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

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

**Onsenei auf geschmorter Hühnerkeule in dunklerer Jus mit Umamischmelz eines Mimolette-Käseschaums – erneut höchstes Niveau im Wolfsburger Aqua**

**Niedersachsen im neuen Gusto: Restaurant Aqua wird von Gusto mit 10+ von 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet und gehört zu den besten Adressen landesweit / viele weitere Restaurants werden prämiert.**

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zum Restaurant:**

**Aqua im Hotel Ritz-Carlton (Wolfsburg)**

Seit mittlerweile fast einem Vierteljahrhundert ist Sven Elverfeld im Gourmetrestaurant des Ritz Carlton Hotels auf dem Gelände der Volkswagen-Autostadt tätig, dessen Geschicke er vom ersten Tag seit der Eröffnung leitet. Das ebenso großzügig wie elegant anmutende Aqua und der sehr reflektiert und besonnen auftretende Sven Elverfeld sind mittlerweile eine feste Symbiose und der eine ohne das andere kaum vorstellbar. Umfeld und Küche passen hier perfekt zusammen: das etwas surreal technisch-futuristisch anmutende Areal, das modern und aufgeräumt designte Restaurant und die elegante, schnörkellose Küche auf höchstem Niveau, die auf den perfektionistisch und ästhetisch makellos angerichteten Tellern Heimat und große weite Welt zusammenführt. Auf seiner Karte präsentiert Elverfeld zum einen unter „Meine Verbundenheit“ Klassiker der Vergangenheit, lädt mit seinem Innovationsmenü „Neues entdecken“ aber auch dazu ein, den aktuellen Stand seiner Kochkunst kennenzulernen. Das Aqua bekommt in diesem Jahr erneut die höchste Punktzahl von Gusto verliehen, 10+ von 10 Gusto-Pfannen, und gehört damit zu den besten Adressen deutschlandweit.

**Weitere Top-Adressen in Niedersachen**

Hervorzuheben sind weitere, von Gusto ausgezeichnete Restaurants:

**• Jante (Hannover)**

Man mag kaum glauben, dass eines der besten Restaurants in ganz Niedersachsen unter einer Eisenbahnbrücke in einem ehemaligen Toilettenhäuschen residiert. Hört sich allerdings dramatischer an, als es ist, denn der halbrunde Klinkerbau wurde einstmals nicht nur großzügig angebaut und ist stylisch und gemütlich in modernem skandinavischem Stil eingerichtet. Und dieses gesamte Drumherum hat ja auch irgendwie was, denn das Jante ist trotz seines Ranges und kulinarischen Renommees ohnehin keines jener traditionellen, aristokratischen Gourmetrestaurants, sondern ein lässiges Lokal mit entspannter Gangart. So unkompliziert das Setting, so anspruchsvoll die Küche des ehemaligen Aufsteigers des Jahres (von 2017) Tony Hohlfeld. Doch die ausgetüftelten und vor allem in geschmacklichen Dingen sehr elaborierten Kreationen sind zu hundert Prozent zugänglich und können sowohl Gourmet-Novizen als auch weit in der kulinarischen Welt herumgereiste Foodies gleichermaßen begeistern, denn sie setzen auf markante, überraschende Geschmacksbilder aus ungewöhnlichen Produkt- und Aromenkombinationen. Die kreativen Ideen sind im Grunde genommen immer sehr klar nachvollziehbar, sie fordern den Gast zwar, aber überfordern ihn sicherlich nicht. Wenngleich einem das Kulinarium vielleicht aus der Ferne wie karge, regionalversteifte Hipsterküche nach nordischem Vorbild vorkommen könnte, würde sich dieser Eindruck dann vor Ort sehr schnell in Wohlgefallen auflösen. Denn karg, naturbelassen und restriktiv ist hier rein gar nichts. Daher bekommt das Jante auch in diesem Jahr 9 von 10 Gusto-Pfannen verliehen.

**• HILMAR im Schlosshotel Münchhausen (Aerzen)**

Die Eröffnung des Gourmetrestaurants Hilmar im Spätherbst 2023 gab gleich doppelt Anlass zur Freude. Denn erstens existierte nun im feudalen Schlosshotel Münchhausen wieder ein Fine-Dining-Hotspot und zweitens kehrte mit Stephan Krogmann ein hoch veranlagter Küchenchef zurück auf die kulinarische Bühne, nachdem er aufgrund der überraschenden Schließung des Victor & Victoria in Berlin vorübergehend von dieser verschwunden war. Der aus Bremen stammende und in namhaften Restaurants in Bayern zum herausragenden Koch gereifte Krogmann war 2020 der Gusto Newcomer des Jahres (damals noch im Gutshaus Stolpe) und startete dann in Berlin so richtig durch. Nun schickt er sich im noblen Schlossrestaurant an, genau da weiterzumachen und bekommt für das HILMAR nun 8+ von 10 Gusto-Pfannen verliehen.

**• Apicius im Hotel Jagdhaus Eiden (Bad Zwischenahn)**

Als eine der Hauptanziehungspunkte im Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See lockt die Spielbank das Publikum ans Ufer des Zwischenahner Meers. Viel weniger Glücksspiel und noch dazu deutlich attraktiver ist es jedoch, dort einen Tisch im Gourmetrestaurant Apicius zu buchen, denn dessen Küchenchef Tim Extra, der seit geraumer Zeit auch Mitglied der Köchevereinigung Jeunes Restaurateurs ist, zeichnet hier seit Jahren mit großer Beständigkeit für eine spannende Küche auf hohem Niveau verantwortlich, die sich mittlerweile auch noch durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnet. Denn erstens hat sich die Küchenleistung des ehrgeizigen Teams im Vergleich zu den letzten Jahren eher noch mal gesteigert, als dass sie stagniert oder schwächer geworden wäre, und gerade in diesem Kontext und vor dem Hintergrund der Preisexplosionen vor allem in vielen „Mittelklasse-Gourmetrestaurants“, ist der Menüpreis im Apicius sehr moderat kalkuliert. Mit diesem Hintergrundwissen kommt man mit umso größerer Vorfreude hierher, um das omnivore, das vegetarische oder das aus allen Offerten individuell selbst zusammengestellte Menü zu genießen, das sich in jedem Fall sehr weltoffen und auf moderne Art klassisch präsentiert. Dafür zeichnet Gusto das Apicius mit 8+ von 10 Gusto-Pfannen aus.

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

**10+ und 10 Pfannen**

- Aqua, Wolfsburg

**9+ und 9 Pfannen**

- Jante, Hannover

**8+ und 8 Pfannen**

- HILMAR, Aerzen

- Apicius, Bad Zwischenahn

- Sterneck, Cuxhaven (Duhnen)

- Votum, Hannover

- Fine Dining Friedrich, Osnabrück

**7+ und 7 Pfannen**

- Genießer Stube, Friedland

- Kesselhaus, Osnabrück

- Das Alte Haus, Braunschweig

- Taverna & Trattoria Palio, Celle

- Titus im Röhrbein, Hannover

- Schillingshof, Friedland (Groß Schneen)

- Handwerk, Hannover

- Harzfenster, Seesen

- Field, Lüchow

**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!**