

19. April 2011

» Drucken

„NOMA“ IN KOPENHAGEN

Dänemark hat das beste Restaurant der Welt

Wer wirklich fürstlich speisen möchte, der kann das am besten in Dänemark tun. Das Kopenhagener Restaurant „Noma“ verteidigte seinen Titel als bestes Restaurant der Welt. Unter den Top 50 landet nur ein deutscher Vertreter.



Die Referenz der internationalen Küche: Das „Noma“ in Kopenhagen.
Quelle: REUTERS

London/Frankfurt. Das „Noma“ in Kopenhagen führt zum zweiten Mal in Folge die Liste der 50 besten Restaurants der Welt an. Bei den jährlichen S.-Pellegrino-Restaurant-Auszeichnungen in London kamen Restaurants aus Spanien auf die Plätze zwei und drei. Bestplatzierte deutsche Edelküche wurde das Vendome in Schloss Bensberg in Bergisch-Gladbach auf Platz 21 ([das Ranking](#)).

Das „Noma“ wurde für seine „neonordische Küche“ ausgezeichnet. Chefkoch Rene Redzepi bereitet seine Gerichte mit Zutaten wie Moos, Flechten, Schnecken, Sanddorn und Wildkräutern zu. Auf Platz zwei folgt „El Cellar de Can Roca“ in Girona, Platz drei ging an das „Mugaritz“ in San Sebastian. Die Top Ten wurden von sieben europäischen

Restaurants dominiert. In die Liste der 50 besten schafften es Restaurants aus 20 Ländern. Veranstatet wird die Auszeichnung vom Magazin „Restaurant“, über die Rangfolge entscheiden 800 Industrieexperten, Kritiker und Chefköche.

Derweil ist Christian Weber beim nationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs zum besten jungen Chefkoch Deutschlands gekürt worden. Der 25-Jährige aus Brandenburg setzte sich am Montagabend in Frankfurt mit seinem Drei-Gänge-Menü gegen neun Konkurrenten durch. Damit vertritt er Deutschland bei der Weltmeisterschaft der 1248 gegründeten Gastronomievereinigung im September in Istanbul, wie deren Sprecher Heiko Leuchtmann am Dienstag sagte.

Weber arbeitet im Hotel Vierseithof in Luckenwalde. Seine Speisenfolge im Wettbewerb: Zweierlei Saibling mit Auster als Vorspeise, mit Bärlauch und Morchel gefüllte Poularde als Hauptgang sowie drei verschiedene Desserts, darunter mit Himbeere gefüllte Schokoladenpraline.

Die in Frankreich gegründete Chaîne des Rôtisseurs ist nach eigenen Angaben die größte und älteste Gastronomievereinigung der Welt und fördert unter anderem den Nachwuchs sowie die gehobene Tisch- und Tafelkultur. In Deutschland hat sie mehr als 2200 Mitglieder.

[dapd/dpa](#)

© 2010 Handelsblatt GmbH - ein Unternehmen der **Verlagsgruppe Handelsblatt GmbH & Co. KG**

Verlags-Services für Werbung: www.iqm.de (Mediadaten) | Verlags-Services für Content: **Content Sales Center** | **Sitemap** | **Archiv**

Kursinformationen von **vwd Vereinigte Wirtschaftsdienste AG** | Verzögerung der Kursdaten: Deutsche Börse 15 Min., Nasdaq und NYSE 20 Min.