

19.07.2022 – 01:08 Uhr

DAS GERANIUM IN KOPENHAGEN IST DIE NO.1 AUF THE LIST OF THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS FOR 2022

London (ots/PRNewswire) -

- **Geranium** in Kopenhagen wird zum The World's Best Restaurant 2022 ernannt, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna
- Die Liste für 2022, die heute Abend bei einer Preisverleihung in London bekannt gegeben wurde, umfasst Restaurants aus 24 Gebieten auf fünf Kontinenten weltweit und stellt 12 Restaurants vor, die zum ersten Mal dabei sind, sowie zwei, die zum zweiten Mal dabei sind.
- Südamerika und Asien sind als kulinarische Kraftzentren anerkannt, mit acht bzw. sieben Restaurants auf der Liste
- **René Frank** von Coda, Berlin, erhält den The World's Best Pastry Chef Award, gesponsert von Sosa
- Der Beronia World's Best Sommelier Award wird 2022 an **Josep Roca**, Sommelier des El Celler de Can Roca, verliehen.
- **Aponiente** in El Puerto de Santa Maria gewinnt den Flor de Caña Sustainable Restaurant Award
- **Uliassi** (No.12) in Senigallia erhält den von Aspire Lifestyles gesponserten Highest New Entry Award
- **Nobelhart & Schmutzig** (No.17) wird mit dem Villa Massa Highest Climber Award ausgezeichnet, da das Berliner Restaurant auf der Liste von 2021 um 28 Plätze nach oben klettert
- **Atomix** (No.33) in New York gewinnt den Gin Mare Art of Hospitality Award
- Der Estrella Damm Chefs' Choice Award geht an **Jorge Vallejo** vom Quintonil in Mexiko-Stadt

Die Crème de la Crème der weltweiten Restaurant-Community versammelte sich heute Abend in London, um die Auszeichnung The World's 50 Best Restaurants 2022 zu feiern, die von S.Pellegrino & Acqua Panna gesponsert wird. Bei der Preisverleihung, die von dem international bekannten Schauspieler und Feinschmecker Stanley Tucci moderiert wurde, wurden gastronomische Spitzenleistungen aus 24 Ländern auf fünf Kontinenten gewürdigt, bevor das **Geranium** in Kopenhagen zum besten Restaurant der Welt 2022 und zum besten Restaurant in Europa 2022 gekürt wurde.

Die vollständige Liste 1-50 finden Sie auf der Webseite [hier](#).

Das Geranium unter der Leitung von Küchenchef Rasmus Kofoed und Sommelier Søren Ledet hat den Platz No.1 vom Noma übernommen, das in die Ruhmeshalle der Besten der Besten aufgenommen wurde, und wurde zur No.2 der Liste The World's 50 Best Restaurants 2021 gewählt. Das Geranium hat es sich zur Aufgabe gemacht, Gerichte zu kreieren, die die Sinne anregen. Chefkoch Kofoeds akribische Kochkunst und seine unglaubliche Vision, zu der auch seine jüngste Entscheidung, auf Fleisch zu verzichten, gehört, haben weltweit Anerkennung und Fans gefunden. Neben Geranium gehören auch Central (No.2) in Lima und Disfutar (No.3) in Barcelona zu den Top drei.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1855947/50_Best.jpg

PDF - https://mma.prnewswire.com/media/1855939/50_Best.pdf

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1802051/World_50_Best_2022_Logo.jpg

Zugang zum Medienzentrum:

<https://mediacentre.theworlds50best.com>

Pressekontakt:

Laurel Waldron,
Finn Partners,
50best@finnpartners.com,
+44 (0)7725 259929

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100071386/100892635> abgerufen werden.