

# Das Britische „Restaurant Magazine“ Gibt die Rangliste der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010“ Bekannt

Eckart Witzigmann Erhält Bei Den „World's 50 Best Restaurant Awards“ Auszeichnung für Lebenswerk - Zwei Deutsche Restaurants in der Rangliste

FREIGABE NICHT VOR MONTAG 26. APRIL 2010 10:30 UHR

## HIGHLIGHTS:

- Die Nr. 1 der S.Pellegrino World's Best Restaurants und das beste Europäische Acqua Panna-Restaurant: Noma, Kopenhagen (Dänemark)
- Auszeichnung für sein Lebenswerk: Eckart Witzigmann
- „Chef of the Decade“-Preis (Meisterkoch des Jahrzehnts): Ferran Adrià (Spanien)
- Bestes Acqua Panna-Restaurant in den USA: Alinea, Chicago (USA)
- Bestes Acqua Panna-Restaurant im Mittleren Osten & Afrika: La Colombe, Kapstadt (Südafrika)
- Bestes Acqua Panna-Restaurant in Südamerika: D.O.M, Sao Paulo (Brasilien).
- Bestes Acqua Panna-Restaurant in Asien: Les Creations de Narisawa, Tokio (Japan).
- Gewinner des „Chef's Choice Award“: The Fat Duck, Bray (GB)
- Erfolgreichster Aufsteiger: Daniel, New York (USA)
- Bester Neueinsteiger: Schloss Schauenstein, Schweiz
- Entdeckung des Jahres: Marque, Sydney (Australien)

Die „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards“ haben heute bekannt gegeben, dass zwei deutsche und ein österreichisches Restaurant in der diesjährigen Rangliste der weltweit führenden Restaurants zu finden sind. In diesem Jahr ist das Steirereck in Österreich im Vergleich zum Vorjahr um neun Plätze auf Rang 21 geklettert, dicht gefolgt vom deutschen Vendôme auf Platz 22 und dem deutschen Neuzugang Aqua auf Rang 34. Diese Liste wird von der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Academy“, einer Jury bestehend aus über 800 Meisterköchen und weiteren renommierten Gastronomiefachleuten, zusammengestellt.

Darüber hinaus ging die Auszeichnung für das Lebenswerk in Anerkennung seiner herausragenden Verdienste um die europäische Restaurantszene in den letzten 30 Jahren dieses Jahr an Eckart Witzigmann. Damit reiht er sich in einen Kreis hoch dekorierten Spitzenköche ein. Zu den letzten Starköchen, die den Preis für ihr Lebenswerk in Empfang nehmen durften, gehörten Joël Robuchon, Gualtiero Marchesi, Paul Bocuse, Albert und Michel Roux sowie Alice Waters.

Die Preisträger wurden von den Mitgliedern der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Academy“ ausgewählt, zu denen 26 der maßgeblichen und renommiertesten Redakteure und Fachjournalisten im Gastronomiebereich gehören. Thomas Ruhl, Vorsitzender der deutschen Jury, zu Witzigmanns Auszeichnung: „In jüngster Zeit hat Eckart Witzigmann die Restaurantszene wohl stärker geprägt als jeder andere. Sein Kochstil ist unverwechselbar und sein Einfluss hinterlässt in ganz Europa seine Spuren. Er hat durch den Einsatz einfacher Zutaten mehr als jeder andere für die Erhebung der bayerischen Küche zur Haute Cuisine getan. Er steht



[www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)

Sponsored by



für bedingungslose Leidenschaft und eine unglaubliche, schier unerschöpfliche Schaffenskraft.“

Spitzenreiter in der Gesamtwertung der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants“ und der besten europäischen Restaurants 2010 ist das Noma in Kopenhagen. Mit den meisten Jury-Nominierungen belegt das Noma unter Leitung von Chefkoch Rene Redzepi (32) eindeutig die Spitzenposition.

In dem an den Kopenhagener Hafenanlagen gelegenen, stilvoll umgebauten Lagerhaus aus dem 18. Jahrhundert werden die meisten Speisen noch von den Köchen persönlich serviert. Das Noma ist führend auf dem Gebiet der „nordischen Küche“. Seinen Ruf hat es sich mit der Verarbeitung saisonaler und lokaler Zutaten, von denen viele außerhalb Nordeuropas gänzlich unbekannt sind, sowie der Kreation von Gerichten wie Radieschen in Speiseerde, die die Natur 1:1 auf den Teller bringen, erworben. So ist dieses Restaurant schnell zu einem Mekka für lukullische Genüsse geworden. (sentence deleted)

Nach vier Jahren in Folge an der Spitze (2005 bis 2009) rangiert das El Bulli von Ferran Adrià dieses Jahr an zweiter Stelle. Die dominierende Stellung des Restaurants an der Spitze des Rankings über einen so langen Zeitraum hinweg stellt eine herausragende Leistung dar, dass Ferran Adrià mit dem erstmals vom Restaurant Magazine vergebenen Auszeichnung „Chefkoch des Jahrzehnts“ geehrt wurde.

Den dritten Platz auf dem Siebertreppchen belegt das britische Fat Duck, das somit den Ruf von Meisterkoch Heston Blumenthal als einen der aufregendsten und renommiertesten Spitzenköche weltweit festigt. Als zusätzlichen Ritterschlag darf Heston dieses Jahr den „Chefs Choice“-Award mit nach Hause nehmen - eine Auszeichnung, mit der er von Kollegen zum „Meister der Meisterköche“ erkoren wurde.

Die Tatsache, dass dieses Jahr Bewegung in die Rangfolge kam, zeigt einmal mehr, dass es sich nicht um eine fest zementierte Auflistung etablierter Restaurants handelt, sondern vielmehr um einen Leitfaden, der einen guten Überblick über die größten Talente in der gehobenen Küche rund um den Globus gibt. Die Gäste mögen sich uneins darüber sein, was ein gutes Restaurant ausmacht, und natürlich gehen die Meinungen hierüber auseinander; doch diese Rangliste reflektiert die größeren Tendenzen in der weltweiten Branche und ist für das kommende Jahr richtungweisend.

So erklärt Paul Wootton, Herausgeber des die Preisverleihung organisierenden Restaurant Magazine: „In diesem Jahr fällt die Rangliste besonders spannend aus, spiegelt sie doch die Fülle an jungen, dynamischen Spitzenköchen wider, die mit neuen Ideen die Welt der Gastronomie bereichern. Der Aufstieg von René Redzepi an die Weltspitze zeigt, dass die Mitglieder der Jury gern neue Talente neben den international bereits etablierten Größen anerkennen. Ob die herausragenden Verdienste des langjährigen Spitzenreiters Ferran Adrià je zu toppen sind, steht jedoch auf einem ganz anderen Blatt. Seine Leistungen würdigen wir mit unserer brandneuen Auszeichnung „Chef of the Decade“. Wir freuen uns schon auf die kommenden zehn Jahre, in denen die Rangliste weiterhin für Gesprächsstoff in aller Welt sorgen wird.“

Die USA schneiden mit drei Restaurants unter den Top 10, darunter das Alinea von Grant Achatz in Chicago auf Platz 7 sowie acht Restaurants auf den vorderen 50 Plätzen, gut ab. Das Alinea wird als bestes „Acqua Panna-Restaurant in den USA“ gewürdigt, Höhepunkt eines kometenhaften Aufstiegs nach nur drei Jahren in der Rangliste. Mit der Verbesserung um 33 Plätze hat ein weiteres amerikanisches Restaurant den Sprung unter die Top 10 geschafft: Daniel Boulud's Daniel Restaurant in New York.

Aber auch frische Talente aus Frankreich haben ihren festen Platz auf der kulinarischen Landkarte. So haben es die „Restaurant-Rockstars“ des Le Chateaubriand in Paris mit einem Sprung um 29 Plätze auf Ranglistenplatz 11 zum bestplatzierten französischen Restaurant gebracht - vielleicht ein Hinweis darauf, dass vor allem das Speisen in ungezwungener Atmosphäre die Aufmerksamkeit der Restaurantkritiker und Chefköche aus aller Welt gefunden hat.



Brought to you by  
**restaurant**  
MAGAZINE

[www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)

Sponsored by



Wohl kaum eine Überraschung für die Mitglieder der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants“-Jury: Mit dem Biko war dieses Jahr auch Mexico City zum ersten Mal in der Rangliste vertreten. In dem von den baskischen Chefköchen Bruno Oteiza und Mikel Alonso eröffneten Restaurant demonstrieren Kreationen wie das „Foie 100% Cotton Candy“ (Leberpastete an Zuckerwatte) auf anschauliche Weise, warum sie selbst ihren Stil als „Evolution Cuisine“ bezeichnen. Der Neuzugang Biko steht dieses Jahr auf Platz 46 und gehört zu den Restaurants, die in den kommenden Jahren sicherlich noch von sich reden machen werden.

Weitere bemerkenswerte Neueinsteiger auf der Rangliste von 2010 sind das Aqua in Wolfsburg (Deutschland, Rang 34), das De Librije (Niederlande, Rang 37) und Schloss Schauenstein (Schweiz, Rang 30).

Das Marque unter Mark Best in Sydney, bisher ein Geheimtipp unter Gourmets, wird als potenzieller Aufsteiger in die Top 50 für 2011 gehandelt. Es hat die Platzierung unter den „Top-50-Restaurants“ so knapp verpasst, dass man beim Restaurant Magazine zuversichtlich ist, dass es unter allen neuen Restaurants auf den Plätzen 51 bis 100 die besten Chancen für einen Aufstieg in die „Top-50-Restaurants“ im nächsten Jahr hat.

Die „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards“ wurden am Montag, den 26. April 2010 in der Londoner Guildhall veranstaltet. Der Event wird gern als „Oscar-Verleihung“ der weltweiten Gastronomieszene bezeichnet. Die Hilfsorganisation „Action Against Hunger“ wurde wieder als offizieller Charity-Partner der „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants“ ausgewählt. Gourmets in aller Welt erhalten die Möglichkeit, das Menü ihres Lebens in einem der 50 weltbesten Restaurants bei eBay zu ersteigern. Sämtliche Erlöse dieser Aktion gehen an die Hilfsorganisation „Action Against Hunger“, die in 40 Ländern der Welt Leben rettet, unter anderem in Haiti. Gebote können ab dem 27. April 2010 abgegeben werden. <http://myworld.ebay.co.uk/actionagainsthungeruk>

Redaktionelle Hinweise:

Die Zeitschrift „Restaurant Magazine“ ist die führende britische Fachzeitschrift für Gastronomen und Profiköche. Sie führt seit 2002 die „World's 50 Best Restaurants“ durch. Die Zeitschrift „Restaurant Magazine“ ist allein für die Organisation der Awards, die Auszählung der Stimmen und das Erstellen der Liste verantwortlich.

S.Pellegrino setzt seine erfolgreiche Partnerschaft als Titelsponsor für die Awards fort. S.Pellegrino und Acqua Panna sind als Mineralwasser im Bereich der gehobenen Küche weltweit führend. Beide sind Ausdruck des italienischen Stils, der hervorragende Qualität, Lebensfreude und Wohlbefinden perfekt vereint.

## PR contact details

Für weitere Informationen zu den „S.Pellegrino World's 50 Best Restaurant Awards 2010“ kontaktieren Sie bitte das

„S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards 2010“ Pressebüro unter

+ 44 (0) 207 631 1000 (während der Bürozeiten)  
oder unter

+44 (0) 7989 3437271

+44 (0) 7749 617 395

E-Mail-Adressen:

[Alexandra.tunney@luchfordapm.com](mailto:Alexandra.tunney@luchfordapm.com) oder  
[worlds50best@luchfordapm.com](mailto:worlds50best@luchfordapm.com)

Für Presseanfragen zu S. Pellegrino setzen Sie sich bitte mit Maria Antonietta Morello bei Weber Shandwick in Verbindung:

E-Mail: [mmorello@webershandwick.com](mailto:mmorello@webershandwick.com)

Telefon: +39 02 57378310



[www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)

Sponsored by



Slow Food UK

