

„Taste Atlas“: Deutsches Restaurant zählt zu den legendärsten weltweit

24.000 Restaurants aus aller Welt bewertet

Der kulinarische Reiseführer „Taste Atlas“ kürzt jedes Jahr die besten Traditionsrestaurants der Welt. Einer der Spitzenplätze geht an ein Lokal aus Süddeutschland, das für seine Schweinshaxe bekannt ist. Wir stellen die Gewinner vor.

Na, hast du schon mal im legendärsten Restaurant Deutschlands gegessen? Laut dem „Taste Atlas“ handelt es sich dabei um das Münchner Hofbräuhaus, das für seine „Langlebigkeit, Zuverlässigkeit und ikonischen Gerichte“ bekannt sei und damit den Geist seiner Stadt verkörpere. Für das Ranking hat der Gastronomieführer knapp 24.000 Restaurants aus aller Welt bewertet und die 100 besten gekürt. In die Bewertungen sind neben der Geschichte der Lokale auch öffentliche Bewertungen sowie das „Taste Atlas“-Urteil für ihre typischen Gerichte eingeflossen. Wir stellen euch die fünf Bestplatzierten 2025 vor.

1. Figlmüller (Wien)

Der erste Platz geht das dritte Jahr in Folge an unser Nachbarland Österreich – genauer gesagt an das Restaurant Figlmüller, das für seine riesigen Wiener Schnitzel bekannt ist. Das Lokal besteht seit 120 Jahren und wird heute in der vierten Generation von der Familie geführt.

Für die tellergroßen, dünnen Schnitzel mit der knusprigen



Im Hofbräuhaus kannst du bayerisch schlemmen.

FOTO: IMAGO IMAGES/VOLKER PREUßER

Panade ist das Figlmüller weltberühmt – sogar Hollywood-Legende Whoopi Goldberg speiste schon hier. Wer eines der zwei Restaurants besuchen will, sollte einen Tisch reservieren – oder muss Schlange stehen.

2. L'Antica Pizzeria da Michele (Neapel)

Laut „Taste Atlas“ ist die L'Antica Pizzeria da Michele, in der schon Julia Roberts in „Eat, Pray, Love“ ihre Liebe zum Genuss wiederfand, die beste Adresse für die legendäre Pizza Napoletana mit ihrem hauchdünnen Boden und dem luftigen Rand. Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum und etwas Olivenöl ma-

chen diese Pizza zu einem italienischen Kulturgut. Die Pizzeria in Neapel, die der Familie Condurro gehört, existiert schon seit 1870. Mittlerweile gibt es in vielen Städten Ableger, etwa in Bologna, London, Berlin oder Hamburg. Für das Original führt aber kein Weg an einem Besuch der L'Antica Pizzeria da Michele in Neapel vorbei.

3. Hofbräuhaus (München)

Manchmal liegt das Gute so nah: Platz drei der legendärsten Restaurants der Welt kann sich das erwähnte Hofbräuhaus in München sichern, das auf eine lange Geschichte zurückblickt. Denn das seit 1589 im Herzen Münchens gelegene Lokal wird

oft als „Wiege der bayerischen Wirtshauskultur“ bezeichnet. Den „Taste Atlas“ konnte insbesondere die Spezialität des Hauses, die Schweinshaxe, überzeugen. Weitere Klassiker der süddeutschen Küche wie die Weißwurst, Käsespätzle und Brezen werden hier serviert. Und natürlich Bier!

4. Gino e Toto Sorbillo (Neapel)

Noch ein Restaurant aus Neapel, das Pizza serviert, landet in den Top 5? Ja, denn auch Gino e Toto Sorbillo konnte den „Taste Atlas“ überzeugen.

Die weltberühmte Pizzeria liegt im historischen Zentrum von Neapel und verdankt ihren Ruf dem Besitzer und Pizzabäcker Gino Sorbillo. Besonders zu empfehlen: die Pizza Pesto Genovese.

Die neapolitanische Pizza von Gino Sorbillo kann man in Neapel in der Via dei Tribunali und auf der Piazza Vanvitelli probieren. Mittlerweile gibt es aber noch mehr Standorte, darunter Rom, Padua, Mailand, Turin und Tokio.

5. Paragon Restaurant (Kozhikode)

Das Paragon Restaurant im indischen Kozhikode verdient laut „Taste Atlas“ Platz fünf der legendärsten Restaurants der Welt. Es liegt an der tropischen Malabar-Küste, die berühmt ist

für ihre schmackhaften regionalen Gerichte und hochwertigen Zutaten.

Eine Spezialität der Region ist Biryani, ein ursprünglich aus dem persischen Raum stammendes Reisgericht, das mit Kardamom, Zimt, Lorbeerblättern und Koriander gewürzt und entweder vegetarisch oder mit Hähnchen serviert wird. Die Biryanis im Paragon sollen besonders gut sein.

Die Top-25-Restaurants

Insgesamt 100 Restaurants haben es ins Legenden-Ranking des „Taste Atlas“ geschafft, darunter auch drei deutsche: Neben dem Hofbräuhaus sind noch das Früh am Dom in Köln (Platz 34) und das Bratwursthäusle in Nürnberg (Platz 53) vertreten.

Das sind die besten Gerichte der Welt

Im „Taste Atlas“ wurden aber nicht nur die besten Traditionsrestaurants der Welt ausgezeichnet, sondern auch die beliebtesten lokalen Gerichte. Aus Deutschland haben es zwei Gerichte ins Ranking geschafft: die Weihnachtsgans mit Rotkohl (Platz 22) und Zwiebelrostbraten (Platz 81).

Weitere Informationen findest du unter:
» www.reisereporter.de/taste-atlas-gewinner-2025



HEIMAT
OHNE HEKTIK

ZEITUNG, WO DU WILLST.

Unser E-Paper direkt im Web oder als App.
abo.PAZ-online.de/vorteile



Deiner Allgemeine 