

# TOP 10 Soulfood

So gern wir durch die Spitzenrestaurants des Landes tingeln und so viel Späts wir am Analysieren, Vergleichen, Abwägen und detaillierten Beschreiben von kulinarischen Höchstleistungen haben, so sehr schlägt unser Herz auch für die guten einfacheren und deutlich weniger hoch bewerteten Küchen bis hin zur schlichten Hausmannskost – sofern diese frisch und aus hervorragenden Produkten gemacht ist. In dieser Top-10-Liste geht's um Lieblingsorte jenseits der Gourmetgastronomie, die oft noch nicht mal mit GUSTO-Pfannen ausgezeichnet sind, uns aber genauso glücklich machen können wie ein abendfüllendes Dinner bei den besten Köchen des Landes. Hier unsere aktuelle Auswahl: garantiert subjektiv und direkt von Herzen.

## Genussmannfaktur, Rügen (Sehlen)

Ein ganz schlichtes Lokal in Sehlen auf Rügen mit einer attraktiven Mischung aus herzhafter bulgarischer und italienischer Küche. Die reich mit original neapolitanischer Pizza mit hervorragendem Teig und ausgesucht hochwertigen Zutaten und teils mit bulgarischem Twist bis hin zu diversen handfesten Tagesgerichten.

## Genuss-Shop Johannes King, Sylt (Keitum)

Bei unseren Besuchen auf der Insel Sylt kommen wir nie um einen Besuch in Johannes Kings Genuss-Shop herum, wo es vom halben Dutzend Sylter Royal Austern über „Selinas kleine Wagyu-Burger“ bis hin zur geschmorten Kalbsacke mit Wurzelgemüse allerhand bodenständige Köstlichkeiten in ungezwungener Atmosphäre gibt.

## Dorfwirt & Friends, Unterammergau

Angefangen bei den hausgemachten Köstlichkeiten von den eigenen Mangalica-Wollschweinen wie etwa schmelziger Lardospeck oder Salsiccia über diverse Innereingerichte bis hin zur „Tarte Legumes“ mit sattem Schmor- gemüsegeschmack und zarter, karamelliger Süße: Nirgendwo lassen wir uns lieber auf ein Überraschungsmenti ein als bei den Zwirns im Dorfwirt.

## Sansibar, Sylt (Rantum)

Bislang war der Besuch der berühmten Strandbude auf der Düne zwischen Rantum und Hörnum immer eher nette Chronistspflicht – seit Sebastian Prützmann Küchenchef ist, zieht es uns noch freundlicher dorthin. Allein für das perfekte Kalbskotelett mit formidabler Sauerrahm-Ofenkartoffel würden wir immer wieder hierherkommen.

## Orania, Berlin

Es muss ja nicht jedes Mal die sensationelle Peelingente in vier Gängen sein – zumindest dann, wenn man sich als Alternative zur Vorspeise deren krosse Haut bestellen kann: als Topping der kleinen „Pizza X-Berg-Duck“ mit Boden aus Bao-Teig, Grundlage aus Entenfleisch, Lauch, Rettich, Ingwer, Hoisin-Sauce und asiatischer Mayo. Soulfood! Genau wie eigentlich alles andere hier.

## Le Stollberg, München

Würden wir subjektiv bewerten, müsste die Küche von Anette Huber 10 Pfannen haben. Denn von gebackenen Kalbskopf und Markus Bensors kross gebratener Blutwurst über Rauchsal auf fluffig zartem Rührer, Rehnaul-taschen, Kalbspries, Nierchen in Sensenae, bis hin zum Rohmilchkäse von Tourette ist das Eckbistro für uns ein wahres Schlaraffenland.

## Spaccatorno, Hamburg

Eine Mischung aus Trattoria, Backstube und Spezialitätenladen! Hier gibt's hervorragende neapolitanische Pizza mit genügend Teigruhe und ausgesuchten Produkten belegt, täglich frisches Sauerteigbrot, à la minute gebackene und verschieden belegte Crostoni, diverse Salate, Suppen, Aufschnitt italienischer Wurst- und Schinkenspezialitäten. Tolle Qualitäten, vieles auch zum Mitnehmen.

## Zum Vaas, Forstinning

Ein 150 Jahre altes Familienunternehmen im Hier und Jetzt. In der Küche ist Philipp Schneider der Garant für Qualität, Frische und fundiertes Handwerk. Er setzt behutsam Akzente und interpretiert die bodenständige Küche mit sehr viel Sorgfalt und Können auf einem sehr guten Niveau. In Kombination mit der hervorragenden Weinkarte und der Herzlichkeit der Gastgeber ein echter „Place to be“!

## Winzerhaus Rebstock, Vogtsburg

Vom Einfachen das Beste: Mit diesem Slogan beschreibt das bodenständige Gasthaus von Familie Keller seine Philosophie selbst am besten. Hausklassiker der Küche wie das im Ofen gebackene „Mistkratzele“ oder das mit herzhaftem Munsterkäse und luftgetrocknetem Schinken gefüllte Cordon bleu kann man sich nicht besser vorstellen.

## Shiso Burger, Berlin

Hin und wieder muss es einfach ein chunky Burger sein. Gerne ganz klassisch, gerne aber auch mal exotischer – zumindest dann, wenn er von Shiso Burger ist. Sehr empfehlenswert: Chili-Lemon-Burger vom Wagyu-Beef, Ebi-Burger mit kross gebackener Gamelle, Ingwer-Homig-Senf-Sauce und roten Zwiebeln oder Shiso-Burger mit Thunfisch, Shiso und Teriyaki-Sauce!



Foto: Restaurant Dorfwirt

Bieten Gastronomie mit Herz und Essen für die Seele: Thomas und Brigitte Zwirnk vom Dorfwirt in Unterammergau.