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

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

**Aromatisch filigranste und flirrendste Interpretationen – Stadtpfeiffer bekommt höchste Auszeichnung in Sachsen**

**Sachsen im neuen Gusto: Restaurant Stadtpfeiffer wird von Gusto mit neun von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / weitere Top-Adressen in Sachsen**

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

**Stadtpfeiffer, Leipzig**

Der Stadtpfeiffer stellt sich ganz unangefochten an die Spitze der sächsischen Gourmetszene und das nicht nur durch die Küchenleistung allein, sondern auch durch das gebotene Gesamterlebnis, zu dem genauso auch der ruhig-charmante Service unter der Leitung von Petra Schlegel und die stets lohnenden, treffsicher ausgewählten Empfehlungen aus dem gut sortierten Weinkeller gehören. Der Gusto zeichnet den Stadtpfeiffer mit 9 von 10 Gusto-Pfannen aus und listet Detlef Schlegel in die Top 10-Kategorie „Meistunterschätzte Küchenchefs“ des Landes auf, denn Detlef Schlegel steht als Chef stellvertretend für den kreativen Schub des Stadtpfeiffers, der noch immer völlig unter dem Radar fliegt.

**Weiter Top-Adressen in Sachsen**

Hervorzuheben sind auch die von Gusto mit neun und sieben Gusto-Pfannen ausgezeichneten Restaurants aus Sachsen:

**• St. Andreas, Aue**

Eigentlich ist es ja schon beachtlich genug, in Aue im Erzgebirge seit so vielen Jahren eine Fine-Dining-Destination aufrecht zu halten, so wie die Brüder Benjamin (Chefkoch) und Claudius Unger (Gastgeber und Sommelier) in ihrem Familienhotel Blauer Engel. Noch beachtlicher ist allerdings, dass mit deren Gourmetrestaurant St. Andreas neben der bodenständigen Gastronomie in der Tausendgüldenstube und dem Betrieb des komfortablen Hotels keineswegs nur ein Prestigeprojekt betrieben wird, sondern ganz offensichtlich sehr viel Herzblut und Engagement in die ständige Weiterentwicklung und Verbesserung investiert wird. Zum positiven Gesamtbild trägt auch die entspannt souveräne Art des Gastgebers und Sommeliers Claudius Unger bei, der gemeinsam mit dem auch immer wieder einzelne Teller einsetzenden Küchenteam nicht nur kenntnisreich die Küche moderiert, sondern auch spannend und bestens abgestimmt mit hochwertigen Weinen aus einem beachtlichen Sortiment ergänzt, das er über die Jahre passioniert aufgebaut hat. Dafür verleiht der Gusto dieses Jahr 8 von 10 Gusto-Pfannen.

**• Juwel, Kirschau (Schirgiswalde)**

Tobias Heldt kam Mitte 2023 nach Kirschau ins Gourmetrestaurant Juwel und ist seit Anfang 2024 alleiniger Küchenchef als Nachfolger von Robert Hauptvogel. Ambitionen hat er, und kochen tut er anders als sein Vorgänger, schließlich hat er bei Nils Henkel ebenso gelernt wie bei Tim Raue. In dem unverwechselbaren Stil des Restaurants klappte beim Besuch von Gusto, das sei vorausgeschickt, nicht alles. Ein paar Timing-Schwierigkeiten und ungenaue Annoncierungen im Service waren zu konstatieren, der auf der Website vollmundig beschriebene Käsewagen blieb unsichtbar. Das alles konnte aber den guten Gesamteindruck nicht trüben und der unter anderem vom langjährigen Restaurantleiter Patrick Grunewald verantworte Abend gestaltete sich, weil alle herzlich agierten und weil die empfohlenen Weine zum Essen gut ausgesucht waren, sehr angenehm. Der Gusto zeichnet das Restaurant Juwel dafür mit 7+ von 10 Gusto-Pfannen aus.

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

**9+ und 9 Pfannen**

* Stadtpfeiffer, Leipzig Aufsteiger

**8+ und 8 Pfannen**

* St. Andreas, Aue

**7+ und 7 Pfannen**

* Juwel, Kirschau
* Genuss-Atelier, Dresden
* Elements, Dresden
* C'est la vie, Leipzig
* Atelier Sanssouci, Radebeul

**6+ und 6 Pfannen**

* Heiderand, Dresden
* Caroussel Nouvelle, Dresden
* Ratsstube, Limbach-Oberfrohna
* max louis, Chemnitz
* Weinzentrale, Dresden
* Michaelis, Leipzig
* MAX ENK, Leipzig (Liebertwolkwitz)
* Gasthof Bärwalde (Radeburg)

**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!**