**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 in der Meierei Dirk Luther**

**Schleswig-Holstein im neuen Gusto: Meierei Dirk Luther bekommt die Bestnote mit zehn Gusto-Pfannen / Söl’ring Hof und Courtier mit 9+ Pfannen als zweitbeste Restaurants ausgezeichnet**

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

**Meierei Dirk Luther im Hotel Alter Meierhof (Glücksburg)**

Die allerwichtigste Nachricht zuerst: Der gesamte Alte Meierhof, und damit natürlich auch dessen elegant nordisches Gourmetrestaurant Meierei Dirk Luther, wird von Mitte September 2024 an bis voraussichtlich März 2025 wegen umfassenden Um- und Anbauten geschlossen sein. Das Hotel bekommt nicht nur weitere Zimmer und neue Attraktionen wie einen nochmals deutlich vergrößerten Wellness- und Fitnessbereich – auch die Restaurants des Hauses werden mehr als nur einem Facelift unter-zogen. Und mit einem komplett neuen Arbeitsplatz für die Köche gibt es vielleicht auch noch mal ganz neue Impulse für die Küche. Man darf also sehr gespannt sein, was einen im rund- erneuerten Meierhof im Frühjahr 2025 alles erwartet. Beim diesjährigen Besuch vom Gusto im „alten“ Alten Meierhof wurde mit gewohnt prächtigem Ausblick auf die Flensburger Förde und einer sanft temperierten Auster in straffer Apfelessigvinaigrette sowie dem bereits aus der Vergangenheit bekannten Eigelb mit Kalbskopf und Sherryschaum in der Eierschale zum Auslöffeln gestartet. Die Meierei überzeugte wieder aufs Neue und gehört mit den 10 Gusto-Pfannen zu den besten Adressen im ganzen Land.

**Weitere Top-Adressen in Schleswig-Holstein:**

**Söl’ring Hof im Hotel Söl’ring Hof (Sylt, Rantum)**

Wenngleich es unter den deutschen Spitzenrestaurants nicht wenige gibt, die erstklassige Kulinarik und herausragenden Service in einem ganz besonderen Ambiente bieten – als gastro-kulinarisches Gesamterlebnis bleibt der Söl’ring Hof auf Sylt ungeschlagen. Allein die Lage des bodenständig-luxuriösen Hideaways mitten in den Dünen von Rantum ist eine Reise wert. Doch diesem wunderbaren Haus und seinem Restaurant wohnt auch sonst ein ganz besonderer Zauber inne, der beim Aperitif auf der kleinen Holzbank mit unverstelltem Blick auf das Meer und auf kilometerlangen Sandstrand anfängt und beim Ausklang des Abends bei geöffneten Fenstern noch längst nicht aufhört. Denn auch bei schlechtem Wetter oder in der kalten Jahreszeit ist der Besuch dieser eleganten Luxus-Friesenstube immer ein besonders stimmungsvolles Ereignis. Das liegt auch daran, dass die Atmosphäre in dem unterteilten länglichen Raum mit der offenen Küche an der Stirnseite immer ausgesprochen heiter ist, was insbesondere am entspannt auftretenden Team um Sommelière und Restaurantleiterin Bärbel Ring sowie Küchenchef Jan-Philipp Berner liegt. Letzterer hat vor wenigen Jahren seinen ehemaligen Chef Johannes King nicht nur am Herd, sondern auch als Gastgeber des Hauses abgelöst und führt es fortan mit demselben Spirit weiter. Und mit diesem Wechsel gingen auch in der Küche erwartungsgemäß keinerlei Veränderungen einher, weder qualitativ noch stilistisch. Dafür verleiht Gusto dem Söl’ring Hof 9+ von 10 Gusto-Pfannen.

**Courtier im Hotel Weissenhaus, Weissenhaus**

Das Weißenhaus Grand Village Resort & Spa am Meer gehört zweifelsohne zu den exklusivsten und exponiertesten Hotels in Deutschland und sein Gourmetrestaurant Courtier zu den luxuriösesten Fine-Dining-Destinationen. Es ist im Herrenhaus dieser einstigen Gutsanlage aus dem frühen 17. Jahrhundert in zwei feudalen Speisesalons untergebracht und verfügt über eine erhabene Terrasse mit Blick in den Park, auf unendliche Flurweiten und eine kleine Waldschneise, durch die man in der Ferne das Meer glitzern sieht. Mehr geht eigentlich nicht. Deswegen gehört das Courtier in diesem Jahr auch zu den Top 10 Adressen der Kategorie „Fine Dining mit Aussicht“. Es ist in vielerlei Hinsicht ein Gourmetrestaurant nach Art eines klassischen Feinschmecker-Tempels, mit großformatigen historischen Schlachtengemälden behängt und mit vielen Servicemitarbeitern für vergleichsweise wenige Gäste, die von der ebenso entspannt wie versiert auftretenden sympathischen Gastgeberin Nathalie Scharrer souverän koordiniert werden. Da passt das feudale Kulinarium von Christian Scharrer, das auf den Grundfesten der französischen Klassik basiert, kompositorisch aber nicht übermäßig traditionell wirkt, perfekt ins Bild. Auch das Courtier bekommt daher in diesem Jahr 9+ von 10 Gusto-Pfannen verliehen.

**Orangerie im Maritim Seehotel, Timmendorfer Strand**

In der Orangerie, dem Gourmetrestaurant des Maritim-Hotels, wo seit Jahrzehnten schon ein Retro-Flair von Casino Monte Carlo das Ambiente prägt, ist alles beim guten Alten und dennoch weht seit geraumer Zeit ein merklich frischer Wind. Nach wie vor wacht Lutz Niemann als Patron über dieser beständigen Kultstätte für kulinarischen Hochgenuss in der Lübecker Bucht, aber die Küche hat sich mit einer Doppelspitze neuformiert. Zumindest teilweise, denn Thomas Lemke, der eine Teil dieses Küchenchef-Duos, ist schon lange Zeit Niemanns rechte Hand gewesen – neu in gleichberechtigter Stellung hinzugekommen ist jedoch Simone Melis. Mit dessen Mitwirken hat die Küche nun ganz offensichtlich noch ein gewisses Extra-Quäntchen an Feinschliff und Kreativimpuls hinzuzubekommen, sodass die Orangerie in diesem Jahr mit 9 von 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet wird.

**Die besten Restaurants des Gusto in Schleswig-Holstein im Überblick:**

**10+ und 10 Pfannen**

* Meierei Dirk Luther, Glücksburg

**9+ und 9 Pfannen**

* Söl'ring Hof, Sylt (Rantum)
* Courtier, Weissenhaus
* Orangerie, Timmendorfer Strand

**8+ und 8 Pfannen**

* Das Grace, Flensburg
* KAI3, Sylt (Hörnum)
* BODENDORF'S, Sylt (Tinnum)
* Ahlmanns, Kiel

**7+ und 7 Pfannen**

* Schnüsch, Büsum
* Tipken’s by Nils Henkel, Sylt (Keitum)
* Wullenwever, Lübeck
* Rolin, Pinneberg
* KOS fine dining, Kiel

**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!**