

«Noma» erneut weltbestes Restaurant



Spitzenkoch René Redzepi vom «Norma». (© zvg)

Zum zweiten Mal in Folge hat die britische Fachzeitschrift «Restaurant Magazine» das dänische Restaurant «Noma» von Spitzenkoch René Redzepi zum besten Restaurant der Welt gekürt. Nur gerade zwei Schweizer Restaurants schafften es in die Top 50.

Das «Noma», ein umgebautes Schiffslagerhaus in Kopenhagen aus dem 18. Jahrhundert, serviert vornehmlich nordische Spezialitäten. Der Koch René Redzepi setzt dabei auf saisonale und regionale Produkte.

Das «Noma» hatte den spanischen Gourmetempel «El Bulli» im vergangenen Jahr von der Spitze der Liste der 50 besten Restaurants verdrängt, die das Restaurant von Ferran Adria vier Jahre in Folge eingenommen hatte. Dieses Jahr stand «El Bulli» nicht zur Wahl, das Restaurant hat derzeit geschlossen.

Dafür stehen zwei andere spanische Restaurants auf der Liste der weltbesten Restaurants ganz oben: Das «El Celler de Can Roca» und das «Mugaritz» landeten auf den Plätzen zwei und drei. Platz vier eroberte das italienische Restaurant «Osteria Francescana», dessen Koch Massimo Bottura einen Extra-Preis bekam.

Zwei Schweizer in den Top 50

Nur gerade zwei Schweizer Restaurants schafften es in die Top 50. Mit dem 23. Platz machte «Schloss Schauenstein» von Chefkoch Andreas Caminada im bündnerischen Fürstenui im Vergleich zum Vorjahr sieben Plätze gut. Das «Restaurant de l'Hotel de Ville» von Philippe Rochat in Crissier hingegen verlor 33 Plätze und liegt nun noch auf Rang 47.

Für das Ranking des «Restaurant Magazine» wurde die Meinung von 800 internationalen Kritikern und Fachleuten eingeholt. (npa/sda)