

Jetzt neu im Handel: DER FEINSCHMECKER Guide "Die 500 besten Restaurants 2016

Utl.: 2017" =

Hamburg (ots) -

~

- Querverweis: Bildmaterial ist abrufbar unter
<http://www.presseportal.de/pm/7128/3428833> -

~

Das Magazin DER FEINSCHMECKER kürt Deutschlands beste Restaurants:
Noch nie war die Gastro-Szene bei uns so spannend wie heute! Neue
Konzepte, lässige Bistros, Weltklasseküche: Neue und bekannte Lokale
liefern sich einen Wettstreit um die besten Genusserlebnisse. Damit
die Gäste einen Überblick über alle wichtigen Lokale haben, gibt
Deutschlands führendes Magazin für Reisen, Genuss und Lebensart aus
dem Hamburger JAHRESZEITEN VERLAG auch dieses Jahr wieder den großen
Guide "Die 500 besten Restaurants in Deutschland 2016/2017" heraus.
Er liegt der Oktoberausgabe bei und enthält auf 258 Seiten
Empfehlungen der Redaktion von Sylt bis zum Bodensee.

~

Zwei Lokale zeichnet das Magazin für ganz besondere Leistungen und
Konzepte aus. Die Sieger in diesem Jahr sind:

"Restaurant des Jahres": "Nobelhart & Schmutzig" in Berlin

"Koch des Jahres": Jan Hartwig, Restaurant "Atelier" in München

~

Radikal, aber überzeugend ist das Konzept des Berliner "Nobelhart &
Schmutzig": In der Küche von Micha Schäfer werden ausschließlich
Zutaten der Region verwendet, das unverfälschte Produkt steht im
Mittelpunkt. Es gibt gratis Leitungswasser und Essen, das man auch
anfassen soll. Dazu eine höchst spannende Weinbegleitung von Patron
Billy Wagner. Ein authentisches Erlebnis und ein Konzept, das sich
von den vielen Trendlokalen durch höchste Professionalität und
kompromisslosen Qualitätsanspruch abhebt. Es inspiriert und beflügelt
die Genusslandschaft.

Jan Hartwig führt erst seit zwei Jahren Regie im Münchner "Atelier"

im Hotel "Bayerischer Hof" und hat in dieser Zeit eine geradezu beispielhaft rasante Entwicklung hingelegt. Wohl noch nie hat sich ein junger Koch, der zuvor Souschef in einem anderen Spitzenrestaurant war ("Aqua"), so schnell und so eindrucksvoll emanzipiert und seine eigene Handschrift entwickelt. Mit seiner jungen deutschen Küche gelingt ihm meisterhaft die moderne Verbindung von Heimatnähe und Weltläufigkeit.

Für den großen Restaurant-Guide wurden auch in diesem Jahr wieder alle Lokale neu mit bis zu fünf FEINSCHMECKER-Punkten bewertet. Der Guide bietet alles, was man für eine Reservierung benötigt: Beschreibungen von Küchenstilen, beispielhafte Gerichte, einen Eindruck vom Ambiente sowie Angaben von Preisen und alle wichtigen Daten. Die Oktoberausgabe von DER FEINSCHMECKER mit dem Guide "Die besten Restaurants 2016/2017" ist für 9,95 Euro ab Mittwoch, 14. September, im Handel erhältlich.

~

Rückfragehinweis:

JAHRESZEITEN VERLAG, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Tel.:
040/2717-1422, Fax: 040/2717-2121, E-Mail: presse@jalag.de,
www.JAHRESZEITENVERLAG.de

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/DE7128/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0177 2016-09-13/15:05

131505 Sep 16

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20160913_OTS0177