

19.06.2025 – 23:40 Uhr

MAIDO, LIMA, IST DIE NO.1 AUF DER LISTE VON THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2025*Turin, Italien (ots/PRNewswire) -*

Die Welt der Gastronomie kam heute Abend in Turin, Region Piedmont, zusammen, um The World's 50 Best Restaurants 2025, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna, zu feiern, wobei das **Maido** in Lima zum The World's Best Restaurant gekürt wurde. Die Preisverleihung findet im Lingotto Fiere statt und würdigt kulinarische Spitzenleistungen aus 22 Regionen und fünf Kontinenten, wobei 10 neue Einträge in die Liste der 1-50 aufgenommen wurden.

Maido, das berühmte Nikkei-Restaurant unter der Leitung des Chefkochs **Mitsuharu 'Micha' Tsumura**, klettert von No.5 im Jahr 2024 auf den ersten Platz. Maido ist bekannt für die Kombination aus präziser japanischer Kochkunst und frischen peruanischen Zutaten und bietet ein mehrgängiges Degustationsmenü, das auf saisonalen Produkten und kulturellen Geschichten basiert. Vom herzlichen 'Maido!'-Gruß bis zum letzten Bissen spiegelt das Erlebnis mehr als 15 Jahre Innovation und Hingabe wider. In der Rangliste folgen **Asador Etxebarri** (No.2) in Atxondo, Spanien, und **Quintonil** (No.3) in Mexiko-Stadt.

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

William Drew, Content Director bei The World's 50 Best Restaurants, kommentiert: "Wir freuen uns sehr, Maido als The World's Best Restaurant 2025 bekannt zu geben, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna. Küchenchef Micha und sein Team sorgen für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, bei dem sich Tradition mit modernster Kreativität verbindet. Die diesjährige Liste würdigt eine beeindruckende Bandbreite an gastronomischem Talent und unterstreicht die weltweit wachsende Wertschätzung für Vielfalt, Kreativität und Exzellenz im Gastgewerbe."

Albert Adrià, Chefkoch und Inhaber des Enigma (No.34), erhält den Estrella Damm Chefs' Choice Award 2025, die einzige Auszeichnung, die von Kochkollegen vergeben wird. **Massimo Bottura** und **Lara Gilmore**, das visionäre Duo hinter der Osteria Francescana, werden gemeinsam mit dem Woodford Reserve Icon Award für ihre kulinarischen Innovationen und wirkungsvollen sozialen Projekte ausgezeichnet.

Maxime Frédéric, von Cheval Blanc Paris und Plénitude (No.14), wird The World's Best Pastry Chef 2025 ernannt, gesponsert von Sosa, während **Mohamed Benabdallah** von Asador Etxebarri den The World's Best Sommelier Award für sein umfassendes Fachwissen über Wein und seine meisterhaften Kombinationen erhält.

Potong in Bangkok (No.13) erhält den Highest New Entry Award 2025, während **Ikoyi** in London (No.15) den Highest Climber Award 2025, gesponsert von Lee Kum Kee, erhält. **Celele** in Cartagena (No.48) wird für sein Engagement für die biologische Vielfalt und das regionale Erbe mit dem Sustainable Restaurant Award ausgezeichnet.

Angélica Ortiz, eine aufstrebende kolumbianische Köchin, gewinnt das Stipendium 50 Best Restaurants Scholarship in Zusammenarbeit mit Parmigiano Reggiano.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2715143/50_Best.jpg

PDF - https://mma.prnewswire.com/media/2711787/50_Best.pdf

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2702158/50_Best_Restaurants_2025_Logo.jpg

Medienzentrum: <https://mediacentre.theworlds50best.com/>

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/maido-lima-ist-die-no1-auf-der-liste-von-the-worlds-50-best-restaurants-2025-302486666.html>

Pressekontakt:

Hannah Horsfield,
FINN Partners UK,

50best@finnpartners.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100071386/100932739> abgerufen werden.