

BRANCHENNEWS

Der Feinschmecker ist erschienen



Clemens Rambichler / Archivbild: Waldhotel Sonnora

Der Feinschmecker kürt auch in diesem Jahr "Die 500 besten Restaurants in Deutschland 2018/2019" im gleichnamigen Guide. Zwei Lokale zeichnet das Magazin aus dem Jahreszeiten Verlag für besondere Leistungen und Konzepte aus. Clemens Rambichler ist Koch des Jahres; das Intense in Kallstadt das Restaurant des Jahres.

Der Guide "Die 500 besten Restaurants in Deutschland 2018/2019" liegt der Oktober-Ausgabe des Magazins Der Feinschmecker bei und enthält für Genießer und Gourmets auf 258 Seiten aktuelle Empfehlungen und Informationen von Sylt bis zum Bodensee.

Koch des Jahres: Clemens Rambichler, Sonnora, Dreis

Rund sechs Jahre hatte Clemens Rambichler an der Seite von Helmut Thieltges gekocht, als dieser 2017 plötzlich verstarb. Der heute 30-Jährige bekam die Chance seines Lebens und nutzte sie: Obgleich die Fußstapfen gewaltig sind, in die der Nachfolger tritt, führt er das kulinarische Erbe seines Lehrmeisters mit Respekt auf Augenhöhe fort und lässt sensibel eigene Akzente einfließen. Wenn einer ein Erbe dieser Dimension so souverän und zugleich bescheiden antritt - und erfüllt -, gebührt ihm höchste Anerkennung, so der Verlag der Zeitschrift Der Feinschmecker.

Restaurant des Jahres: Intense, Kallstadt

Zusammen mit seiner Lebensgefährtin Bettina Thiel, die sich um Gäste und Weine kümmert, tauschte Benjamin Peifer das Neustädter Urgestein in Kallstadt gegen sein eigenes Restaurant - ohne potenten Investor im Hintergrund. Und hier trägt alles seine Handschrift:

Den puristischen Gastraum unter einem Kreuzgewölbe mit wenigen stilvollen Holztischen hat er selbst mitgestaltet, und auch sonst wird alles selbst gemacht. Das Ergebnis präsentiert Peifer in einem 15-teiligen Überraschungsmenü, eine animierende, moderne deutsche Küche, die auch international beeindrucken kann.

Außerdem präsentiert Der Feinschmecker "The next Generation", junge Köche, von denen wir noch Großes erwarten dürfen sowie eine umfassende Liste mit den höchstbewerteten Adressen. Für den Feinschmecker-Guide wurden auch in diesem Jahr wieder Lokale neu mit bis zu fünf Feinschmecker-Punkten bewertet. Der Guide bietet Beschreibungen von Küchenstilen höchster Kompetenz, beispielhafte Gerichte für Gourmets, einen Eindruck vom Ambiente sowie Angaben von Preisen und alle wichtigen Daten.

Die Oktober-Ausgabe von Der Feinschmecker mit dem Guide ist für 9,95 Euro ab sofort im Handel erhältlich.

