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 Handvoll Publikationen beherrschte Feld der Gourmetkritik, vor allem durch die ausführliche, differenzierte Bewertung und die Transparenz in der Bewertung.

*„*Einen aktuellen und repräsentativen Guide mit einer Übersicht der attraktivsten Genussziele garantieren wir auf den fast tausend Seiten auch in diesem Jahr. Und zusätzlich ganz exklusiv die Laudationen für unsere Sonderauszeichnungen von der Köchin des Jahres bis zu den Gastgebern des Jahres, angereichert durch zehn Top­10­Listen, mit denen wir uns auf bewusst subjektive Art verschiedenen Themen widmen. Herzlichen Glückwunsch an Rosina Ostler vom Restaurant Alois in München für die Auszeichnung zur Köchin des Jahres und natürlich an alle anderen Preisträger“, so Redaktionsleiter Markus Oberhäußer.

Ausgezeichnet wird in den sechs Topkategorien „Köchin des Jahres“, „Aufsteiger des Jahres“, „Newcomer des Jahres“, „Sommelier des Jahres“, „Gastgeber des Jahres“ und „Neueröffnung des Jahres“. Zusätzlich gibt es die TOP-10-Auszeichnungen in folgenden Kategorien: „Alkoholfreie Getränkebegleitung“, „Einzelkämpfer am Herd“, „Fine Dining mit Aussicht“, „Gesamtpaket“,„Highlights des Jahres“, „Individuellste Handschrift“, „Meistunterschätzte Küchenchefs“, „Die spannendsten Neuzugänge“, „Preis-Genuss-Verhältnis“ und „Zweitrestaurants“.

**Die „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 in das GUSTO-Ranking auf Anhieb unter die Top 50 in Deutschland gekocht. Für ihre vielen ebenso spannenden wie eigenständigen Ideen in sehr feingeschliffener Ausführung auf hohem kulinarischem Niveau wurde sie daher 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.

**Der „Aufsteiger des Jahres“ Ricky Saward**

* **Seven Swans, Frankfurt**

Wenn man es genau nimmt, ist Ricky Saward, der im schmalsten Haus Frankfurts mit dem Seven Swans eines der spannendsten und originellsten Genussziele des Landes mit veganer Spitzenküche zu einem Unikum macht, nicht der Aufsteiger des Jahres, sondern der Aufsteiger der letzten Jahre. Denn die imposante Entwicklung, die sein Werk in der jüngeren Vergangenheit genommen hat, begann schon vor geraumer Zeit und hat sukzessive zu höheren Bewertungen geführt. Es sind der extreme Aufwand und die Experimentierfreude, mit denen er in seinem rein veganen Menü daran arbeitet, den größtenteils aus eigenen Anbauflächen stammenden Kräutern und Gemüsesorten auch noch die letzte Facette an Geschmack herauszukitzeln. Die Raffinesse der Kompositionen wurde über die letzten Jahre immer weiter gesteigert, sodass auf seinen Tellern mittlerweile eine überbordende Fülle neuartiger Eindrücke und Ideen garantiert ist. Nicht nur durch den veganen Ansatz, sondern auch durch die selbst gewählte radikale Regionalität zwingt sich der Chef im Grunde dazu, ganz neuartige Wege zu finden, die schließlich zu sehr eigenständigen und eindrucksvollen Geschmackserlebnissen führen.

**Der „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!

**Der „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.

**Die „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 „Neueröffnung des Jahres“ SchwarzGold**

* **Dortmund**

Durch den Strukturwandel im Ruhrgebiet wurden viele einst für die Montan- und Stahlindustrie genutzte Areale zu Erholungs- und Kulturstätten. Seit April 2024 wird das Thema Industriekultur auf dem Gelände der Kokerei Hansa im Dortmunder Stadtteil Huckarde vom neu eröffneten Restaurant SchwarzGold mit einem weiteren, ansonsten eher vernachlässigten Kulturbereich bereichert. Verantwortlich für die hier auf hohem Niveau gebotene Esskultur mit klarem Gourmetanspruch ist Pierre Beckerling, der bereits im Dortmunder Iuma durch vollmundige Kreativküche mit Japan-Inspiration sehr positiv aufgefallen war und hier nun, passend zum Umfeld, mit einem gewissen Ruhrpott-Twist aufkocht. Über das Bistro-Café Butterbar geht es in dieser originellen Location hinunter auf den Boden der ehemaligen Gastiefkühlanlage, wo relaxt und luftig weiterhin sichtbarer historischer Industriecharme auf modernen Komfort triff: schwarz-goldene Tische, Wände mit moderner Kunst, offene Kochwerkstatt. Ein cooler neuer Genussort, der die Gastronomieszene des Ruhrgebiets bereichert.

**Top 10 Alkoholfreie Getränkebegleitung**

Einer der großen Trends der jüngeren Vergangenheit und längst nicht mehr nur in den hippen Casual-Fine-Dining-Restaurants der Metropolen oder bei Vertretern der modernen, gemüselastigen Naturküche ein Thema. Mittlerweile ist eine anspruchsvolle alkoholfreie Getränkebegleitung jenseits der üblichen Verdächtigen nicht mehr wegzudenken aus dem gastronomischen Spitzensegment, und selbst in ganz klassischen Lokalen mit Top-Sommelerie wie der Schwarzwaldstube oder dem Vendôme gibt es neben einer Weinreise auch eine nullprozentige Alternative, für die sich die Verantwortlichen richtig ins Zeug legen.In dieser Liste werden die originellsten „rauschfreien Geleitzüge“ zum Menü ausgezeichnet: Rutz in Berlin, Schwarzwaldstube in Baiersbronn, Horváth in Berlin, Louis in Saarlouis, Hannappel in Essen, schanz.restaurant in Piesport, Hofstube in Schmallenberg, Tisane in Nürnberg, Zeik in Hamburg und Ikigai in Elmau.

**Top 10 Einzelkämpfer am Herd**

Die meisten Restaurants, die Küche auf hohem Niveau bieten, benötigen für ihre aufwendigen Kreationen viele Hände. Es gibt aber auch ein paar unerschrockene Cuisiniers, die Entremetier, Gardemanger, Poissonier, Rôtisseur, Saucier und Pâtissier in Personalunion am eigenen Herd sind und mit entsprechender Organisation und der Konzentration auf eine überschaubare Anzahl an Gerichten und Gängen trotzdem erstaunlich hohes Niveau schicken. Die folgenden zehn Akteure haben in den vergangenen Jahren als kochende Ich-AG immer wieder in besonderer Weise durch die Klasse und die Konstanz ihrer Küchenleistung beeindruckt: Heiko Lacher, Enrico Dunkel, Dieter Grubert, Cédric Staudenmeier, Joannis Malathounis, Odo Knörlein, Hans Georg Lorscheider, Andreas Hettinger, Klaus Ditz und Pierantonio Maritan.

**Top 10 Fine Dining mit Aussicht**

Es gibt ein paar Lokale, wo die Teller hart mit der Aussicht konkurrieren und sich auch der Service und das Ambiente sehr deutlich über Ausflugsgaststättenniveau präsentieren. Nachfolgend die zehn attraktivsten Spots, an denen man nicht nur fantastisch isst, sondern auch eine besondere Kulisse genießt – in manchen Fällen ist sogar Fine Dining unter freiem Himmel möglich: Ophelia in Konstanz, Kai 3 auf Sylt, Pur in Berchtesgaden, Courtier in Weissenhaus, Skykitchen in Berlin, Bernstein in Heringsdorf auf Usedom, Main Tower Restaurant & Lounge in Frankfurt, Hugos in Berlin, Eisvogel in Neunburg vorm Wald und Lakeside in Hamburg.

**Top 10 Gesamtpaket**

Hervorragende Küche in schickem Ambiente gibt es hierzulande mittlerweile zuhauf, aber die Restaurants, die ein ganz besonderes Gesamtpaket aus Küche, Atmosphäre, Lage bieten, sind deutlich seltener. Nachfolgend die Top 10 der der Restaurants, in denen Gourmets an einem ganz außergewöhnlichen Ort ganz besonders gut essen können – wo das Gesamtpaket aus Raumgefühl, Umgebung und Essen einzigartig ist: Intense in Wachenheim, oben in Heidelberg, The Table Kevin Fehling in Hamburg, Ikigai in Elmau, Dichter in Rottach-Egern, Söl’ring Hof in Rantum, Pavo in Pfronten, Tantris in München, EssZimmer in der BMW-Welt in München und Troyka in Erkelenz.

**Top 10 Highlights des Jahres**

Wenn man die Testsaison Revue passieren lässt und das kulinarische Langzeitgedächtnis aktiviert, wo sich Lieblings- oder Favoritengerichte fest verankert haben sollten, sind da doch nicht allzu viele Götterspeisen, an die man sich auch ohne Durchsicht des Fotomaterials sofort erinnert. Nachfolgend also zehn Gerichte, die GUSTO besonders geflasht haben und als Highlights des Jahres in Erinnerung blieben: Taube im Mangoldblatt (Brothers in München), Confit de Canard (Esplanade in Saarbrücken), Langostino-Carpaccio (Ammolite in Rust), Petersilienwurzel-Variationen (Lago in Ulm), Rotbarbe mit Muscheln (Gut Lärchenhof in Pulheim), Carbinero mit Ochsenmark (schanz. restaurant in Piesport), Kalb aus Datterode (La Vallée Verte in Herleshausen), Bruschetta allo Scoglio (Restaurant auf Schloss Filseck in Uhingen), Thunfischbauch mit Brioche (Victor’s Fine Dining by Christian Bau, Perl), Pithivier von Taube, Foie Gras und Wildente (Tantris DNA).

**Top 10 Individuellste Handschrift**

In Deutschland gibt es einige Protagonisten, die nicht nur ausgesprochen modern und kreativ kochen, sondern sich über die Jahre einen unverkennbaren Stil angeeignet haben. Manche von ihnen haben bereits unzählige Kolleginnen und Kollegen beeinflusst, manche kochen so innovativ, dass sie quasi unkopierbar sind. Hier sind die derzeit herausragendsten aktiven Köche mit eigener Handschrift: Christian Bau (Victor’s Fine Dining by Christian Bau, Perl), Tim Raue (Restaurant Tim Raue, Berlin), Andree Köthe & Yves Ollech (Essigbrätlein, Nürnberg), Matteo Ferrantino (Bianc, Hamburg), Benjamin Peifer (Intense, Wachenheim), Marco Müller (Rutz, Berlin), Sebastian Frank (Horváth, Berlin), Felix Schneider (etz, Nürnberg), Daniel Schmidthaler (Klassenzimmer, Fürstenhagen), Christian Grünwald (August, Augsburg).

**Top 10 Meistunterschätzte Küchenchefs**

Es gibt immer wieder einige Küchenchefs, bei denen GUSTO auch oder gerade nach wiederholten Besuchen über mehrere Jahre hinweg in keiner Weise nachvollziehen kann, warum diese bei sämtlichen anderen bewertenden Guides oder Magazinen beziehungsweise in der Gourmet-Öffentlichkeit nicht höher gehandelt werden. Hier also die Top 10 der aktuell meistunterschätzten Küchenchefs in Deutschland: Torben Schuster (Gut Lärchenhof in Köln-Pulheim), Detlef Schlegel (Stadtpfeiffer in Leipzig), Daniel Schmidthaler (Klassenzimmer in Fürstenhagen), Martin Fauster (Wolfshöhle in Freiburg), Benjamin Peifer (Intense in Wachenheim), Karsten Fricke (Y Wine & Kitchen in Eltville), Hendrik Ketter (Nose & Belly in Augsburg), Sebastian Poss (Schloss Niederweis in Niederweis), Maximilian Kühbeck (Berchtesgadener Esszimmer in Berchtesgaden) und Silvia Theiss (Morellino la légère in Hamburg).

**Top 10 Die spannendsten Neuzugänge**

Egal, ob Neueröffnung, Wiedereröffnung oder Neuentdeckung: In dieser Top-10-Liste befinden sich die interessantesten Neuzugänge im GUSTO, zu denen selbstverständlich auch die „Neueröffnung des Jahres“, das SchwarzGold in Dortmund, zählt: Mondi in Kassel, Tipken’s by Nils Henkel auf Sylt, Admiral in Weisenheim, The Lisbeth in Hamburg, SchwarzGold in Dortmund, Winzer Stahl in Auernhofen, HIO in Hilzhofen, MIND in Markt Indersdorf, KOMU in München und Zwanzig23 by Lukas Jakoby in Düsseldorf.

**Top 10 Preis-Genuss-Verhältnis**

Mit cleveren Konzepten, fokussiertem Angebot und Verzicht auf preistreibende Exklusivität lässt sich sehr gute Küche zu sehr moderaten Preisen realisieren – ganz gleich, ob im bodenständigen Landgasthof oder im hochambitionierten Gourmetrestaurant. Hier zeichnet GUSTO genau jene Adressen aus, die besonders nach der allgemeinen Verteuerung in der Gastronomielandschaft besonders viel Genuss für die aufgerufenen Kurse bieten: Klassenzimmer in Fürstenhagen, GästeHaus Klaus Erfort in Saarbrücken, Johanns in Waldkirchen, Lamm Rosswag in Vaihngen/Enz, Apicius in Bad Zwischenahn, Nobelhart & Schmutzig in Berlin, Zwanzig23 by Lukas Jakobi in Düsseldorf, Restaurant auf Schloss Filseck in Uhingen, Haus Stemberg Anno 1864 in Velbert (Neviges) und Faelt in Berlin.

**Top 10 Zweitrestaurants**

Sie werden umgangssprachlich als „Zweitrestaurants“ bezeichnet, obwohl sie oft mehr Tische haben und umsatzstärker sind als die „große Schwester“: Gemeint sind die in ihrer Ausstattung etwas einfacher gehaltenen, kulinarisch bodenständiger bespielten und in der Regel deutlich preisgünstigeren Lokale im Schatten eines namhaften gastronomischen Aushängeschilds mit hohen Bewertungen: Schorse im Leineschloss in Hannover, Hämmerle’s Landgenuss in Blieskastel, Kaminstube in Bad Peterstal-Griesbach, Poststuben in Bad Neuenahr-Ahrweiler, Turmstube in Neunburg vorm Wald, Schwane 1404 in Volkach, Siebzeh84 auf Sylt (Tinnum), weinlokal heinzhermann in Köln, PASTIS Bistro in Saarlouis und Tantris DANN in München.

**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!**