

Konsequenter Küchenstil ausgezeichnet: Opinionated About Dining veröffentlicht neue Top 100 Rangliste

Die neue Bestenliste von "Opinionated About Dining" ehrt erstmals weltweit 100 Restaurants und deren Küchenchefs für ihre seit mehr als 25 Jahren konsequente Stilistik. Platz eins geht an Michel Bras nach Japan, doch unter den 100 Gourmetadressen finden sich auch zehn kulinarische Institutionen in Deutschland.

New York, 26. April 2016 – Erstmals ermittelt das amerikanische Restaurant-Ratingsystem „Opinionated About Dining“ (OAD) eine „Top 100 Classical and Heritage Restaurants“-Liste – angeführt vom französischen Grand Chef Michel Bras mit seiner Dependance „Toya“ in Japan. „Das neue Ranking ist vor allem entstanden, weil mir auffiel, dass die bestehenden Restaurantführer ihren Lesern nicht immer passend weiterhelfen. Es wird nicht unterschieden zwischen traditionsbewussten Restaurants und solchen, die innovativ sein wollen. Dabei sind diese zwei Kategorien kaum zu vergleichen. Unsere Top 100 Liste möchte genau diesen Umstand umgehen: Sie honoriert jene Küchenchefs, deren Handschrift in den vergangenen 25 Jahren stilistisch konsequent und auf einem herausragenden Niveau geblieben ist“, verdeutlicht Herausgeber Steve Plotnicki die Intention der neuen Liste, die fortan jährlich erscheinen soll. Grundlage ist eine Umfrage unter fast 5000 registrierten Gourmets, darunter einige der bekanntesten Food-Blogger weltweit.

Platz eins geht an die nördlichste Spitze Japans: Im Restaurant Toya überzeugt der Franzose Michel Bras mit seinem Küchenchef Simone Cantafios am Herd. „Ein Muss für jeden, der ein ungewöhnlich perfektes Essen in einer ebenso ungewöhnlich beeindruckenden Location erleben möchte“, lautet das Fazit der Umfrageteilnehmer über den Anführer der Bestenliste. Auf das Toya folgt die französische Institution Troisgros in Roanne, das seit seiner Eröffnung 1957 durch die Familie Troisgros seinem exzellenten Ruf gerecht wird.

Insgesamt ehrt die Bestenliste Restaurants und Küchenchefs aus zwölf verschiedenen Ländern. Mit 33 Platzierungen führt Frankreich das Länderranking zwar an, aber auch zehn deutsche sind vertreten: Als Bestplatzierter findet sich Harald Wohlfahrt mit der Schwarzwaldstube in Baiersbronn auf Rang sieben. Es folgen u.a. Helmut Thielges im Waldhotel Sonnora in Dreis auf Platz 12, Heinz Winkler mit seiner Residenz im Chiemgau auf Rang 25, Hans-Peter Lumpp im Bareiss auf 40 und Hans Haas im Münchner Tantris auf Platz 43.

Dass eine lange Tradition keineswegs klassische Küche bedeuten muss, zeigt sich wiederum am Nürnberger Restaurant Essigbrätlein, das auf Position 56 einsteigt. Bereits seit der Eröffnung 1989 konzentrieren sich Andree Köthe und Küchenchef Yves Ollech auf eine naturalistische Gemüse- und Gewürzküche. „Entscheidendes Kriterium ist einzig, dass die eigene Handschrift geradlinig und der Stil möglichst unverändert beibehalten wurde“, bekräftigt Plotnicki.

#

Opinionated About Dining

OAD wurde 2003 von dem gebürtigen New Yorker Steve Plotnicki ins Leben gerufen. Der anfängliche Blog entwickelte sich zum Forum für kulinarischen Erfahrungsaustausch zwischen Food-Enthusiasten und mündete in einer weltweiten Restaurant-Bewertungsumfrage, die die Meinungen von mehr als 4800 registrierten Restaurantgästen und Food-Bloggern wiedergibt. OAD ist die einzige Umfrage ihrer Art, die auch die persönliche Erfahrung des jeweiligen Voters miteinbezieht. Auf der Grundlage dieser Faktoren und der Auswertung von rund 150.000 eingesendeten Restaurantbewertungen entstehen so verschiedene welt- und landesweite Bestenlisten.

Die Ergebnisse der bereits seit 2011 jährlich erscheinenden „OAD European Top 100 Restaurant List“ werden am 23. Mai in Kopenhagen vorgestellt.

Weitere Informationen und alle Bestenlisten unter:

<http://www.opinionatedaboutdining.com>

TOP 100 CLASSICAL AND HERITAGE RESTAURANTS 2016

1. Michel Bras – Toya, Japan
2. Troisgros – Roanne, Frankreich
3. Alain Ducasse – Louis XV – Monte Carlo, Monaco
4. Régis et Jacques Marcon – St. Bonnet-les-Froids, Frankreich
5. Michel Guérard – Eugénie les Bains, Frankreich
6. Dal Pescatore – Canneto Sull'Oglio, Italien
- 7. Harald Wohlfahrt – Schwarzwaldstube – Baiersbronn, Deutschland**
8. Per Se – New York, USA
9. L'Ambroisie – Paris, Frankreich
10. Robuchon au Dôme – Macau, China
11. Thomas Keller – French Laundry – Yountville, California, USA
- 12. Helmut Thieltges – Waldhotel Sonora – Dreis, Deutschland**
13. Château Restaurant Joël Robuchon – Tokyo, Japan
14. L'Osier – Tokyo, Japan
15. Relais Bernard Loiseau – Saulieu, Frankreich
16. Cuisnine(s) Michel Troisgros – Tokyo, Frankreich

17. Søllerød Kro – Holte, Dänemark
18. Le Duc – Paris, Frankreich
19. Le Bernardin – New York, USA
20. Pierre Gagnaire – Tokyo, Japan
21. Côte St-Jacques – Joigny, Frankreich
22. Il Lugo di Aimo e Nadia – Mailand, Italien
23. Taillevent – Paris, Frankreich
24. Alain Ducasse au Le Meurice – Paris, Frankreich
- 25. Heinz Winkler – Aschau im Chiemgau, Deutschland**
26. Château de la Chèvre d'Or – Eze, Frankreich
27. Patrick Guillbaud – Dublin, Irland
28. Château les Crayères – Reims, Frankreich
29. Auberge de l'III – Illhaeusern, Frankreich
30. Perbellini – Isola Rizza, Italien
31. Comme Chez Soi – Brüssel, Belgien
32. Kong Hans Kaelder – Kopenhagen, Dänemark
33. Michel Trama – Puymirol, Frankreich
34. Apicius – Paris, Frankreich
35. Al Sorriso – Soriso, Italien
36. Peter Luger – Brooklyn, USA
37. Le Manoir aux Quat'Saisons – Great Milton, Großbritannien
38. De Karmeliet – Bruges, Belgien
39. Antica Corona Reale-da Renzo – Cervere, Italien
- 40. Hans-Peter Lumpp – Bareiss – Baiersbronn, Deutschland**
41. Grand Véfour – Paris, Frankreich
42. Kaia Kape – Getaria, Spanien
- 43. Hans Haas – Tantris – München, Deutschland**
44. Bacon – Cap d'Antibes, Frankreich
45. Alain Ducasse at the Dorchester – London, Großbritannien
46. La Mere Brazier – Lyon, Frankreich
47. Santceloni – Madrid, Spanien
48. Daniel – New York, USA
49. Bouley – New York, USA
50. Enoteca Pincchiori – Florenz, Italien
51. Paul Bocuse - Collonges-au-Mont-d'Or, Frankreich
52. Romano – Viareggio, Italien
53. L'Atelier de Joël Robuchon – Paris, Frankreich
54. Joël Robuchon at the Metropole – Monte Carlo, Monaco
55. Lorenzo – Forte dei Marmi, Italien
- 56. Essigbratlein – Nürnberg, Deutschland**
57. Casa Gerardo – Prendres, Spanien
58. L'Ami Louis – Paris, Frankreich

59. Rias de Galicia – Barcelona, Spanien
60. Oustaù de Baumanière - Les-Baux-de-Provence, Frankreich
61. Koffman's – London, Großbritannien
62. Tétou – Golfe Juan, Frankreich
63. Antica Osteria del Ponte - Cassinetta di Lugagnano, Italien
64. Le Pré Catelan – Paris, Frankreich
65. The Ritz – London, Großbritannien
66. Varoulko Seaside – Athen, Griechenland
67. Fischers Fritz – Berlin, Deutschland
68. Le Chabichou – Courcheval, Frankreich
69. Gidleigh Park – Chagford, Großbritannien
70. Echaurren – Ezcaray, Spanien
71. La Ciau del Tornavento – Treiso, Italien
72. Jacobs – Hamburg, Deutschland
73. Le Chalet de la Forêt – Brüssel, Belgien
74. L'Amphitryon – Lorient, Frankreich
75. Hispania – Arenys de Mar, Spanien
76. Joël Robuchon at the Mansion – Las Vegas, USA
77. Spago – Beverly Hills, USA
78. Hameau Albert 1er – Chamonix, Frankreich
79. Georges Blanc – Vonnas, Frankreich
80. Colline Ciociare – Acuto, Italien
81. Haerlin – Hamburg, Deutschland
82. Le Gavroche – London, Großbritannien
83. Miramonti l'Altro – Consorzio, Italien
84. Kronenhalle – Zürich, Schweiz
85. Laurent – Paris, Frankreich
86. Zuberoa – Oiartzun, Spanien
87. Da Fiore – Venedig, Italien
88. Le Moissonier – Köln, Deutschland
89. Spiaggia – Chicago, USA
90. Caino – Montemerano, Italien
91. Combarro – Madrid, Spanien
92. Auberge de l'Île Barbe – Lyon, Frankreich
93. Rekondo – San Sebastian, Spanien
94. River Café – London, Großbritannien
95. Quattro Passi – Massa Lubrense, Italien
96. Carré des Feuillants – Paris, Frankreich
97. Christian Étienne – Avignon, Frankreich
98. Le Dôme – Paris, Frankreich
99. Le Cirque – New York, USA
100. Akelare – San Sebastian, Spanien