

Berlin geht leer aus: Online-Ranking löst Diskussion über legendäre Restaurants aus

Berlin hat sich in den letzten Jahren zu einem wahren kulinarischen Hotspot entwickelt und kann problemlos mit Metropolen wie New York, Neapel oder Istanbul mithalten.

Ob in Moabit, Kreuzberg oder Charlottenburg, in der deutschen Hauptstadt gibt es zahlreiche Restaurants, die mit ihren Spezialitäten begeistern können. Dennoch hat es keines der bekannten Berliner Restaurants in das Ranking der 150 legendärsten Restaurants der Welt geschafft. Nur drei Restaurants aus Deutschland haben es auf die Liste geschafft. Auf dem neunten Platz landete das Münchner Hofbräuhaus, gefolgt vom Fr h am Dom in Köln auf Platz 53 und dem Nürnberger Bratwursth usle auf Platz 55.

Curry …



Berlin hat sich in den letzten Jahren zu einem wahren kulinarischen Hotspot entwickelt und kann problemlos mit Metropolen wie New York, Neapel oder Istanbul mithalten. Ob in

Moabit, Kreuzberg oder Charlottenburg, in der deutschen Hauptstadt gibt es zahlreiche Restaurants, die mit ihren Spezialitäten begeistern können. Dennoch hat es keines der bekannten Berliner Restaurants in das Ranking der 150 legendärsten Restaurants der Welt geschafft.

Nur drei Restaurants aus Deutschland haben es auf die Liste geschafft. Auf dem neunten Platz landete das Münchner Hofbräuhaus, gefolgt vom Fröh am Dom in Köln auf Platz 53 und dem Nürnberger Bratwursthäusle auf Platz 55. Curry 36, Konnopkes Imbiss oder Mustafas Gempse Kebab, die bei Touristen und Einheimischen gleichermaßen beliebt sind, sind in dieser Liste jedoch nicht vertreten.

Die Tester des Online-Foodguides Taste Atlas legten besonderen Wert auf das Vorhandensein eines ikonischen Gerichts, für das die Restaurants berühmt sind. Es ging den Testern nicht nur darum, dass an diesen Orten gut gegessen wird, sondern dass die Restaurants zu eigenständigen Reisezielen werden, vergleichbar mit berühmten Museen, Galerien oder Denkmälern.

Die von Taste Atlas ausgewählten Restaurants haben sich dem Zeitgeist widersetzt und auf trendige Spielereien verzichtet, um traditionelle und hochwertige Küche anzubieten. Darüber hinaus werden die ausgewählten Restaurants als kulturelle Wahrzeichen der Städte und Regionen angesehen.

Das Hofbräuhaus in München wurde aufgrund seiner berühmten Schweinshaxe ausgewählt. Das Gericht verkörpert die kulinarische Tradition Bayerns und wird aufgrund seines kräftigen Geschmacks verehrt. Lobende Worte finden die Food-Blogger für das perfekt gegarte Schweinefleisch mit goldener, knuspriger Schwarte, das mit traditionellen Beilagen wie Kartoffelknödeln und Sauerkraut serviert wird. Das Hofbräuhaus ist nicht nur ein Symbol der bayrischen Gastronomie, sondern hat auch internationalen Bekanntheitsgrad erlangt. Es gibt einen Ableger des Münchner Originals in Berlin, in der Nähe des

Alexanderplatzes.

Auch der Sauerbraten aus Köln und die Bratwurst aus Nürnberg wurden von den Food-Guides gelobt. Leider sucht man jedoch vergeblich nach dem Berliner Döner, der originalen Currywurst oder den klassischen Bouletten mit Kartoffelsalat in der Liste von Taste Atlas.

Den ersten Platz belegt das 1905 gegründete Figlmüller in Wien mit seinem berühmten Schnitzel Wiener Art. Das Lokal hat sich auf dieses Gericht spezialisiert und ist sowohl bei Einheimischen als auch bei internationalen Food-Enthusiasten äußerst beliebt. Die akribische Beachtung der heimischen Schweinezucht und die präzise Zubereitungsmethode ergeben ein unverwechselbar leichtes, knuspriges Schnitzel und setzen einen Maßstab für dieses österreichische Klassikergericht.

Auf dem zweiten Platz befindet sich Katz's Delicatessen in New York City. Seit 1888 serviert das Lokal die typische New Yorker Kippe und das Pastrami-Roggen-Sandwich hat Kultstatus erreicht. Generationen von Gästen waren von diesem perfekt gepökelt, geräuchert und gewürzten Pastrami auf Roggenbrot überzeugt. Katz's Delicatessen ist zu einem integralen Bestandteil des kulturellen Gefüges von New York City geworden und wird weltweit für sein Engagement für traditionelle Zubereitungsmethoden geschätzt.

Die Top 50 der Liste beinhalten auch Restaurants aus Bali, Mexiko-Stadt, Neapel und Dublin. Insgesamt wurden fünfmal italienische Pizzerien oder Trattorien ausgewählt, sowie fünf Imbisse und Restaurants aus Indien. Das älteste Restaurant auf der Liste ist der Brazen Head-Pub in Dublin, der seit 1198, also seit 825 Jahren, Irish Stew serviert.

Andere Überraschungen auf der Liste sind Caru cu Bere aus Bukarest auf dem siebten Platz, bekannt für seine rumänischen Kohlrouladen und Suppen, und U Fleku in Prag auf dem achten Platz, bekannt für sein tschechisches Bier und den zeitlosen,

rustikalen Charme der Speisehalle.

Details

Besuchen Sie uns auf: mein-berlin.net