**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 Victor’s Fine Dining by Christian Bau**

**Saarland im neuen Gusto: Restaurant Victor’s Fine Dining by Christian Bau bekommt 10+ von 10 Gusto-Pfannen verliehen, weitere Restaurants werden ausgezeichnet.**

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

**Victor’s Fine Dining by Christian Bau (Nenning)**

Jeder, der hierzulande etwas für Spitzenküche übrighat, weiß über Christian Baus kulinarische Philosophie, die Besonderheiten und Stärken seines Kulinariums, seine Ausnahmestellung unter Deutschlands Spitzenköchen. Und über das höchste Niveau seiner Kochkunst gibt es in der Szene keine zwei Meinungen. Für nicht wenige ist er der beste Koch Deutschlands. Dafür bekommt er von Gusto die höchste Auszeichnung von 10+ Gusto-Pfannen verliehen. Aber noch mehr: Der Thunfischbauch mit Wasabi, japanischem Schnittlauch und Osietra-Kaviar auf Vinaigrette von hausgemachter Shoyu-Sauce nebst buttrigem Brioche-Riegel – ein sündhaft buttrig-fettiges Vergnügen – gehört dieses Jahr zu den Top 10 „Highlights des Jahres“. Ebenfalls ausgezeichnet ist Christian Bau in der Kategorie „Individuellste Handschrift“: Paris-Tokio, Bau-Stil, franko-japanisch: Er war hierzulande der erste Spitzenkoch, der die Aromen und die Perfektion japanischer Küche und die Grundtugenden der französischen Haute-Cuisine zu einem neuen Stil hat verschmelzen lassen.

**Weitere Restaurants im Saarland**

Hervorzuheben sind auch die von Gusto mit neun Gusto-Pfannen ausgezeichneten Restaurants aus dem Saarland:

**• Esplanade (Saarbrücken)**

Sukzessive hat sich das legere Gourmetrestaurant im Hotel Esplanade am Nauwieserplatz im Zentrum von Saarbrücken seit der Eröffnung vor ein paar Jahren gesteigert, sodass die Küche von dessen Küchenchef Silio Del Fabro mittlerweile nicht nur zur absoluten Spitze im Saarland, sondern auch zu den Top 30 in Deutschland zählt. Es ist bemerkenswert, mit wie viel Souveränität und Feingespür für die französische Klassik der einstmaliger Aufsteiger des Jahres hier zwischenzeitlich am Werk ist. Mit welcher handwerklichen Präzision er seine Kreationen aufs Porzellan bringt. Wie viel aromatische Ausdruckskraft und Tiefenschärfe die Gerichte haben. Da wirken selbst sehr traditionelle Geschmacksbilder plötzlich à jour und haben einen Spannungsbogen, da ist bei aller Tiefe und Wucht alles sehr feingezeichnet und prägnant zugespitzt, sodass man sich bei den meisten Tellern wirklich fragt, was man da überhaupt noch besser machen soll. Die Confit de Canard gehört sogar zu den Top 10 Highlights des Jahres des Gusto: Soft und saftig confiertes Entenfleisch unter pergamentdünner chipskrosser Haut, begleitet von einem mit Entenklein gefüllten Dim Sum, Sellerie- und Rotkrautmousse, Sanddorn, grünem Pfeffer sowie einer mit Purple Curry und Himbeeressig abgeschmeckten Entenjus. Insgesamt bekommt Esplanade 9+ von 10 Gusto-Pfannen verliehen.

**• GästeHaus Klaus Erfort (Saarbrücken)**

Hat man erst mal das Entree der weißen Stadtvilla betreten, in der das Gästehaus von Patron und Küchenchef Klaus Erfort residiert, ist die für ein so ein exklusives Gourmetrestaurant von hohem Rang vielleicht etwas unorthodox anmutende Umgebung in direkter Nachbarschaft zu einer Aral-Tanke längst passé. Und in den aristokratischen Räumlichkeiten des Restaurants, die mit hohen Decken, großen Fenstern, Parkettboden, geschmackvoll puristischer Gestaltung und Blick in den parkähnlichen großen Garten des Anwesens ein mehr als adäquater Rahmen für großen kulinarischen Genuss sind, fühlt sich dann ohnehin jeder Gast fast wie in eine andere Welt entrückt. Hier sitzt man an großen, runden, in großzügig weitem Abstand zueinander aufgestellten Tischen und genießt eine Atmosphäre, die der hohen Erwartungshaltung an diesen renommierten Ort, der seit vielen Jahren höchstes gastronomisches und kulinarisches Entertainment verspricht, vollauf gerecht wird. Das GästeHaur Klaus Erfort bekommt dieses Jahr nicht nur 9 von 10 Gusto-Pfannen verliehen, sondern gehört auch noch zu den Top 10 Restaurants deutschlandweit in der Kategorie „Preis-Genus-Verhältnis“: Klaus Erfort wollte seinen Gästen schon immer auch ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis bieten. Vor dem Hintergrund der jüngsten allgemeinen Preissteigerungen in der Gastronomie wird das hier sogar noch deutlicher.

**• LOUIS Restaurant im LA MAISON hotel (Saarlouis)**

Das mit sechs oder sieben Tischen eigentlich gar nicht so große, aufgrund seiner enormen Deckenhöhe, der großformatigen Porträts an den Wänden, sowie einem ausladenden modernen Deckenleuchter aber dennoch sehr großzügig und auf geschmackvolle Art pompös wirkende Gourmetrestaurant im Hotel La Maison in Saarlouis, entwickelt sich unter seinem neuen Küchenchef Sebastian Sandor immer mehr zum bemerkenswert individuellen Hotspot für Foodies. Der Gusto hat die im nationalen Vergleich sehr eigenständige Herangehensweise und die zugleich hohe kulinarische Qualität seiner Küche gleich beim ersten Besuch erkannt und ihn deshalb im vergangenen Jahr zum Newcomer des Jahres ausgezeichnet. Eine sehr gute Entscheidung, wie sich nun auch beim jüngsten Test herausgestellt hat. Denn der Geehrte und seine rechte Hand Guillaume Depoortere bringen viel frischen Wind in die südwestdeutsche Gourmetlandschaft, indem sie hier im Rahmen ihres Menüs einen recht eigenständigen Stil verfolgen. Dass dieser von japanischen Traditionen und einer gewissen niederländischen Innovationsfreude gleichermaßen geprägt ist, liegt am Werdegang Sandors. Seine weltoffene, in den Details durchaus elaborierte, aber eben nicht zu verkopfte, sondern zu hundert Prozent auf die Produkte und den Geschmack fokussierte Küche, wirkt jedenfalls erfrischend anders und man hat bei den meisten Tellern nicht das Gefühl, so etwas identisch oder auch nur ähnlich schon öfter gegessen zu haben. Dafür bekommt das LOUIS 9 von 10 Gusto-Pfannen und gehört ebenfalls zu den Top 10 Adressen der Kategorie „Alkoholfreie Getränkebegleitung“.

**Die besten Restaurants des Gusto im Saarland im Überblick:**

**10+ und 10 Pfannen**

* Victor’s Fine Dining by Christian Bau, Perl (Nennig)

**9+ und 9 Pfannen**

* Esplanade, Saarbrücken
* GästeHaus Klaus Erfort, Saarbrücken
* LOUIS Restaurant, Saarlouis

**7+ und 7 Pfannen**

* Gourmetrestaurant Kunz, St. Wendel

**6+ und 6 Pfannen**

* Hämmerle's Landgenuss, Blieskastel

**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!**