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

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

**Neueröffnung des Jahres aus Nordrhein-Westfalen; höchstes Niveau im Vendôme und im Gut Lärchenhof.**

**Nordrhein-Westfalen im neuen Gusto: Das SchwarzGold in Dortmund als Neueröffnung des Jahres / Restaurants Vendôme und Gut Lärchenhof werden von Gusto mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet**

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

**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 uns 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 hin- unter 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.

**Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg, Bergisch-Gladbach**

Das Vendôme gehört zu den besten Restaurants des Landes und wurde mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet! Joachim Wissler mag innerhalb der Gourmetszene nicht mehr bei allen Meinungsmachern und Institutionen jenen völlig unumstrittenen Status des „Primus inter Pares“ haben, den er noch vor zehn oder fünfzehn Jahren innehatte, als er im Grunde der einzige deutsche Koch mit internationaler Strahlkraft war – der Gusto zählt ihn nach wie vor zur Spitze der zehn besten Köche hierzulande. Und diese Einschätzung wurde gerade auch nach dem jüngsten Testbesuch im großzügigen Kavaliershaus von Schloss Bensberg, das in allen Belangen einen äußerst adäquaten Rahmen für ein Spitzenrestaurant von internationalem Rang bietet, souverän bestätigt. Denn was der gebürtige Schwabe Wissler und sein großes Team hier im Rahmen des großen Degustationsmenüs (es gibt außerdem eine gleichwertige vegetarische Alternative!) höchst aufwendig, kreativ und formvollendet auf die Teller brachten, war großes kulinarisches Kino und muss den Vergleich mit den Darbietungen aller anderen Vertreter der mit Höchstbewertung ausgezeichneten Restaurants in keiner Weise scheuen.

**Gut Lärchenhof, Pulheim (Stommeln)**

Im Fall des letztjährigen „Koch des Jahres“ Torben Schuster kann der Gusto nach der jüngsten Visite im Gourmetrestaurant von Gut Lärchenhof aus voller Überzeugung verkünden, dass diese Auszeichnung auch ein Jahr später noch hochverdient erscheint. Mehr noch: Es verfestigte sich die Gewissheit, dass es sich bei dessen Kulinarium mittlerweile um eine von Deutschlands Spitzenküchen handelt, die kaum noch den Vergleich mit den Darbietungen anderer auf höchster Ebene scheuen muss. In Sachen Originalität sowieso nicht, aber auch was die Qualität der Produkte und das Handwerk angeht. Deswegen wird Gut Lärchenhof dieses Jahr nicht nur mit zehn von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet, sondern gehört auch noch zu den Top 10 Restaurants der Kategorien „Highlight des Jahres“ und „MeistunterschätzteKüchenchefs“.

**Top-Adressen in Nordrhein-Westfalen**

Hervorzuheben sind die weiteren, von Gusto ausgezeichneten Top-Adressen in NRW:

* **Nagaya (Düsseldorf)**

Die Eleganz des japanischen Purismus prägt das längliche, hell, modern und stilvoll gestaltete Restaurant von Yoshizumi Nagaya, der hier die beste japanische Küche auf deutschem Boden bietet. Wenngleich sein Omakase-Menü keinesfalls die reine Lehre repräsentiert, sondern vielmehr virtuos den Bogen zwischen der produktfokussierten Hochküche Japans und der von Frankreich geprägten mitteleuropäischen Kochkultur spannt und so mit mehr Fülle und Facettenreichtum sowie kreativen Akzenten aufwartet. Eine reizvolle Liaison aus japanischer Präzision, Transparenz und Klarheit sowie der typischen Komplexität und Tiefe europäischer Spitzenküche, wofür das Nagaya neun von zehn Gusto-Pfannen erhält.

* **Ox & Klee (Köln)**

Modern und stylisch-schlicht wirkt das Restaurant im ersten Stock eines der zahlreichen Businessbauten im Rheinauhafen. Daniel Gottschlich will nicht einfach bloß gut kochen, sondern seinen Gästen auch auf und um die Teller herum etwas Besonderes bieten: „Experience Taste“ heißt die „Reise durch die Geschmackssinne“, bei der es im Rahmen des Kulinariums, das es sowohl rein vegetarisch als auch als omnivore Variante mit Krustentier, Fisch und Fleisch gibt, immer um die sechs Grundgeschmacksrichtungen süß, salzig, sauer, bitter, fettig und umami geht, die konsequent in jedem der Gerichte untergebracht sind. Das klingt deutlich aufgesetzter, als es sich auf den Tellern präsentiert, denn jeder Gang des weltoffen und kreativ umgesetzten Menüs ist bei allem Aktionismus immer auch sehr wohlschmeckend und gelungen originell. Das Ox & Klee bekommt ebenfalls neun von zehn Gusto-Pfannen.

* **Grammons Restaurant (Dortmund)**

Dirk Grammon begeisterte mit seiner extrem präzisen, modern interpretierten klassischen Küche voller Substanz und Finesse in der letzten Testsaison so sehr, dass sein Restaurant beim Dortmunder Kanppschaftskrankenhaus dafür nicht nur um eineinhalb Bewertungsstufen im Gusto-Ranking hinaufkletterte, sondern ihn auch zum Aufsteiger des Jahres machte. Entsprechend gespannt war die Redaktion auf den Wiederbesuch in diesem Jahr, der aber leider bis zum Redaktionsschluss der Testsaison nicht mehr stattfinden konnte, weil Dirk Grammon aus gesundheitlichen Gründen vorübergehend eine mehrwöchige Pause einlegen musste und bis zum Stichtag noch nicht wieder geöffnet hatte. Wir hoffen sehr, dass wir schon bald wieder in dem Lokal, das sich über eine legere Weinbar und den offenen Küchenpass in der Mitte bis in den etwas eleganter anmutenden Restaurantbereich im hinteren Teil des Hauses erstreckt, zu Gast sein und im Gusto Online-Guide und der Gusto-App ein Update bringen können. Bis dahin erinnern wir uns mit Hochgenuss an die letzten Kostproben, die zur hohen neun von zehn Gusto-Pfannen-Bewertung für Grammons Restaurant geführt haben und die wir aus gutem Grund aufrechterhalten. Denn bei Dirk Grammon bekommt man es mit einem mittlerweile wirklich hochklassigen Kulinarium voll jugendfrischer Altmeisterlichkeit zu tun. Eine Küche, bei der Qualität und Geschmack vor allem anderen stehen – die von allem anderen aber auch noch genug bietet! Und die hoffentlich schon sehr bald wieder die Gäste beglückt!

**Die besten Restaurants des Gusto in Nordrhein-Westfalen im Überblick:**

**10+ und 10 Pfannen**

- Vendôme, Bergisch-Gladbach (Bensberg)

- Gut Lärchenhof, Pulheim (Stommeln)

**9+ und 9 Pfannen**

- Nagaya, Düsseldorf

- Ox & Klee, Köln

- Grammons Restaurant, Dortmund

**8+ und 8 Pfannen**

* The Stage, Dortmund
* 1876 Daniel Dal-Ben, Düsseldorf
* Troyka, Erkelenz
* Hannappel, Essen (Horst)
* La Société, Köln
* Cœur D'Artichaut, Münster
* Hofstube Deimann, Schmallenberg (Winkhausen)
* Halbedel's Gasthaus, Bonn (Bad Godesberg)
* Zwanzig23 by Lukas Jakobi, Düsseldorf
* Pink Pepper, Düsseldorf
* Kettner's Kamota, Essen
* Schote, Essen (Rüttenscheid)
* Bembergs Häuschen, Euskirchen (Flamersheim)
* NeoBiota, Köln
* Taku, Köln
* BOK – Brust oder Keule, Münster
* Haus Stemberg Anno 1864, Verlbert (Neviges)

**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!**