

Weltbestes Restaurant 2025 enthüllt

Lima feiert mit Maido das beste Restaurant der Welt 2025. Entdecken Sie die kulinarischen Höhepunkte des Nikkei-Essens und die beeindruckenden Top-Platzierungen der aufregendsten Restaurants weltweit.



Lima wird in den kommenden Monaten voraussichtlich viele Liebhaber der gehobenen Küche begrüßen. Zwei Restaurants in der peruanischen Hauptstadt haben es auf die Top 10 der Liste der „World’s 50 Best Restaurants“ 2025 geschafft, darunter das begehrte erste Platz. Die Auszeichnungen, die als die Oscars der innovativen Gastronomie gelten, wurden am Donnerstagabend bei einer Zeremonie in Turin, Italien, verliehen. Das Restaurant **Maido** in Lima erhielt den Hauptpreis.

Auszeichnung für Maido

Maido, das im vergangenen Jahr **auf Platz fünf** landete, wird von Chefkoch Mitsuharu „Micha“ Tsumura geleitet. Das

Restaurant bietet eine Nikkei-Küche an, die „metikulöse japanische Techniken mit lebhaften peruanischen Zutaten kombiniert, um ein kulinarisches Erlebnis zu schaffen, das sowohl kulturell reich als auch innovativ modern ist“, so die 50 Best Organisation.

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

Die besten Restaurants der Welt 2025

Auf Platz zwei landete Asador Etxebarri in Atxondo, Spanien, während Quintonil in Mexiko-Stadt den dritten Platz belegte. Es folgen Diverxo in Madrid (Platz 4) und das Alchemist in Kopenhagen, das die Top Five abrundet.

In Asien war Bangkok der große Gewinner des Abends, mit sechs Restaurants in den Top 50, darunter Gaggan auf Platz sechs. Das Restaurant Sézanne in Tokyo belegte den siebten Platz, gefolgt von Table by Bruno Verjus in Paris auf Platz acht. Neunter Platz ging an Kjolle in Lima, während das südamerikanische Restaurant Don Julio in Buenos Aires den zehnten Platz erhielt – genau wie im letzten Jahr.

US-Präsenz und neue Aufsteiger

Das einzige US-Restaurant in den Top 50 ist Atomix in New York, das den 12. Platz behauptet und auch den Preis für „Herausragende Gastfreundschaft“ bei den jüngsten **James Beard Awards** erhielt.

Bangkok verzeichnete auch den höchsten Neueinsteiger in den Top 50: Potong belegte in seinem ersten Jahr den 13. Platz. Das 2021 von Chefkoch Pichaya „Pam“ Soontornyanakij im Chinatowns der Stadt eröffnete Restaurant befindet sich in einem fünfstöckigen historischen Gebäude, das seit 1910 die

chinesische Kräutermedikamenten-Geschäft der Familie beherbergte. Potongs innovatives Degustationsmenü mit thailändisch-chinesischer Küche hat schnell eine Fangemeinde gewonnen und einen Michelin-Stern erhalten.

Ikoyi's Aufstieg und weitere Highlights

Das Londoner Restaurant Ikoyi sicherte sich den Preis für den stärksten Aufsteiger, indem es 27 Plätze von der Liste 2024 auf den 15. Platz in diesem Jahr sprang. Es serviert das, was die 50 Best als „kategorieübergreifende Küche“ bezeichnet, und erhielt 2021 den **One To Watch**-Preis.

Ikoyi hat inzwischen seine Unterkunft The Strand in London gewechselt, wo die Gäste das Signature-Gericht – geräucher Jollof-Reis – aus einem Menü genießen können, das von der Subsahara-Region Westafrikas inspiriert ist.

Die Top 50 Restaurants

Die jährliche Liste wird basierend auf den Stimmen der **World's 50 Best Restaurants Academy** erstellt, die aus 1.080 internationalen Experten der Restaurantbranche besteht, darunter Food-Journalisten und Köche aus 27 Regionen weltweit.

Restaurants können den Hauptpreis nur einmal gewinnen, danach gelangen sie in ein separates „Best of the Best“-Programm. Zu dieser Elite-Gruppe gehören Geranium und Noma in Kopenhagen, sowie Eleven Madison Park in New York, The Fat Duck bei London, Osteria Francescana in Modena, Mirazur in Menton, Frankreich, und Central in Lima. Der letztjährige Gewinner der „50 Best Restaurants“, Disfrutar aus Barcelona, gehört ebenfalls nun zu dieser Liste.

Die Liste der besten Restaurants 2025

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)

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at