

**VERÖFFENTLICHUNGSSPERRE BIS MONTAG, 18. APRIL 2011, 22:30 MESZ**

## DER GROSSE DÄNE ... NOMA ZUM S.PELLEGRINO WORLD'S BEST RESTAURANT 2011 GEKÜRT

- Deutsche Restaurants Vendome und Aqua auf der Liste genannt
- Wiener Restaurant Steirereck, Schweizer Schloss Schauenstein und Restaurant des Schweizer Hotel De Ville in den Top 50
- Europäische Restaurants in den Top 10; Liste enthält neue Einträge aus Peru, China, Russland und Mexiko
- Zwanzig Nationen in der Liste vertreten, darunter Japan und Brasilien

Das dänische Restaurant Noma wurde heute zum **S.Pellegrino World's Best Restaurant 2011** in der jährlichen Liste der S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants gekürt. Damit gewann das Restaurant von René Redzepi zum zweiten Mal in Folge die jährliche Preisverleihung, deren Trophäen weithin als „Oskar“ der Gastronomie gelten. Dies reflektiert die nachhaltige Begeisterung über die einzigartige Verarbeitung lokaler und regionaler Zutaten des Hauses.

Es war ein wichtiges Jahr für das Noma, und der Name von Chefkoch René Redzepi ist zum Synonym für die „neue Garde“ einer globalen Cuisine geworden, die für junges, aufregendes, zielführendes Dinieren steht.

William Drew, Herausgeber der Zeitschrift Restaurant, sagt dazu: „Dieses Jahr bringt uns eine spannende neue Liste von Restaurants, die geografisch noch stärker verteilt sind als bisher, und sie verdeutlicht den Einfluss aufstrebender kulinarischer Nationen wie Peru oder Russland. Wir gratulieren René Redzepi herzlich dazu, dass er die schwierige Aufgabe bewältigt hat, die Spitzenposition seines Restaurants auf unserer Liste zu behaupten und damit sein Engagement zu unterstreichen, die nordische Küche neu zu definieren.“

Die höchste Position unter den **deutschen** Restaurants nimmt das Kölner Vendome auf Platz 21 ein, das damit seinen kontinuierlichen Aufstieg fortsetzt (um einen Rangplatz seit vergangenem Jahr und um vier Rangplätze seit 2009). Chefkoch Joachim Wissler hat sich auf traditionelle deutsche Zutaten mit einem Hauch Luxus wie Hummer und Foie Gras spezialisiert. Gefolgt wird das Vendome vom **Wiener** Steirereck auf Platz 22 und dem **Schweizer** Schloss Schauenstein, das sich auf der diesjährigen Liste um sieben Plätze auf Rang 23 verbessern konnte. Die größte Steigerung unter den deutschen Restaurants erfuhr dieses Jahr das Aqua, das sich um neun Plätze auf Rangplatz 25 verbessern konnte. 2010 stand das Haus erstmals auf der Liste. Sven Elverfeld widmet seine Zeit und Kreativität weiterhin der Demontage und Neuerfindung traditioneller Gerichte.

Das legendäre El Bulli schließt dieses Jahr die Pforten und erscheint daher nicht mehr auf der Liste. Die spanischen Restaurants El Celler de Can Roca und Mugaritz folgen heuer mit den Plätzen 2 und 3 auf das Noma. El Celler de Can Roca, das von drei Brüdern geführt wird, von denen der jüngste erst 33 Jahre alt ist, verbessert sich dieses Jahr um zwei Plätze. Auch das Mugaritz steigt um zwei Plätze auf. Nach einem verheerenden Brand 2010 konnte es wieder eröffnen und gilt nun als das drittbeste Restaurant der Welt.

Zu den begehrtesten Auszeichnungen des Abends gehört der **Chefs' Choice Award**. Dieser geht nach einem Votum von Kollegen an **Massimo Bottura**, von dessen Restaurant Osteria Francescana in Italien viel gesprochen wird. Botturas internationale Reputation wächst rasch angesichts seiner Avantgarde-Cuisine, die zwar unverhohlen modern ist, aber dennoch traditionelle Techniken aufgreift und die Grenzen zwischen Alt und Neu immer weiter verschiebt.

Ungeachtet der Dominanz spanischer Restaurants an der Listenspitze hat das brasilianische D.O.M. einen der spektakulärsten Sprünge hingelegt - um elf Plätze auf Platz sieben. Die Kritiker würdigten Brasiliens zunehmenden Einfluss auf die globale Cuisine mit zahlreichen Stimmen, und auch die Electrolux World's 50 Best Academy, organisiert von der Zeitschrift Restaurant, erkennt die wachsende kulinarische Bedeutung des Landes mit einem eigenen Team an. Chefkoch Alex Atala, bekannt für die Verwendung von Zutaten vom Amazonas, stellt der Welt eine neue, nachhaltige brasilianische Küche vor.

Perus erstes Restaurant überhaupt auf der Liste ist das Astrid Y Gaston auf Platz 42. Das Restaurant in Lima ist für seine peruanische Haute Cuisine einschließlich traditioneller Cerviches und Chupes (Fischartöpfe) bekannt.

### Presseanfragen

Bitte kontaktieren Sie **Alex Tunney, Natasha Williamson** oder **Clare Gillespie** bei LUCHFORD APM:  
**E-Mail:** worlds50best@luchfordapm.com  
**Tel.:** +44 207 631 1000 oder **mobil:** +44 7919 051585

Bilder von der Preisverleihung und von den 50 besten Restaurants sind über das LUCHFORD APM-Dateifreigabesystem erhältlich:  
<http://www.fm.luchfordapm.com/>  
**Benutzername:** 50Best **Kenntwort:** press

Presseanfragen zu S. Pellegrino richten Sie bitte an **Maria Antonietta Morello** bei Weber Shandwick:  
**E-Mail:** mmorello@webershandwick.com  
**Tel.:** +39 02 57378310

### Redaktionelle Hinweise:

**Restaurant** ist die führende britische Fachzeitschrift für Gastronomen und Profiköche. Sie ermittelt seit 2002 die „World's 50 Best Restaurants“. Die Zeitschrift Restaurant trägt die alleinige Verantwortung für die Organisation der Awards, die Auszählung der Stimmen und das Erstellen der Liste.

**S.Pellegrino**, internationale Marke von Sanpellegrino S.p.A., ist der Hauptsponsor der Auszeichnungen. S.Pellegrino und Acqua Panna sind als Mineralwasser in der gehobenen Küche weltweit führend. Beide interpretieren den italienischen Stil als Synthese von Qualität, Genuss und Wohlbefinden.



[www.worlds50best.com](http://www.worlds50best.com)

Brought to you by  
**restaurant**  
MAGAZINE

Sponsored by



In association with



## VERÖFFENTLICHUNGSSPERRE BIS MONTAG, 18. APRIL 2011, 22:30 MESZ

Das **beste Restaurant in Nordamerika** ist zum zweiten Mal in Folge das Chicagoer Alinea, das sich gegen andere US-Favoriten wie Thomas Kellers Per Se (weiterhin Rang 10) oder das Daniel (Platz 11) durchsetzen konnte.

Trotz der starken weltweiten Konkurrenz finden sich zahlreiche britische Restaurants auf der Liste, angeführt von Heston Blumenthals The Fat Duck auf Platz fünf. Das Restaurant The Ledbury leistet ihm Gesellschaft als **höchster Neueinsteiger** auf Rang 34. Chefkoch Brett Graham, gebürtiger Australier, findet weithin große Anerkennung für seine exzellente französisch inspirierte Küche, und in Folge der Listenplatzierung erwarten Experten, dass sich sein Gasthaus in West-London vom lokalen Star zum globalen „Must go“-Restaurant mausert. Claude Bosis Hibiscus und Fergus Hendersons St John schaffen es ebenfalls auf die Liste mit den Plätzen 43 (Aufstieg um sechs Listenplätze seit letztem Jahr) bzw. 41 (Aufstieg um zwei Plätze).

Auch das französische Le Chateaubriand setzt seinen Aufstieg in der Liste mit einer Verbesserung um zwei Plätze auf Rang neun fort. Dazu kommen L'Astrance und L'Atelier de Joel Robuchon auf den Plätzen 13 bzw. 14. L'Astrance ist ein bemerkenswertes kulinarisches Ziel und wohl das einzige Restaurant der Liste ohne Speisekarte. Die Gäste wählen lediglich die Anzahl der Gänge. Die Gestaltung des Dinners liegt allein in der Hand des Chefs.

Die Auszeichnung für den **höchsten Listensprung** geht an das Restaurant Nihonryori RyuGin in Japan, das sich um 28 Plätze verbessern konnte. Die Küche von Seiji Yamamoto erweitert die Grenzen der japanischen Küche, ohne Traditionalisten vor den Kopf zu stoßen. Ebenfalls in Tokio und im dritten Jahr in Folge als **beste Restaurant Asiens ausgezeichnet** ist Les Creations de NARISAWA. Die unorthodoxe französische Küche ist für die Verwendung biologischer Erde sowie Holzkohle bei den Gerichten bekannt.

Das Quay wurde zum zweiten Mal in Folge als **bestes Restaurant in Australien und Asien** ausgezeichnet. Dieses Jahr rangiert das Restaurant von Peter Gilmore auf Platz 26, hat sich damit um einen Rang verbessert und ist das einzige Restaurant in Australien unter den S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

In der zweiten Hälfte der Liste der S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants finden sich Restaurants aus Ländern, die neu vertreten sind. Nichtsdestoweniger verfügen die Häuser vor Ort über einen ausgezeichneten Ruf und reihen sich derzeit in die internationale Liga feinen Dinierens ein. Dazu gehört auch das russische Varvary auf Platz 48. In diesem Restaurant, das zu den berühmtesten in ganz Russland gehört, wird traditionelle, jedoch europäisch beeinflusste Küche serviert.

Als **beste Restaurant in Afrika** wurde Le Quartier Francais in Kapstadt gewürdigt, das schon seit vielen Jahren ein Listenfavorit ist. Die Niederländerin Margot Janse leitet die Küche seit 16 Jahren. Sie wird regelmäßig als bester Chefkoch Afrikas ausgezeichnet.

Jedes Jahr wird eins der Restaurants auf den Listenplätzen 51 bis 100 als „**One to Watch**“, beobachtenswert, benannt. Dieses Jahr handelt es sich dabei um das schwedische Restaurant Frantzen/Lindeberg. Es ist eins der kleinsten Restaurants der Liste mit nur 16 Gastplätzen und wurde 2008 eröffnet. Hier zu speisen wird als „spektakuläre Show“ beschrieben: Escargots und Caviar d'escargot, serviert mit Musikbox, Katzensgras, Veilchen, Pollen und Rapsaat.

William Drew, Herausgeber der Zeitschrift *Restaurant*, sagt dazu: „Dieses Stockholmer Restaurant ist so spannend, weil es keine definierten Gerichte gibt. Vielmehr kocht man frei auf Basis dessen, was gerade erhältlich ist - und viele Gerichte haben verblüffende Zutaten. Das Ergebnis ist einfach ein großartiges Dinner-Erlebnis.“

### Weitere Auszeichnungen

Wie bereits angekündigt erhielt Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Frankreich) 2011 als Erste die Auszeichnung Veuve Clicquot World's Best Female Chef. In ihrer Dankesrede sagte sie: „Es ist mir eine große Ehre, diese Auszeichnung erhalten zu haben und in so talentierter Gesellschaft zu sein.“ Nominiert für den Preis waren außerdem Elena Arzak (Arzak, Spanien) und Nadia Santini (Dal Pescatore, Italien).

Die S.Pellegrino List of the World's 50 Best Restaurants, eine Initiative der Zeitschrift *Restaurant*, ist eine alljährliche Momentaufnahme der Meinungen und Erfahrungen von über 800 internationalen Restaurant-Experten. Es gibt keine vordefinierte Liste von Kriterien, und die Ergebnisse basieren schlicht auf der Auszählung der Stimmen. Jurymitglieder müssen Restaurants, für die sie stimmen, in den vergangenen 18 Monaten selbst besucht haben, und sie müssen für Restaurants innerhalb sowie außerhalb der eigenen Region stimmen.

Mit der Unterstützung von S.Pellegrino, dem weltberühmten Sprudelwasser, das global für italienischen Stil steht, fand die diesjährige Preisverleihung in Anwesenheit von Vertretern der meisten World's 50 Best Restaurants in der Londoner Guildhall statt.

### Presseanfragen

Bitte kontaktieren Sie **Alex Tunney, Natasha Williamson** oder **Clare Gillespie** bei LUCHFORD APM:  
**E-Mail:** worlds50best@luchfordapm.com  
**Tel.:** +44 207 631 1000 oder **mobil:** +44 7919 051585

Bilder von der Preisverleihung und von den 50 besten Restaurants sind über das LUCHFORD APM-Dateifreigabesystem erhältlich:  
<http://www.fm.luchfordapm.com/>

**Benutzername:** 50Best **Kenntwort:** press

Presseanfragen zu S. Pellegrino richten Sie bitte an **Maria Antonietta Morello** bei Weber Shandwick:  
**E-Mail:** mmorello@webershandwick.com  
**Tel.:** +39 02 57378310

### Redaktionelle Hinweise:

**Restaurant** ist die führende britische Fachzeitschrift für Gastronomen und Profiköche. Sie ermittelt seit 2002 die „World's 50 Best Restaurants“. Die Zeitschrift *Restaurant* trägt die alleinige Verantwortung für die Organisation der Awards, die Auszählung der Stimmen und das Erstellen der Liste.

**S.Pellegrino**, internationale Marke von Sanpellegrino S.p.A., ist der Hauptsponsor der Auszeichnungen. S.Pellegrino und Acqua Panna sind als Mineralwasser in der gehobenen Küche weltweit führend. Beide interpretieren den italienischen Stil als Synthese von Qualität, Genuss und Wohlbefinden.



[www.worlds50best.com](http://www.worlds50best.com)

Brought to you by  
**restaurant**  
MAGAZINE

Sponsored by



Thinking of you



In association with

