

Kleines südafrikanisches Restaurant gewinnt neuen Gastronomiepreis

Ein kleines Restaurant in einem abgelegenen südafrikanischen Fischerdorf ist bei den neu ins Leben gerufenen «World Restaurant Awards» mit dem Hauptpreis ausgezeichnet worden.

I

Das «Wolfgat» wurde am Montagabend bei einer Gala der «World Restaurant Awards» in Paris zum «Restaurant des Jahres» gekürt.

Das rund 150 Kilometer von Kapstadt entfernt liegende Restaurant mit Platz für nur 20 Gäste setzt radikal auf frische Produkte aus der Region. Serviert werden von Koch Kobus Van der Merwe unter anderem Muscheln, Austern und Seegras, aber auch Gräser, die in den Dünen um das Restaurant wachsen.

Seine Philosophie sei es, Lebensmittel so wenig wie möglich zu bearbeiten und sie «pur, roh und unbehandelt» zu servieren, sagte der 38-jährige Van der Merwe. Ein siebengängiges Degustationsmenü in dem erst vor zwei Jahren eröffneten Restaurant kostet umgerechnet 53 Euro. [IMG 2]

Die sechs Mitarbeiter sind überwiegend Frauen ohne formelle Ausbildung. «Ich kann es kaum erwarten, mit ihnen ein grosses Glas südafrikanischen Sekt zu trinken», sagte der Koch.

Konkurrenz zum Guide Michelin

Insgesamt wurden bei der Verleihung der «World Restaurant Awards» Preise in 18 Kategorien vergeben – darunter für die beste Spezialität des Hauses, die originellste Küche, die beste Atmosphäre oder das beste Restaurant, bei dem keine Reservierung benötigt wird.

Einige Auszeichnungen sind offenbar eher spasshaft gemeint: So wurde die französische Küchenlegende Alain Ducasse als Koch des Jahres ohne Tattoo ausgezeichnet.

Der Jury gehörten jeweils 50 Frauen und 50 Männer an – bekannte Köche, Journalisten oder sogenannte Influencer.

Hinter den «World Restaurant Awards» steht unter anderem einer der Macher des Rankings «World's 50 Best Restaurants», eine Konkurrenz zur französischen Feinschmeckerbibel Guide Michelin. (sda/afp)

Publiziert am Dienstag, 19. Februar 2019