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

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

**Das Klassenzimmer in Fürstenhagen bestes Restaurant in Mecklenburg-Vorpommern**

**Mecklenburg-Vorpommern im neuen Gusto: Das Kassenzimmer in Fürstenhagen ist bestes Restaurant in Mecklenburg-Vorpommern / weitere Restaurants werden ausgezeichnet**

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

**Das Klassenzimmer im Hotel und Restaurant Alte Schule, Fürstenhagen**

Die Alte Schule in Fürstenhagen, die mitten in der Feldberger Seenlandschaft zwischen Berlin und Ostsee in dörflicher Idylle zu finden ist, liegt fernab aller Zentren und noch nicht mal nahe einer Hauptverbindungsroute, ist aber trotzdem ein Anziehungspunkt. Das mag zum einen an dem pittoresken Ensemble des ehemaligen Schulhauses mit Kirche und Standesamt auf einer grünen Anhöhe im Ortskern und an seinen sympathischen Gastgebern liegen – zum anderen aber sicher auch an der hervorragenden und sehr eigenständigen Küche von Daniel Schmidthaler. Er bringt den Geschmack der Region und der Saison seiner Wahlheimat auf äußerst kreative Art auf die Teller –keinen Gang seines Menüs hat man so oder so ähnlich schon mal irgendwo gegessen. Deswegen bekommt Das Klassenzimmer nicht nur 9 von 10 Gusto-Pfannen verliehen, sondern gehört auch deutschlandweit zu den Top 10 Adressen der Kategorien „Individuellste Handschrift“, „Meistunterschätzte Küchenchefs“ und „Preis-Genuss-Verhältnis“.

**Weitere Top-Adressen in Mecklenburg-Vorpommern**

Hervorzuheben sind die weiteren, von Gusto ausgezeichneten Restaurants:

**• Der Butt im Hotel Yachthafenresidenz Hohe Düne, Rostock-Warnemünde**

Das Gourmetrestaurant in der Yachthafenresidenz liegt im zweiten Stock eines Gebäudes direkt an der Kaimauer und bietet einen schönen Ausblick auf die Hafenszenerie. Auf die Tische kommen die höchst anspruchsvollen Kreationen aus der Feder von Küchenchef André Münch, der hier ein maximal achtgängiges Menü auf Basis der modernen französischen Klassik kredenzen lässt und für seine Gäste ein Füllhorn an besten Produkten und opulenten Aromen ausschüttet. Im Gesamtpaket mit den treffsicher ausgewählten und immer sehr niveauvollen Weinempfehlungen von Restaurantleiter Thomas Heimann ist der Butt eine der attraktivsten Destinationen für Feinschmecker in ganz Mecklenburg-Vorpommern und bekommt dafür 8+ Gusto-Pfannen verliehen.

**• Friedrich Franz im Grandhotel Heiligendamm, Bad Doberan**

Aristokratisch und nobel wirken die Gebäude des Grandhotel Heiligendamm schon von Weitem und besonders imposant von der Strandseite aus. Und genauso nobel und elegant wird hier seit vielen Jahren auch in dessen Gourmetrestaurant Friedrich Franz von Ronny Siewert und seinem Team anspruchsvolle frankophile Hochküche zelebriert. Die vornehmen hohen Räume bieten dafür eine perfekte Bühne, die nicht nur von der Küche niveauvoll bespielt wird, sondern auch von dem charmanten, gern mit einem kleinen Augenzwinkern agierenden Serviceteam rund um Restaurantleiter Norman Rex. Das Friedrich Franz wird dieses Jahr mit 8 von 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

**• Kulmeck, Heringsdorf**

Laufkundschaft kommt vermutlich nur selten vorbei an diesem Restaurant, das auf der „Kulm“ genannten Anhöhe über dem Meer an der höchsten Stelle von Heringsdorf zu finden ist. Aber die wäre eh kaum spontan zu begeistern für das, was Manja Wulf und Tom Wickboldt hier kredenzen. Ein Angebot à la carte im eigentlichen Sinne existiert nämlich nicht (allerdings lassen sich einige Spezialitäten wie etwa der dänische Kaisergranat zum Menü dazubuchen ...), und auf der kleinen Terrasse vor dem Haus wird auch nicht gegessen, so wie in unzähligen anderen Lokalen Usedoms, sondern sie ist vor allem für den Aperitif gedacht. Der auf Usedom verwurzelte Küchenchef hat einen eigenen Stil gefunden, der sich auch nicht vom Mangel an Ostseefisch – das Meer vor Usedom ist weitgehend leergefischt! – ab- schrecken lässt, sondern sich mit anderen regionalen Zutaten angefreundet hat. Tom Wickboldt nutzt aber auch Zutaten und Gewürze, die man kaum in Mecklenburg-Vorpommern verortet. Das Kulmeck wird von Gusto in diesem Jahr mit 8 Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

**Die besten Restaurants des Gusto in Mecklenburg-Vorpommern im Überblick:**

**9+ und 9 Pfannen**

* Klassenzimmer, Fürstenhagen

**8+ und 8 Pfannen**

* Friedrich Franz, Bad Doberan (Heiligendamm)
* Kulmeck, Heringsdorf
* Der Butt, Rostock (Warnemünde)

**7+ und 7 Pfannen**

* THE O’ROOM, Heringsdorf
* Freustil, Rügen (Binz)
* Ich weiß ein Haus am See, Krakow am See
* Ostseelounge, Ostseebad Dierhagen
* Gourmetrestaurant im Wappensaal, Hohen Demzin

**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!**