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

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

**Erneut höchstes Niveau im Sonnora und schanz. restaurant. – Rheinland-Pfalz im Gusto 2024**

**Rheinland-Pfalz im neuen Gusto: Restaurants Sonnora und schanz. restaurant. werden von Gusto mit 10+ von 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet**

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

**Sonnora im Waldhotel Sonnora (Dreis)**

Die Zahl der hervorragenden Restaurants in Deutschland nimmt zwar mit jedem Jahr zu, aber die Gourmetlokale, wo man heutzutage hierzulande noch auf höchstem Niveau eine konsequent klassisch gehaltene französische Hochküche kredenzt bekommt, kann man an einer Hand abzählen. Zu den wenigen herausragenden Vertretern gehört das erst vor geraumer Zeit sehr stilvoll renovierte Waldhotel Sonnora, wo Clemens Rambichler und sein Team ein zwar mittlerweile schon sehr zeitgemäß modernisiertes, aber in seinen Grundfesten doch zu hundert Prozent an der traditionellen Haute Cuisine orientiertes Kulinarium hegt und pflegt. Dafür hält er weiterhin die Traditionen seines unvergessenen ehemaligen Chefs Helmut Thieltges in Ehren, hat jedoch in den vergangenen Jahren zunehmend eigene Einflüsse geltend gemacht. Und so präsentiert er heute auf den Tellern das Werk des viel zu früh verstorbenen Meisters in ganz eigener Interpretation. Es gibt nach wie vor Klassiker wie die kleine Torte vom Rinderfilettatar mit Kaviar und Crème fraîche auf Röstiboden, die natürlich gelierte Ochsenschwanzessenz oder die Seezunge mit pochierten Austern und gedämpftem Blattspinat auf mit Kaviar vermengter Beurre blanc, die nahezu unverändert den Küchenpass überqueren – das Degustationsmenü hingegen trägt längst die eigene Handschrift von Clemens Rambichler, wirkt feingliedriger, zugespitzter, leichter, prägnanter. Dafür bekommt das Sonnora dieses Jahr die Höchstpunktzahl 10+ von 10 Gusto-Pfannen verliehen.

**schanz. restaurant. (im schanz. hotel., Piesport)**

So behäbig und in gewisser Weise auch altmodisch die Moselregion an sehr vielen Stellen wirkt, so interessant ist der Kontrast dazu, der die Gäste des Weinhaus Schanz in Piesport in dessen Gourmetrestaurant erwartet. Denn das lädt nicht nur in ein, gemessen am sonstigen Angebot, fast schon provozierend modernes Ambiente, es hat mit dem Kulinarium von Spitzenkoch Thomas Schanz auch noch eine der besten und zugleich spannendsten Küchen Deutschlands zu bieten. Denn diese ist markant und zugleich fein abgestimmt und präsentiert sich aromatisch und haptisch selbst auf der Microebene. Satte mediterrane Geschmacksbilder werden auf verblüffend filigrane, ätherisch leichte Art interpretiert. Die Carabinero mit Ochsenmark auf mikroskopisch fein gewürfeltem, roh mariniertem Staudensellerie und Bergamotte-Sud mit Minzöl als eindrucksvoll volles und vielschichtiges Geschmacksbild sorgten dafür, dass das schanz. restaurant. nicht nur 10+ von 10 Gusto-Pfannen erhalten hat, sondern ebenfalls zu den Top 10 Restaurants deutschlandweit der Kategorien „Highlight des Jahres“ und ebenfalls „Alkoholfreie Begleitung“ gehört.

**Weitere Top-Adressen in Rheinland-Pfalz**

Hervorzuheben sind die weiteren, von Gusto ausgezeichneten Restaurants:

**L.A. Jordan im Hotel Ketschauer Hof (Deidesheim)**

Im Herzen des Städtchens Deidesheim kann man ab dem Frühsommer bei entsprechender Witterung sehr gut nachvollziehen, warum die südliche Pfalz als die Toskana Deutschlands gilt. Und insbesondere auch der üppig begrünte Innenhof des Ketschauer Hof mit seinen zugehörigen renommierten Weingütern und den unterschiedlichen Gastronomiekonzepten trägt zu dieser mediterranen Illusion bei. Die Küche von unserem einstmaligen Newcomer des Jahres (2010) und Koch des Jahres (2023), der seit nunmehr zehn Jahren in dessen Gourmetrestaurant L.A. Jordan reüssiert, geht allerdings in eine etwas andere Richtung. Statt opulenter Italianità gibt es auf seinen Tellern fernöstlich inspirierten Purismus – Letzteres zunehmend ausgeprägter, sodass man im Jahr 2024 im Zusammenhang mit Daniel Schimkowitschs kulinarischem Werk fast schon von Minimalismus sprechen kann. Diese besondere Küche wird in diesem Jahr mit 9+ von 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

**Steinheuers Restaurant Zur Alten Post (Bad Neuenahr-Ahrweiler, Heppingen)**

Schon im letzten Jahr hat sich der Gusto sehr positiv über den geglückten Generationswechsel am Herd des unlängst um neue, sehr schicke und bequeme Schwingsessel aufgewerteten und modernisierten Gourmetrestaurants im Hause Steinheuer ausgesprochen, wo nun Hans Stefan Steinheuer das Zepter endgültig und konsequent an seinen Schwiegersohn Christian Binder abgegeben hat. Der zeigte in der Vorjahres-Testsaison nämlich schon mal äußerst eindrücklich, zu was er alles fähig ist und was hier mittelfristig vielleicht sogar noch alles zu erwarten ist – wovon Gusto nach wie vor absolut überzeugt ist und 9 von 10 Gusto-Pfannen verleiht.

**Intense (Andernach)**

Müsste man das Intense in Wachenheim, die Gusto „Neueröffnung des Jahres“ aus der letzten Testsaison, mit nur einem Wort beschreiben, sollte das Wort „spektakulär“ gewählt werden. Denn es ist wirklich mehr als beeindruckend, was Bettina Peifer-Thiel und Benjamin Peifer hier von langer Hand geplant und realisiert haben. Der Gusto kennt aktuell kein zweites privat geführtes und nicht in einem großen Hotel installiertes Restaurant in Deutschland, das einen ähnlich hohen atmosphärischen und architektonischen Erlebnisfaktor bietet und zugleich als gastronomisch-kulinarisches Gesamtkonzept internationales Niveau erreicht. Dafür bekommt das Intense nicht nur 9 von 10 Gusto-Pfannen verliehen, sondern gehört auch zu den deutschlandweit Top 10 Restaurants der Kategorien „Gesamtpaket“, „Individuellste Handschrift“ und „Meistunterschätzte Küchenchefs“: Mit der Pfalz im Herzen und Japan im Sinn hat der noch sehr junge, hochtalentierte Koch Benjamin Peifer schon sehr früh zu einer eigenen Handschrift gefunden – und diese im spektakulären eigenen Restaurant perfektioniert.

**Die besten Restaurants des Gusto in Rheinland-Pfalz im Überblick:**

**10+ und 10 Pfannen**

* Sonnora, Dreis
* schanz. restaurant., Piesport

**9+ und 9 Pfannen**

* L.A. Jordan, Deidesheim
* Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr-Ahrweiler (Heppingen)
* Intense, Wachenheim

**8+ und 8 Pfannen**

* Schwarzer Hahn, Deidesheim
* Schiller's Manufaktur, Koblenz
* Rüssel‘s Restaurant, Naurath
* Die Brasserie, Pirmasens
* Beckers Restaurant, Trier (Olewig)
* Jungborn, Bad Sobernheim

**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!**