

## El Celler de Can Roca

*Bei der Kür der World's 50 Best Restaurants haben sich zum zweiten Mal die spanischen Roca-Brüder mit ihrem Restaurant «El Celler de Can Roca» durchgesetzt. Das «Steirereck» hat mit Rang 15 die beste Küche im deutschsprachigen Raum.*

Das katalanische Restaurant «El Celler de Can Roca» ist nach dem Erfolg vor zwei Jahren wieder die Nummer eins der Welt. Die drei Brüder Jordi, Joan und Josep Roca aus Girona nördlich von Barcelona haben sich bei der Kür der «World's 50 Best Restaurants» durchgesetzt. Das Publikumsinteresse ist seit dem Gesamtsieg 2013 so stark, dass man nur mit viel Geduld einen Platz bekommt. Wer es doch in



das beste Restaurant der Welt schaffen sollte, muss unbedingt dessen Spezialität genießen: das katalanische Spanferkel mit Pfeffersauce, Knoblauch und Quitten-terrine. Die Hinwendung zu katalanischen Klassikern ist auch das Erfolgsrezept der Brüder Roca: «Das Restaurant ist weltweit anerkannt für seine



Kombination aus katalanischen Gerichten, modernsten Techniken und seiner Leidenschaft für Gastfreundschaft», begründete die Jury ihre Wahl: «El Celler glaubt an frei improvisiertes Kochen mit einem Bekenntnis zur Avantgarde, bleibt aber dem Erbe der verschiedenen Generationen der Vorfahren der Familie treu», hiess es weiter.

Etwas überraschend holte sich Massimo Bottura von der «Osteria Francescana» den zweiten Platz noch vor dem Seriensieger «Noma» aus Kopenhagen.

Steirereck auf 15. Rang  
Bestes Restaurant im deutschsprachigen Raum ist das Wiener «Steirereck» von Heinz und Birgit Reitbauer, die sich um einen Platz auf Rang 15 verbessern konnten. Joachim Wisslers «Vendôme» in Bergisch Gladbach ist vom zwölf-

ten auf den 30. Platz abgerutscht. Bestes Restaurant der Schweiz ist das «Schloss Schauenstein» von Andreas Caminada, das sich auf dem 48. Rang platzieren konnte.

Daniel Humm geehrt  
Neben der Rangliste wurden in London auch spezielle Awards vergeben. Mit Spannung wurde die «Chef's Choice» erwartet, bei der die 50 besten Köche der Welt selbst die



Juroren sind. Diese wählten Daniel Humm vom «Eleven Madison Park» in New York an die erste Stelle, gleichzeitig heimste er den Preis für das beste Restaurant Nordamerikas ein (Rang 5).

## Weltbeste Restaurants 2015:

1. El Celler de Can Roca, Girona (Spanien)
2. Osteria Francescana, Modena (Italien)
3. Noma, Kopenhagen (Dänemark)
4. Central, Lima (Peru)
5. Eleven Madison Park, New York (USA)
6. Mugaritz, San Sebastián (Spanien)
7. Dinner by Heston Blumenthal, London (UK)
8. Narisawa, Tokio (Japan)
9. D.O.M., São Paulo (Brasilien)
10. Gaggan, Bangkok (Thailand)
15. Steirereck, Wien (Österreich)
30. Vendôme, Bergisch Gladbach (Deutschland)
48. Schloss Schauenstein, Fürstenu (Schweiz)

## Das Prozedere

### Die Rangliste

«S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants» ist eine Initiative der Zeitschrift Restaurant Magazine. Die Liste wird von «The World's 50 Best Restaurants Academy» erstellt, einer Gruppe aus über 900 anerkannten Restaurant-Experten, die aufgrund ihrer spezifischen Fähigkeiten und Kenntnisse auf internationaler Ebene ausgewählt wurden. In der Akademie sind 27 verschiedene Regionen der ganzen Welt vertreten. Jede Region verfügt über ein eigenes Team, das aus 31 Mitgliedern und einem Präsidenten besteht. Das Team setzt sich aus Gastronomiekritikern, Chefköchen, Restaurant-

betreibern und bekannten Gourmets zusammen, die jeweils sieben Bewertungen abgeben können. Von diesen müssen mindestens drei an Restaurants vergeben werden, die ausserhalb der jeweiligen Region liegen. Einmal im Jahr werden mindestens zehn Mitglieder eines regionalen Teams ausgewechselt.

Zur vollständigen Liste der Top 50-Restaurants:  
[www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)