

# FEINSCHMECKER

## Neue Pracht: **BORDEAUX** begeistert!

Charmante Hotels, neue Restaurants  
Plus: Ausflug in die Weinregion

**ELSASS**  
Weinreise zu  
Newcomern und Stars

**Angeschärft**  
Curry-Gerichte  
mit Fleisch, Fisch  
und Gemüse

## Gastro- Awards 2025!

Hier sind die besten  
Restaurants, Köche und  
Konzepte des Jahres

**Trend-Report**  
Food, Getränke,  
Lifestyle







# Feinschmecker Gastro-Awards 2025

**GASTRO  
SPECIAL**

Wer sind die Besten der Besten des Jahres? Welche Köche und Konzepte, Gastgeber und Sommeliers aus Deutschland haben besonders überzeugt? Auf den folgenden Seiten stellen wir unsere Gewinnerinnen und Gewinner in zwölf Kategorien vor: vom Aufsteiger des Jahres bis zum Lebenswerk für zwei renommierte Köche, die sich in den Ruhestand verabschieden

TEXT PATRICIA BRÖHM

FOTO: MARKUS BASSLER



In unserem Restaurant des Jahres „Louis“ in Saarlouis: St. Pierre mit gerösteter Blumenkohlcreme, Wintertrüffel und Madeirajus sowie Koshihikari-Reis mit Blumenkohlvelouté (hintere Schale)



Sebastian Sandor  
brilliert im Hotel  
La Maison mit  
Topküche in stil-  
vollem Ambiente



FOTOS: GÜNTER STANDL, KRIS VLEGELS



**RESTAURANT  
DES JAHRES**

**LOUIS**  
SAARLOUIS

●●●●

Bester Beleg dafür, wie weit wir es mittlerweile in Sachen Genusskultur gebracht haben, sind Topadressen an Orten, wo man sie nicht erwarten würde. Das „Louis“, ein ehemaliger Gerichtssaal, zählt zu den schönsten Restauranträumen deutschlandweit, mit Vintagemöbeln, Originalparkett und raumhohen Fotografien. Am Herd steht mit Sebastian Sandor eines der großen Talente der jungen Generation; für Wein und Gastlichkeit sorgt seit Jahren mit Bravour Robert Jankowski. Möglich gemacht wird all das von Günter Wagner – solche Gourmetmäzene braucht das Land!

