NACHRICHTEN
Österreich
20. Juni 2025

Beste Restaurant der Welt 2025 enthüllt

Lima belegt mit dem Restaurant Maido den ersten Platz auf der Liste der „50 besten Restaurants der Welt 2025“. Entdecken Sie die kulinarischen Meisterwerke und weitere Spitzenrestaurants weltweit.

Lima wird in den kommenden Monaten viele Liebhaber der gehobenen Küche anziehen. Zwei Restaurants in der peruanischen Hauptstadt haben es auf die Top 10 der Liste der „World’s 50 Best Restaurants“ im Jahr 2025 geschafft, darunter das begehrte erste Plätzchen.

Maido – Das beste Restaurant der Welt

Die Auszeichnungen – die als die Oscars der innovativen Gastronomie gelten – wurden am Donnerstagabend bei einer Zeremonie in Turin, Italien, vergeben. Das Restaurant **Maido** in Lima hat den ersten Preis gewonnen. Im vergangenen Jahr belegte es Platz fünf auf derselben Liste und wird von Chefkoch

Mitsuharu „Micha“ Tsumura betrieben.

Maido spezialisiert sich auf die Nikkei-Küche, die „umfassende japanische Techniken mit lebhaften peruanischen Zutaten verbindet, um ein kulinarisches Erlebnis zu schaffen, das sowohl kulturell reich als auch innovativ modern ist“, so die Organisation 50 Best.

„Dies wird das 16. Jahr von Maido sein“, sagte Tsumura bei der Entgegennahme des Preises. „Ich glaube, dass Gastronomie – Essen und Gastfreundschaft – erstaunliche Dinge bewirken kann. Sie können Träume wahr werden lassen.“

Die weiteren Top-Restaurants

Den zweiten Platz belegte Asador Etxebarri in Atxondo, Spanien, gefolgt von Quintonil aus Mexiko-Stadt auf dem dritten Platz. Diverxo in Madrid sicherte sich den vierten Platz, während Alchemist in Kopenhagen die Top 5 abrundet.

In Asien war Bangkok der große Gewinner des Abends, mit sechs Restaurants, die es in die Top 50 schafften, darunter Gaggan auf Platz sechs. Sézanne aus Tokyo belegte den siebten Platz und Table by Bruno Verjus in Paris landete auf Platz acht. Neunter wurde Kjolle in Lima, während das südamerikanische Restaurant Don Julio in Buenos Aires den zehnten Platz behauptete – genau wie im Vorjahr.

Das einzige Restaurant aus den USA, das es in die Top 50 schaffte, war Atomix aus New York, das auf Platz 12 landete und zudem den Preis für „Herausragende Gastfreundschaft“ bei den jüngsten **James Beard Awards** gewann.

Neue Einträge und Aufsteiger

Die thailändische Hauptstadt verzeichnete auch den höchsten Neueinsteiger in den Top 50: Das Restaurant Potong erreichte in seinem ersten Jahr auf der Liste den 13. Platz. Eröffnet wurde es

2021 im Stadtteil Chinatown von Chefkoch Pichaya „Pam“ Soontornyanakij und befindet sich in einem historischen fünfstöckigen Gebäude, das seit 1910 das Geschäft der Familie mit chinesischen Heilkräutern beherbergte. Das innovative Degustationsmenü von Potong, das thailändisch-chinesische Küche bietet, hat schnell Liebhaber sowie einen Michelin-Stern gewonnen.

Das Londoner Restaurant Ikoyi erhielt den Preis für den größten Aufstieg, indem es sich um 27 Plätze im Vergleich zur Liste von 2024 verbesserte und nun auf Platz 15 rangiert. Ikoyi serviert das, was 50 Best als „kategorieübergreifende Küche“ bezeichnet und erhielt 2021 den **One To Watch**-Preis. Das Restaurant hat seinen Standort in Londons The Strand verlegt, wo die Gäste das charakteristische Gericht – gerächten Jollof-Reis – aus einem von sub-saharischen westafrikanischen Einflüssen inspirierten Menü genießen können.

Die Top 50 Restaurants weltweit

Die jährliche Liste basiert auf den Stimmen der **World’s 50 Best Restaurants Academy**, die aus 1.080 internationalen Experten der Restaurantbranche besteht, darunter Food-Autoren und Köche aus 27 Regionen weltweit. Restaurants können den Hauptpreis nur einmal gewinnen, danach werden sie in ein separates Programm „Best of the Best“ aufgenommen.

Zu den Mitgliedern dieser elitären Gruppe gehören Geranium und Noma in Kopenhagen, sowie Eleven Madison Park in New York, The Fat Duck in der Nähe von London, Osteria Francescana in Modena, Mirazur in Menton, Frankreich, und Central aus Lima. Der letztjährige Gewinner der „50 Best Restaurants“, Disfrutar aus Barcelona, ist ebenfalls jetzt in dieser Liste.

Die besten Restaurants im Überblick

1. **Maido** (Lima, Peru)
2. **Asador Etxebarri** (Atxondo, Spanien)

3. **Quintonil** (Mexiko-Stadt, Mexiko)
4. **Diverxo** (Madrid, Spanien)
5. **Alchemist** (Kopenhagen, Dänemark)
6. **Gaggan** (Bangkok, Thailand)
7. **Sézanne** (Tokyo, Japan)
8. **Table by Bruno Verjus** (Paris, Frankreich)
9. **Kjolle** (Lima, Peru)
10. **Don Julio** (Buenos Aires, Argentinien)
11. **Wing** (Hongkong)
12. **Atomix** (New York City)
13. **Potong** (Bangkok)
14. **Plénitude** (Paris, Frankreich)
15. **Ikoyi** (London, England)
16. **Lido 84** (Gardone Riviera, Italien)
17. **Sorn** (Bangkok, Thailand)
18. **Reale** (Castel di Sangro, Italien)
19. **The Chairman** (Hongkong)
20. **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** (Brunico, Italien)
21. **Narisawa** (Tokyo, Japan)
22. **Suhring** (Bangkok, Thailand)
23. **Boragó** (Santiago, Chile)
24. **Elkano** (Getaria, Spanien)
25. **Odette** (Singapur)
26. **Mérito** (Lima, Peru)
27. **Trèsind Studio** (Dubai, VAE)
28. **Lasai** (Rio de Janeiro, Brasilien)
29. **Mingles** (Seoul, Südkorea)
30. **Le Du** (Bangkok, Thailand)
31. **Le Calandre** (Rubano, Italien)
32. **Piazza Duomo** (Alba, Italien)
33. **Steirereck** (Wien, Österreich)
34. **Enigma** (Barcelona, Spanien)
35. **Nusara** (Bangkok, Thailand)
36. **Florilège** (Tokyo, Japan)
37. **Orfali Bros** (Dubai, VAE)
38. **Frantzén** (Stockholm, Schweden)
39. **Mayta** (Lima, Peru)

40. **Septime** (Paris, Frankreich)
41. **Kadeau** (Kopenhagen, Dänemark)
42. **Belcanto** (Lissabon, Portugal)
43. **Uliassi** (Senigallia, Italien)
44. **La Cime** (Osaka, Japan)
45. **Arpege** (Paris, Frankreich)
46. **Rosetta** (Mexiko-Stadt, Mexiko)
47. **Vyn** (Skillinge, Schweden)
48. **Celele** (Cartagena, Kolumbien)
49. **Kol** (London, England)
50. **Restaurant Jan** (München, Deutschland)

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at