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

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

**Entenbrust mit Kokos und Ingwer aromatisierter Sauce, Kürbistarte und Spitzkohlröllchen – erneut höchstes Niveau im Hamburger The Table Kevin Fehling und Haerlin**

**Hamburg im Gusto 2025: Die zwei Restaurants The Table Kevin Fehling und Haerlin werden erneut von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / bianc als drittbestes Restaurant der Hansestadt**

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zu den Restaurants:**

**The Table Kevin Fehling (Hafencity)**

Auch wenn der ganz große Hype der ersten Jahre um das stylisch schlicht mit viel Glas, Sichtbeton und cleanem Industrial-Chic gestaltete Chefstable-Restaurant von Kevin Fehling in der Hamburger HafenCity mittlerweile etwas abgeklungen ist und man zwischenzeitlich nicht mehr ganz so lang auf einen Platz am schlangenförmig durch den Raum gezogenen Tresen warten muss, hin und wieder sogar auch kurzfristig mal Glück haben kann: The Table gehört nach wie vor zu den angesagtesten Spitzenrestaurants hierzulande. Das liegt einerseits natürlich am populären Standort selbst, aber auch an der spannenden Küche des höchst ehrgeizigen Gastgebers und Küchenchefs Kevin Fehling, die ein sehr breites Publikum anspricht, weil sie nämlich neben ihrem von der Qualität der Produkte dem präzisen, aufwendigen Handwerk und den Kompositionen getragenen höchst anspruchsvollen Charakter auch einen hohen Unterhaltungswert hat. Und damit Gelegenheitsgourmets ebenso sehr catcht wie weitgereiste Foodies, die schon sehr viel gesehen und geschmeckt haben. Dafür bekommt The Table Kevin Fehling zehn von zehn Gusto-Pfannen verliehen und gehört zu den Top 10 Restaurants deutschlandweit der Kategorie „Gesamtpaket“.

**Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten (Neustadt)**

Das Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg als eines der prägendsten europäischen Grandhotels ist legendär. Noch beachtlicher als die bis ins Jahr 1897 zurückreichende Historie ist aber, wie es das Traditionshaus schafft, bis heute zwar zurecht stolz auf seine Geschichte, zugleich aber voll am Puls der Zeit zu sein. Und was für das gesamte Haus gilt, trifft genauso auch auf dessen Gourmetrestaurant zu. Obwohl das Haerlin sich mit seinem noblen Salonambiente und dem formvollendeten Service absolut klassisch gibt und auch die Küche von Christoph Rüffer ganz klar auf der französischen Haute-Cuisine basiert, wirken die exakt und elegant gestalteten Gerichte absolut frisch und up to date, oft sogar mit mutig individuellen Ideen richtig kreativ. Ein Besuch garantiert eine ebenso einfallsreich wie exakt mit allerbesten Produkten auf höchstem Niveau spielende Küche. Seit Neuestem kann man das Team zum Aperitif sogar live erleben und sich mit den ersten Kleinigkeiten direkt an dem Ort einstimmen, an dem die Köstlichkeiten für das folgende Menü entstehen. Eine gute Idee, um das Küchenteam etwas näher an die Gäste zu rücken und diesen einen aufgelockerten Einstieg in den Abend zu ermöglichen. Das Haerlin bekommt auch in diesem Jahr zehn von zehn Gusto-Pfannen verliehen.

**Weitere Top-Adresse in Hamburg**

Hervorzuheben sind die von Gusto mit 9 und 8+ Gusto-Pfannen ausgezeichneten, Hamburger Restaurants:

**• bianc (Hafencity)**

Authentischer, emotionaler und niveauvoller als bei Matteo Ferrantino kann man die Aromen Italiens nicht nur in Hamburg, sondern in der gesamten Republik nirgends erleben. Dessen in einem von außen eigentlich recht nüchtern wirkenden Gebäude in der Hafencity gelegenes Restaurant Bianc eröffnet schon beim Eintreten in den großzügig gestalteten, mit hellen Steinfliesen, dunkler Holzdecke und einem knorrigen Olivenbaum in der Mitte an eine Piazza erinnernden Raum eine andere, sehr ästhetische Welt. Vor allem aber gelingt es „Il direttore d’orchestra“ wie kaum einem anderen Koch hierzulande mit seinen Gerichten nicht nur herausragend hohes Niveau zu bieten, sondern auch Emotionen zu wecken. Daher gehört das bianc zu den Top 10 Restaurants in der Kategorie „Individuellste Handschrift“ und bekommt neun von zehn Gusto-Pfannen verliehen.

**• Piment (Eppendorf)**

Das beschaulich familiäre Domizil von Wahabi Nouri steht in einem deutlichen Kontrast zu den eher mondänen und luxuriösen Top-Restaurants der Hansestadt, obwohl die hier gebotene Küche ebenfalls sehr weit oben mitspielt – und das bereits seit über 20 Jahren! Aber genau diese Intimität ist es, die neben dem eigenständigen Stil und dem Niveau der Küche den Charme und Reiz des familiär geführten Restaurants ganz wesentlich ausmacht. Der in Casablanca geborene, aber in Deutschland aufgewachsene und unter anderem bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube in bester französischer Klassik geschulte Chef steht in seinen beiden Menüs für eine gleichermaßen zugängliche wie feinsinnige Küche, die vor allem dann begeistert, wenn eher unscheinbar anmutende Teller plötzlich in eine überraschend komplexe Aromenwelt entführen. Diesen Effekt gibt es vor allem immer dann, wenn Wahabi Nouri sich auf seine marokkanischen Wurzeln bezieht und auf eine faszinierend komplexe und hintergründige Art und Weise mit Gewürzen arbeitet, für die er dieses Jahr mit 8+ Pfannen von Gusto ausgezeichnet wird.

**• 100/200 Kitchen (Rothenburgsort)**

Man könnte das Jahreszeitenmenü, das sich an den saisonalen Themen wie „Feuer & Rauch“, „Wasser & Salz“ oder „Feld & Flur“ orientiert und auch schon mal nur ein bestimmtes Tier „from nose to tail“ kredenzt, als minimalistische, produktpuristische Regionalküche bezeichnen, aber dafür ist der Stil, der im loftig-weitläufigen 100/200 gepflegt wird, einfach zu weltoffen und die Kompositionen zu komplex. Wer in den Genuss dieses spannenden, anspruchsvollen kulinarischen Gesamterlebnisses kommen möchte, muss vorab im Internet ein Ticket erwerben. Auch das 100/200 bekommt 8+ Gusto-Pfannen verliehen.

**• Lakeside (Rotherbaum)**

Das äußerst großzügig angelegte Gourmetrestaurant im Fontenay-Hotel bietet seinen Gästen neben der hochklassigen Küche von Julian Stowasser ein Breitwand-Panorama auf Außenalster und Innenstadt, wie man es in dieser Kombination kein weiteres Mal bekommt. Auch dessen Kreationen zeichnen sich durch eine sehr exakte, filigrane Tellersprache und von viel Frische und straffer Säure geprägte Aromatik aus. Inspirationen kommen dabei aus aller Welt, von Fernost genauso wie aus der Region – aber in jedem Fall mit gut ausgearbeiteten individuellen Ideen, die jedes Mal wieder für Spannung auf den bildschön angerichteten Tellern sorgen. Das Lakeside gehört deutschlandweit zu den Top 10 Adressen der Kategorie „Fine Dining mit Aussicht“ und wird mit 8+ Pfannen vom Gusto ausgezeichnet.

**• Zeik (Winterhude)**

Das kleine und legere, bereits im letzten Jahr schick neu gestaltete Restaurant von Maurizio Oster in ruhiger Wohngebietslage von Winterhude, einen kurzen Spaziergang vom nördlichsten Punkt der Außenalster entfernt, gehört für uns nach wie vor zu den unterschätztesten Adressen der Hansestadt. Nicht wegen des Casual-Fine-Dining-Konzepts, in welcher Art so oder so ähnlich mittlerweile an vielen Orten auch in Hamburg entspannter Gourmetgenuss möglich ist. Sondern wegen der hervorragenden Küche, die in ihrer kreativ ausgefuchsten und detailpräzisen Art schon seit einigen Jahren sehr hohes Niveau erreicht. Es gehört deutschlandweit zu den Top 10 Adressen der Kategorie „Alkoholfreie Getränkebegleitung“: Manchmal etwas extrem, aber immer genial sind hier die Kombinationen. Johannisbeersirup und Kombucha von Vanille und Tomate beispielsweise schmeckt wie fruchtig-herbes Pale Ale und passt perfekt zur Variation vom Milchferkel**.** Das Zeik bekommt dieses Jahr 8+ Gusto-Pfannen.

**Die besten Restaurants des Gusto in Hamburg im Überblick:**

**10+ und 10 Pfannen**

- The Table Kevin Fehling, Hamburg (Hafencity)

- Haerlin, Hamburg (Neustadt)

**9+ und 9 Pfannen**

- bianc, Hamburg (Hafencity)

**8+ und 8 Pfannen**

- Piment, Hamburg (Eppendorf)

- 100/200 Kitchen, Hamburg (Rothenburgsort)

- Lakeside, Hamburg (Rotherbaum)

- Zeik, Hamburg (Winterhude)

- Jellyfish, Hamburg (Eimsbüttel)

**7+ und 7 Pfannen**

- Petit Amour, Hamburg (Ottensen)

- Jacobs Restaurant, Hamburg (Nienstedten)

- Cornelia Poletto, Hamburg (Eppendorf)

- Heimatjuwel, Hamburg (Eimsbüttel)

- Landhaus Scherrer, Hamburg (Ottensen)

- Haebel, Hamburg (St. Pauli)

- THE LISBETH, Hamburg

- Morellino la légère, Hamburg

- Atlantic Restaurant, Hamburg (Neustadt)

**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!**