Visit Sweden News Room

Bestes Restaurant der Welt 2023 in Stockholm

Frantzén in Stockholm wurde 2023 laut La Liste zum besten Restaurant der Welt gekürt. Diese Auszeichnung stärkt nicht nur die kulinarische Exzellenz, sondern hebt auch Stockholm als führendes kulinarisches Reiseziel hervor. Andere lokale Restaurants wie Aloë, Växthuset und Fotografiska erregten ebenfalls internationale Aufmerksamkeit durch ihren strengen Fokus auf Nachhaltigkeit.

In der diesjährigen Ausgabe der renommierten Restaurantführerzusammenstellung**La Liste 2023** wurde Frantzén in Stockholm bereits Anfang des Jahres zum besten Restaurant der Welt gekürt. Mit beeindruckenden 99,5 von 100 Punkten setzte sich das Restaurant damals gegen internationale Spitzenlokale durch. Diese außergewöhnliche Anerkennung reiht sich in die bereits beeindruckende Liste der Erfolge von Frantzén ein, darunter die Tatsache, dass das Restaurant stolze drei Michelin-Sterne trägt. Die Auszeichnungen für 2024 wurden kürzlich bekannt gegeben, und es steht nun fest, dass Frantzén auch im kommenden Jahr mit 99 Punkten auf dem weltweit höchsten Niveau weiterhin mithalten kann.

La Liste sammelt Bewertungen aus Reiseführern, Empfehlungen und Online-Führern, um eine umfassende Liste der weltbesten Restaurants zu erstellen. Die Auszeichnungen für Frantzén bestätigen nicht nur die kulinarische Exzellenz, sondern setzt auch Stockholm als kulinarisches Reiseziel auf die Weltkarte.

Im Jahr 2016 verlegte der renommierte Koch Björn Frantzén sein luxuriöses Restaurant von Gamla Stan nach Klara Norra Kyrkogata im Zentrum von Stockholm für eine neue und einzigartige kulinarische Erfahrung. Das Restaurant befindet sich in einem renovierten Stadthaus aus dem 19. Jahrhundert, in dem 23 Gäste mehrmals Räume und Etagen wechseln, während sie sich durch das festgelegte Gourmetmenü bewegen.

Björn Frantzén, der kreative Kopf hinter dem Restaurant, nahm die Auszeichnung mit Stolz entgegen: "Diese Anerkennung ist eine Hommage an unser engagiertes Team und die kulinarische Vielfalt Stockholms."

Neben Frantzén haben auch andere Restaurants in Stockholm international für Aufsehen gesorgt, insbesondere durch ihren Fokus auf Nachhaltigkeit:

- **Aloë:** Im Stockholmer Vorort Älvsjö findet man das beliebte GourmetrestaurantAloë. Unerwartete Geschmackserlebnisse warten in diesem bescheidenen Gebäude in einem gewöhnlichen Wohnviertel. Aloë, ein Restaurant voller Emotionen, Kontraste, Tradition und Persönlichkeit, entschied nach vier Jahren und dem ersten Michelin-Stern, dass eine ungewollte Richtung eingeschlagen wurde. Im Frühling 2018 startete ein Neuanfang, um die Freude, Wärme, Gemeinschaft, Großzügigkeit und Tradition der Gastronomie wiederzubeleben. Ein Abend im Aloë bietet perfekte Gerichte, Service und Getränke sowie fesselnde Begegnungen. Eine festliche Atmosphäre wird angestrebt, mit einem neuen Ansatz im Kontakt mit Gästen und während des Dinner-Erlebnisses. Die gastronomische DNA, als "Inklusive, zeitgenössische, romantische Gastronomie" bekannt, bleibt erkennbar. Die Neugierde auf verschiedene Kulturen, Küchen und Ethnien soll nicht eingeschränkt werden. Aloë soll ein Spiegelbild der heutigen Gesellschaft sein.
- **Växthuset:** Mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, setzt Växthuset auf veganes Fine Dining. Das Restaurant befindet sich neben dem Under Bron, einem der beliebtesten Nachtclubs in Stockholm. Die saisonalen Zutaten stammen aus Schweden und den nordischen Ländern, wobei klare Zusammenarbeit mit Produzenten die Qualität gewährleistet. Als 100% pflanzliches Restaurant wird mit nachhaltigen Bauernhöfen zusammengearbeitet, die umweltfreundlich produzieren. Die Natur ist einer der Hauptlieferanten für saisonale Zutaten, sei es beim Sammeln der ersten grünen Pflanzen im Frühling, bei Blumen und Kräutern im Sommer oder beim Pilzernten im Herbst. Die Mission besteht darin, Mahlzeiten anzubieten, die die Geschichte des Standorts und der Terroir erzählen. Die im Restaurant servierten Weine sind Naturweine oder biodynamisch, wobei die Winzer den Boden und das Terroir erhalten, ohne Chemikalien im Anbau. Andere Getränkeoptionen wie alkoholfreie Getränke und Bier sind regional und handwerklich hergestellt.
- **Fotografiska:** Im Fotografiska in Stockholm erwartet Besucher eine einzigartige Verbindung von Kunst und kulinarischem Genuss. Das preisgekrönte Restaurant, im gleichnamigen Fotomuseum gelegen, präsentiert eine saisonale Speisekarte, die hauptsächlich vegetarische Gerichte, aber auch Optionen für Fleisch, Fisch und mehr bietet. Mit einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit spiegelt die Speisekarte die Verpflichtung des Fotografiska zu einer bewussteren Welt wider. Die Getränkeauswahl, als Kunstform betrachtet, wird vom Guide Star Wine List für die besten Weinbars und Weingaststätten in Stockholm empfohlen. Besonders ist: Bei einer Tischreservierung ist der Eintritt zu allen Ausstellungen inbegriffen. Das Restaurant lädt Besucher ein, nicht nur für das Essen, sondern auch für die faszinierende Fotokunst länger zu verweilen.

Stockholm wurde in diesem Jahr von der Europäischen Gemeinschaft der Neuen Gastronomie zur**Europäischen Hauptstadt der Gastronomie** gewählt. Das bedeutet, dass die skandinavische Küche im Allgemeinen und insbesondere die Restaurantszene in Stockholm in diesem Jahr im Mittelpunkt standen. Weitere Informationen dazu gibt es auf www.capitalofgastronomy.com. Die kulinarische Szene in Stockholm ist somit nicht nur von internationaler Anerkennung

geprägt, sondern auch von einem starken Engagement für Nachhaltigkeit und lokale Produktion. Hier finden sich ausführliche Informationen zu den besten Restaurants in Stockholm. Von traditioneller Küche, neuen und angesagten Lokalen, preiswerten Gaststätten oder dem besagten besten Restaurant der Welt: https://visitsweden.de/regionen/mittelschweden/stockholm/restaurants/

Über La Liste: La Liste ist eine international anerkannte Zusammenstellung der besten Restaurants weltweit, basierend auf einer Vielzahl von Quellen, darunter Guidebücher, Empfehlungen und Online-Bewertungen. Die Auszeichnung genießt weltweit hohes Ansehen und setzt Maßstäbe für kulinarische Exzellenz.

Pressebilder Frantzén: https://www.dropbox.com/sh/qtrtzl8414xphbs/AAAfeTOK4n6tTTU5KOLeaovga?dl=0

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20
sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. https://corporate.visitsweden.com

Willkommen in Schweden.

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-12-05-Bestes-Restaurant-der-Welt-2023-in-Stockholm