



03.07.2012 - 15:28 Uhr

## Opinionated About Dining stellt die 100 besten Restaurants Europas vor

York (ots/PRNewswire) -

Auf die Ranglisten der 100 besten US-amerikanischen Restaurants und der besten kostengünstigen Gaststätten (handgemacht und traditionell) folgt nun die Rangliste der 100 besten europäischen Restaurants [<http://www.opinionatedaboutdining.com/OADblog.php?ID=11552>] von Opinionated About Dining [[http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu\\_slideshow\\_index.html](http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu_slideshow_index.html)]. Zur Ermittlung der besten Lokale Europas haben Steve Plotnicki und Opinionated About Dining über 70.000 Rezensionen von mehr als 3.000 Menschen ausgewertet.

Das Restaurant-Bewertungsverfahren von Opinionated About Dining stützt sich auf die Erlebnisse und Meinungen von Gästen, die Restaurants mit viel Leidenschaft auswählen und dann detailliert beschreiben, warum und wie sehr sie ein bestimmtes Restaurant empfehlen würden. Bei der angewandten Methodik werden Restaurants verschiedenster Art berücksichtigt und Umfrageteilnehmer nach unterschiedlichen Kriterien befragt, wie beispielsweise zum Kostenpunkt und zur Anzahl der bewerteten Restaurants. Die Umfragen, auf denen die Bewertungen beruhen, sind öffentlich zugänglich und auf Opinionated About Dining [[http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu\\_slideshow\\_index.html](http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu_slideshow_index.html)] einsehbar.

"Opinionated About Dining beruht auf einer Umfrage unter Verbrauchern", so Plotnicki. "Unsere Helfer geben detailliert Auskunft darüber, was ihnen gefallen und missfallen hat und was sie erlebt haben. Unsere Liste der 100 besten Restaurants in Europa stützt sich daher auf eine direkte Feedback-Sammlung. Die Rangliste enthält einige interessante Ergebnisse - fast 50 % der Restaurants servieren moderne/progressive Gerichte, was auf eine veränderte Demografie und Präferenz der Essensgäste schließen lässt." Plotnicki beschreibt die Umfrageteilnehmer des Weiteren als "eher junge, abenteuerlustige Esser, die Traditionen der klassischen Küche zwar zu schätzen wissen, aber in erster Linie auf der Suche nach neuen, gedanklich anregenden Erfahrungen beim Abendessen sind."

Die 10 besten Restaurants in Europa sind: 1. Restaurant Quique Dacosta Denia, Spanien; 2. Fat Duck Bray-on-Thames, Vereinigtes Königreich; 3. Noma Kopenhagen, Dänemark; 4. Troisgros Roanne, Frankreich; 5. Bras Laguiole, Frankreich; 6. Oud Sluis Sluis, Niederlande; 7. Arpege (L') Paris, Frankreich; 8. Pierre Gagnaire Paris, Frankreich; 9. Alain Ducasse- Louis XV Monte Carlo, Monaco, und 10. Mugaritz Errenteria, Spanien

Die Rezensionen stammen aus allen Teilen des Kontinents. Die meisten Restaurants stellt Frankreich mit 37, gefolgt von Italien und Spanien mit jeweils 15, Deutschland und das Vereinigte Königreich mit neun, die Beneluxländer mit acht, Dänemark mit drei und die Schweiz, Österreich, Griechenland und Schweden mit jeweils einem Restaurant auf der Top-100-Liste.

In diesem Jahr sind die Ergebnisse erstmals in mehreren Sprachen verfügbar; unter [http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu\\_slideshow\\_index.html](http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu_slideshow_index.html) [[http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu\\_slideshow\\_index.html](http://www.opinionatedaboutdining.com/2012/eu_slideshow_index.html)] steht die Präsentation auf Englisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Spanisch und Japanisch zur Verfügung.

Steve Plotnicki ist Autor des Blogs Opinionated About Dining und Autor von Opinionated About U.S. Restaurants [<http://www.opinionatedabout.com/home.html>] 2011. Außerdem organisiert er eine Reihe themenbasierter Abendessen, die er gemeinsam mit Chefkoch Tom Colicchio im Craft in New York sowie mit Michael Cimarusti im Providence in Los Angeles veranstaltet.

Kontakt:

KONTAKT: Laura Mooney, +1-212-227-7575,  
[lmooney@wagstaffworldwide.com](mailto:lmooney@wagstaffworldwide.com)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100052285/100721274> abgerufen werden.