

BRANCHENNEWS

?Ein Hochgenuss?



Die Oktoberausgabe von Der Feinschmecker mit dem Guide ?Die besten Restaurants 2020? ist ab sofort im Handel erhältlich / Foto: Jahreszeiten Verlag, Der Feinschmecker

Mit der Oktoberausgabe von Der Feinschmecker erscheint der große Guide ?Die 500 besten Restaurants in Deutschland? in einem neuen, frischen Look. Auf 258 Seiten kürt die Redaktion die Besten und empfiehlt 500 Restaurants von Sylt bis zum Bodensee. Koch des Jahres ist Eric Menchon, das Restaurant des Jahres ist das Restaurant Tim Raue in Berlin. Die aktuellen Auszeichnungen sind das Ergebnis der diesjährigen Testreihe, für welche die Tester mehrere Monate lang quer durch ganz Deutschland gereist sind und die Restaurants anonym besucht haben. Für den großen Restaurant-Guide wurden wieder Lokale mit bis zu fünf Feinschmecker-Punkten bewertet. Die Bewertung ist in diesem Jahr übersichtlicher gestaltet, das prägnante rote "F" wurde ebenfalls überarbeitet. Außerdem zeichnet der Hamburger Jahreszeiten Verlag wieder die Besten der Branche in neun Kategorien mit dem Feinschmecker Gastro-Award aus.

Koch des Jahres: Eric Menchon, Le Moissonnier, Köln

Die Begründung: ?Nur selten werden Tradition und Moderne so gelungen kulinarisch verbunden wie in der charmanten, lebhaften Jugendstilbistro-Atmosphäre! Eric Menchon gehört zu jenen Spitzenköchen, die sich nicht ständig selbst neu erfinden müssen und in den Mittelpunkt einer Inszenierung rücken. Dabei könnte er das ohne Weiteres, ist sein Stil doch unverwechselbar. Er steht souverän und unerschütterlich für sich selbst und ist dennoch so zeitgemäß wie wenige andere: Jedes seiner im Französischen verwurzelten und dabei weltweiten Gerichte ist ein kleines Menü, teils auf mehreren Tellern angerichtet. Ein Hochgenuss, egal in welcher Reihenfolge Sie essen: Es erklärt sich alles wunderbar von

selbst. Très français ist auch die Weinkarte mit Prestigeweinen und Eigenimporten. Das muss man lieben!?

Restaurant des Jahres: Tim Raue, Berlin

?Um in Tim Raues Restaurant zu essen, planen auch ausländische Gäste extra eine Reise, weil es zu den wenigen deutschen Top-Adressen gehört, die zumeist ausgebucht sind. Das liegt nicht nur daran, dass der Berliner international präsent ist, sondern auch daran, dass man in dem modern-urbanen Restaurant unbelastet von Belehrungs-Kanon und Weltverbesserungsanspruch in kultiviert-legerer Atmosphäre schwelgen darf. Eine unverwechselbare, moderne Küche auf Spitzenniveau, die unter den Einflüssen Asiens vor allem jene aus China ganz eigen interpretiert, dazu kommt eine herausragende Getränkebegleitung von André Macionga, der aus 1200 Weinen gern und oft wunderbar gereifte Abfüllungen öffnet. Marie-Anne Raue sorgt für die heiter-beschwingte Atmosphäre, wie es sie so in keinem anderen deutschen Spitzenrestaurant gibt. Moderne, kosmopolitische Spitzenküche par excellence!?

Die weiteren Feinschmecker Gastro-Awards:

Sommelière des Jahres: Bärbel Ring, Söl'ring Hof, Sylt

Gastgeber des Jahres: Markus Klaas, Werneckhof by Geisel, München

Patissier des Jahres: René Frank, Coda, Berlin

Weinkarte des Jahres: Schwarzer Adler, Vogtsburg

Nachhaltiges Konzept des Jahres: 100/200 Kitchen, Hamburg

Innovative Küche des Jahres: Intense, Kallstadt

Lebensleistung des Jahres: Hans Haas, Tantris, München

Außerdem präsentiert Der Feinschmecker ?The next Generation?, junge Köche, von denen noch Großes erwartet werden darf, sowie eine umfassende Übersicht mit den höchstbewerteten Adressen.

Wie immer enthält der Guide alle wichtigen Informationen: Beschreibungen von Küchenstilen, beispielhafte Gerichte, einen Eindruck vom Ambiente sowie Angaben von Preisen und alle wichtigen Daten für die Reservierung. Die Oktoberausgabe von Der Feinschmecker mit dem Guide ?Die besten Restaurants 2020? ist für 11,90 Euro ab sofort im Handel erhältlich.