

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/7128/1458412/der-feinschmecker-empfehl-die-besten-restaurants-in-deutschland-2009-2010> abgerufen werden.

DER FEINSCHMECKER

DER FEINSCHMECKER empfiehlt: Die besten Restaurants in Deutschland 2009/2010

17.08.2009 - 11:15 Uhr, DER FEINSCHMECKER

Hamburg (ots) - In ihrer Septemberausgabe, die ab Mittwoch, dem 19. August 2009, im Handel sein wird, veröffentlicht die Zeitschrift DER FEINSCHMECKER wieder ihre Broschüre mit den 600 besten Restaurants in Deutschland.

Die Präsentation erfolgt seit 17 Jahren nach bewährten Regeln: beschreibende Kurztexpte, übersichtliche Symbole, alle Informationen, die man für eine Reservierung braucht, und ein klares Bewertungsschema von einem bis maximal fünf Feinschmecker-Punkten. Die Empfehlungen reichen vom Luxusrestaurant bis zum Dorfgasthaus, vom Italiener bis zum Szenelokal. Entscheidend ist, ob ein Betrieb die selbst gesteckten Ansprüche erfüllt.

Die Höchstnote von fünf Punkten ("In jeder Hinsicht perfekt") errangen diesmal neun Restaurants:

Schwarzwaldstube im Hotel Traube-Tonbach, Baiersbronn
Residenz Heinz Winkler, Aschau/Chiemgau
Vendôme im Hotel Schloss Bensberg, Bergisch Gladbach
Sonnora, Dreis/Eifel
Gästehaus Erfort, Saarbrücken (NEU)
Aqua im Hotel "The Ritz-Carlton", Wolfsburg (NEU)
Dieter Müller im "Schlosshotel Lerbach", Bergisch Gladbach
Steinheuers Restaurant, Bad Neuenahr
Tantris, München

Zum "Restaurant des Jahres 2009" erklärte die Redaktion "Rosin" im westfälischen Dorsten. Begründung: Gerade in Krisenzeiten zeigt sich, wie wichtig die eigene Handschrift für den Erfolg eines Restaurants ist. Während landauf, landab viele Häuser zwar löblich auf regionale Küche setzen, aber dabei ohne frische Ideen nicht selten ihr eigenständiges Profil verlieren, bleibt einer schon seit Jahren unbeirrt Charakter und Stilistik seiner Küche nicht nur treu, sondern feilt stetig weiter daran. Mit großem Erfolg: Frank Rosin hat im westfälischen Dorsten abseits von Hauptstadtbühne und Metropolenglamour das Thema der heimischen Küche auf eine ganz eigenständige und unverwechselbare Weise weiterentwickelt. Die "Schmackofatze" sind sein Markenzeichen, und bei Miniaturen wie Couscous-Petersilien-Salat mit orientalischen Aromen oder Pumpnickel mit Kartoffelcreme und Ibérico-Wurst stellt er mit charmantem Augenzwinkern Bezüge zur multikulturellen Identität des Ruhrgebiets her. Dabei ist er längst in der kulinarischen Moderne angekommen. Das Team trägt das Seine zum Erfolg bei: Die Sommelière Susanne Spies sorgt für ein spannendes Weinprogramm, der Service für herzliche Gastlichkeit. Ein Rezept für die Zukunft!

Auch in diesem Jahr kürt DER FEINSCHMECKER die jeweils zehn besten deutschen Restaurants in sechs Kategorien:

Beste Köche: Platz 1 erneut Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube, Baiersbronn

Beste Trendküchen: Platz 1 dieses Mal das Aqua, Wolfsburg

Beste Küchen auf dem Land: Platz 1 auch dieses Jahr Landgasthof Adler, Rosenberg

Beste Serviceteams: Platz 1 wieder ungeschlagen die Schwarzwaldstube, Baiersbronn

Beste Szenerestaurants: Platz 1 einmal mehr Sansibar, Sylt

Beste Patissiers: Auf Platz 1 behauptet sich Pierre Lingelser, Schwarzwaldstube, Baiersbronn

Insgesamt hat DER FEINSCHMECKER auch in diesem Jahr rund 1200

Restaurants in ganz Deutschland sowie im benachbarten Ausland besucht und getestet. Zusätzlich zu den 600 Lokalen in der Broschüre empfiehlt die Redaktion weitere 500 Restaurants im "Guide 2010", der darüber hinaus 900 deutsche Hotels und 600 Tipps jenseits der Grenze enthält. Er wird im Oktober zur Frankfurter Buchmesse erscheinen (Hardcover, Travel House Media, München, 29,95 Euro).

Neu in diesem Jahr: Zeitgleich erscheint erstmals der neue große "Europa Gourmet City Guide" mit Hotels, Restaurants, Bars und Cafés in 40 Städten, darunter auch Tipps für die vier deutschen Städte Berlin, Hamburg, München und Frankfurt. Preis: 24,90 Euro.

Landeshauptstädte

Zahl der Restaurant-Empfehlungen in den 16 deutschen Landeshauptstädten:

1.	Hamburg	30
2.	Berlin	27
3.	München	22
4.	Stuttgart	13
5.	Düsseldorf	12
6.	Hannover	7
7.	Dresden	5
8.	Bremen	4
9.	Kiel	3
	Saarbrücken	3
	Wiesbaden	3
12.	Erfurt	2
	Potsdam	2
14.	Magdeburg	-
	Schwerin	-

Große deutsche Städte:

1.	Hamburg	30
2.	Berlin	27
3.	München	22
4.	Frankfurt	15
	Köln	15
6.	Stuttgart	13
7.	Düsseldorf	12
8.	Hannover	7
	Leipzig	7

Bundesländer im kulinarischen Vergleich:

1.	Baden-Württemberg	133
2.	Bayern	104
3.	Nordrhein-Westfalen	102
4.	Hessen	45
5.	Rheinland-Pfalz	40
6.	Niedersachsen	33
7.	Hamburg	30
8.	Schleswig-Holstein	28
9.	Berlin	27
10.	Sachsen	18
11.	Mecklenburg-Vorpommern	13
12.	Saarland	8
13.	Brandenburg	5
14.	Thüringen	4
	Bremen	4
16.	Sachsen-Anhalt	1

Weitere Informationen. Deborah Knür, Redaktion DER FEINSCHMECKER, Ressort Reise, Tel. 040/2717-2532, Fax 040/2717-2062, E-Mail: deborah.knuer@der-feinschmecker.de

@infblk@

Pressekontakt:

Mona Burmester, Presse und Öffentlichkeitsarbeit JAHRESZEITEN VERLAG, Tel. 040/2717-2493, Fax 040/2717-2063, E-Mail: presse@jalag.de

Originaltext:

DER FEINSCHMECKER

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/7128/der-feinschmecker>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_7128.rss2