

Schloss Schauenstein auf 2. Platz im OAD-Ranking von Europa

Das Schloss Schauenstein von Andreas Caminada schafft es dieses Jahr auf dem OAD-Ranking der besten Restaurants Europas auf den zweiten Platz. Nach letztjährigem Platz 1 musste das Gourmetrestaurant in Fürstenau (GR) dem schwedischen Lokal «Frantzén» die Spitze freigeben.



Das Schloss Schauenstein in Fürstenau (GR).

«Opinionated About Dining» (OAD) hat das aktuelle Jahresranking der besten zeitgenössischen Restaurants in Europa veröffentlicht. Der Spitzenplatz der Bewertungsumfrage zu den «Top100+ European Restaurants 2019» geht erstmals nach Stockholm: Schwedens einziges Drei-Sterne-Restaurant «Frantzén» schafft den Sprung von Platz 8 auf 1. Das im Vorjahr erstplatzierte «Schloss Schauenstein» in Fürstenu (GR), geführt vom Schweizer Koch Andreas Caminada, holt 2019 den zweiten Platz in die Schweiz. «Schloss Schauenstein hat einen Wiederholungserfolg als Erstplatziertes nur knapp verpasst», verrät OAD-Herausgeber Steve Plotnicki.

Als eine der international relevanten Quellen für Restaurant-Rankings wählte die OAD-Community, bestehend aus weltweit über 6000 registrierten Restaurantgästen und Food-Bloggern, das Restaurant Frantzén in Stockholm auf Platz 1. «Ich bin kaum überrascht über die Wahl des diesjährigen Spitzenreiters. Es ist beeindruckend, wie perfekt es Chef Björn Frantzén gelungen ist, in seinem erst 2017 eröffneten Restaurant die nordische Küchenphilosophie mit einem einzigartig luxuriösen Fine Dining Erlebnis zu verknüpfen», erklärt Steve Plotnicki.

Auf dem dritten Platz behauptet sich wie auch 2018 Victor Arguinzonizs baskisches Restaurant Asador Etxebarri, was beweise, dass «die raffinierte Kunst des Kochens über offenem Feuer weiterhin hochgeschätzt wird.» Die Verleihung fand mit Spitzenköchen aus ganz Europa im baskischen San Sebastián statt.

Ausgewogenes Länderverhältnis in den Top10

Der Blick auf die weitere Top 10 zeigt ein ausgewogenes Länderverhältnis: Auf Rang 4 findet sich das Restaurant Quique Dacosta in Spanien, gefolgt vom schwedischen Daniel Berlin – einem der stärksten Aufsteiger des Jahres (von 29 auf 5) – und dem italienischen Klassiker Le Calandre auf Platz 6.

Das L'Arpège und das La Marine hingegen vertreten die zeitgemässe Haute Cuisine Frankreichs in diesem Jahr auf den Plätzen 7 und 8, während dem neuen Noma ein beeindruckendes Comeback als Neueinsteiger ins Ranking auf Platz 9 gelingt. Platz 10 der Spitzengruppe sichert sich das Lido 84 am Gardasee mit einem Sprung von Platz 21 auf Platz 10.

Top 10 der Top 100+ European Restaurants 2019

- 1. Restaurant Frantzén**, Björn Frantzén, Stockholm, Schweden
- 2. Schloss Schauenstein**, Andreas Caminada, Fürstenu, Schweiz
- 3. Etxebarri**, Victor Arguinzoniz, Axpe, Spanien
- 4. Quique Dacosta**, Quique Dacosta, Dénia, Spanien
- 5. Daniel Berlin**, Daniel Berlin, Skåne Tranås, Schweden
- 6. Le Calandre**, Massamiliano Alajmo, Rubano, Italien
- 7. L'Arpège**, Alain Passard Paris, Frankreich
- 8. La Marine**, Alexandre Couillon, Noirmoutier, Frankreich
- 9. Noma 2.0**, René Redzepi, Kopenhagen, Dänemark
- 10. Lido 84**, Riccardo Camanini, Gardone Riviera, Italien

Die komplette «Top 100+ European Restaurants»-Bestenliste 2019 findet sich hier

(<http://>

www.opinionatedaboutdining.com/2019/2019_index.html

Schloss Schauenstein einziges Schweizer Restaurant in der Liste

Die Mitglieder der weltweiten OAD-Community wählten 2019 Restaurants aus insgesamt 21 Ländern in die erweiterte Top100+, die in Summe 250 Platzierungen aufweist. Während insgesamt noch Gourmetadressen in Spanien (53) die Europaliste dominieren, folgt als Zweiter im Länderranking erstmals Grossbritannien mit 43 Restaurants vor Frankreich (30) und Italien (29). 17 Restaurants in Deutschland sowie acht in Österreich schafften es erneut ins Ranking.

Als höchstplatzierte Adresse in Deutschland belegt das Victors Fine Dining von Christian Bau Rang 14, während Österreich mit dem Steirereck von Heinz Reitbauer in Wien auf Rang 31 vorrückt. Für die Schweiz bleibt das zweitplatzierte Schloss Schauenstein von Andreas Caminada in diesem Jahr der einzige Vertreter bei den zeitgenössischen Restaurants.

Wertschätzung für zeitgemässe Restaurants steigt

Diverse weitere Aufsteiger in Deutschland und Österreich zeigen zudem, dass die internationale Wertschätzung für zeitgemässe Restaurants in beiden Ländern steigt. So verbessern sich 2019 u.a das Ernst in Berlin (von 62 auf 18), das Gästehaus Klaus Erfort (von 26 auf 20), das Vendôme (von 31 auf 24), das Wolfsburger Aqua (von 40 auf 28), Geisels Werneckhof (von 77 auf 37) sowie die Restaurants Tim Raue (von 56 auf 38) und das Atelier in München (von 85 auf 39).

Ähnliches gilt für Österreich: Das Restraunt Konstantin Filippou in Wien macht Plätze von 97 auf 43 gut, während das Salzburger Ikarus von 123 auf 44 und das Wiener Amador von 118 auf 73 aufsteigen. «Unsere OAD-Voter haben in den letzten Jahren mehr und mehr spannende Restaurants in Deutschland und Österreich für sich entdeckt und für erlebenswert befunden. So entsteht die schöne Entwicklung, dass die Europaliste immer vielfältiger und ausgewogener wird», so Plotnicki. (htr)

Publiziert am Dienstag, 21. Mai 2019