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

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

**Gegarter Saibling auf Brunnenkressecreme, in Madeira geschmorten Pilzen, einer nussbuttrigen Birnencreme und brauner Buttersauce – Clara ist das beste Restaurant Thüringens**

**Thüringen punktet im neuen Gusto mit tollen Restaurants / Christopher Weigel im Restaurant Clara gehört zu den besten Köchen Thüringens**

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

**Clara im Kaisersaal, Erfurt**

Mitten in der auch ganz ohne kulinarischen Hintergrund erlebenswerten Erfurter Innenstadt bietet das nach Clara Schumann benannte Gourmetrestaurant im Kaisersaal bereits seit mehreren Jahren die für den Gusto spannendste und anspruchsvollste Küche der Stadt. In dem modern-elegant und mit warmer Farbgebung sehr behaglich gestalteten Restaurant sind vor allem zwei Dinge gesetzt: Es wird beachtlich hohes kulinarisches Niveau geben und Überraschungen sind auf den Tellern garantiert! Ansonsten zeigt sich das Team rund um den erst 32 Jahre jungen Küchenchef Christopher Weigel so motiviert, experimentierfreudig und in ständiger Entwicklung, dass in dem maximal achtgängigen Menü jedes Mal wieder neue Eindrücke zu erwarten sind. Gemeinsam mit den immer wieder die Gerichte höchstselbst an den Tischen erklärenden Köchen sorgt das Serviceteam für entspannte Abläufe, eine angenehme Atmosphäre und auch für anspruchsvoll gefüllte Gläser, die – wie das gesamte Angebot im Clara – noch dazu erfreulich gastfreundlich kalkuliert sind. Dafür wird das Clara in diesem Jahr mit 8 von 10 Gusto-Pfannen ausgezeichnet.

**Bachstelze, Erfurt (Bischleben)**

Es hat immer ein ganz eigenes und besonderes Flair, einen Abend beim Gusto Gastgebern des Jahres von 2023 in ihrer kulinarischen Villa Kunterbunt auf dem Hamburger Berg im ländlichen Erfurter Stadtteil Bischleben zu verbringen. Vor allem im Sommer, wenn nicht nur Aperitif, zugehörige Snacks und die obligatorische Begrüßung samt kollektivem Anstoßen draußen im ebenso alternativ wie individuell anmutenden lauschigen Gastgarten stattfinden, sondern man den ganzen Abend an den Tischen rund um den großen Kastanienbaum verbringen kann. Aber auch drinnen findet sich zu jeder Zeit immer ein schönes Plätzchen in dem gemütlichen Patchwork-Ambiente, das ebenso gut zum Spirit der Bachstelze passt wie alles andere. Die aus Funk und Fernsehen einem breiten Publikum bekannte Maria Groß schickt im Rahmen ihres Bachstelzen-Menüs allerhand kleine und größere Gerichte, deren Detailaufwand, Präzision und Niveau in jüngerer Vergangenheit wieder deutlich zugenommen haben und die mittlerweile klar im Fine-Dining-Bereich angesiedelt sind. Eigentlich hatte sich die Chefin vor längerer Zeit ja mal bewusst vom Gourmetzirkus verabschiedet und deutlich gegenständlicher und zupackender gekocht – weniger Gänge, größere Portionen, was durchaus auch seinen großen Reiz hatte. Aber irgendwann hat es sie dann wohl doch wieder gereizt, elaborierter zu kochen und mehr Firlefanz auf den Tellern zu veranstalten. Der Gusto kürt das Restaurant in dieser Saison mit 7 Gusto-Pfannen.

**Masters im Spa & GolfResort Weimarer Land, Blankenhain**

Das in ländlicher Umgebung zwischen Wald und Wiesen direkt neben dem hauseigenen Goldplatz gelegene Spa & GolfResort Weimarer Land ist so etwas wie eine eigene Welt. Dafür sorgt nicht nur die abgeschiedene Lage, sondern auch die weitläufige Konstruktion des Resorts selbst, in dem – verteilt über mehrere Gebäude – viele verschiedene Restaurants, Bars und Lounges zum Verweilen und Genießen einladen. Neben dem erst zuletzt zum Portfolio dazugekommen „The First“ mit der italienisch geprägten Gourmetküche von Marcelo Fabbri firmiert darunter bereits seit einigen Jahren das „Masters“ als Fine-Dining- Flaggschiff mit einem aufwändig-modernen, französisch geprägten Menü. Die Beschränkung auf nur eine einzige Speisefolge in vier bis sechs Gängen mit verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und die wenigen Plätze an den vier Tischen des elegant eingerichteten Gourmetabteils machen es möglich, dass trotz des bemerkenswert kleinteilig-technischen Stils ein durchgängig hohes Niveau gesichert bleibt – dafür bekommt auch das Masters in dieser Saison 7 Gusto-Pfannen verliehen.

**Die besten Restaurants des Gusto in Thüringen im Überblick**

**8+ und 8 Pfannen**

- Clara, Erfurt

**7+ und 7 Pfannen**

- BjoernsOx, Dermbach

- ESTIMA by Catalana, Erfurt

- Bachstelze, Erfurt (Bischleben)

- Masters, Blankenhain

**6+ und 6 Pfannen**

- The First, Blankenhain

- Turmschänke, Eisenach

- Magda, Erfurt

- Weinbar Weimar, Weimar

**5+ und 5 Pfannen**

- AnnA, Weimar

- Küche im Keller, Gera

- Augusta, Blankenhain

**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!**