

Die 50 Best in der Kritik

Stimmen zur so genannten Restaurant-Weltbestenliste

Im letzten Jahr stand „Biss“ mit der Kritik an den „50 Best“ ziemlich allein. Dieses Jahr jedoch meldeten sich parallel zu unserem Beitrag auch andere Kritiker der zweifelhaften Liste zu Wort.

Martin Berasategui ist ein bekannter Koch aus Lasarte nahe San-Sebastian. Eigentlich hat er in seiner Karriere so ziemlich alles erreicht, was ein Koch erreichen kann. Vielleicht kann er es sich auch deshalb erlauben, sich über die Nachrichtenagentur EFE zu den „San Pellegrino 50 Best“ zu äußern:

Berasategui sieht die Liste der „50 Best“ als „Montage und Hoax“. „Für mich ist diese Liste nicht realistisch oder gerecht, sie ist gefälscht“ erklärte der Baske („Para mí esta lista no es real ni justa, está amañada“). Die Liste sei nicht ernst zu nehmen weil es kein Budget gibt, das zum Testen von Restaurants und den damit verbundenen Reisen nun mal benötigt wird. Berasategui: „Das einzige Budget wird in London für das Gelage verbraucht“.

Er wäre sehr glücklich über die Präsenz von acht spanischen Köchen unter den 50 Besten, „wenn es wahr wäre.“



Martin
Berasategui

Der französische Food-Blogger Bruno Verjus meint: *„Es ist klar, dass einige Regionen Lobby-Gewohnheiten haben und ihre Mitglieder gruppieren, um dieses oder jenes Restaurant zu fördern. Aus diesem Grund machte Schweden mit einer sehr aktiven Politik gegenüber den regionalen Präsidenten [gemeint sind die Chairmen] auf sich aufmerksam/wurde dabei erwischt. Zweifelsohne eine gute Idee, wo doch zwei schwedische Restaurants... stark aufsteigen.... Das Gleiche gilt für spanische, südamerikanische oder angelsächsische Restaurants, die Unterstützung von den jeweiligen Paten wie „Ferran Adrià“ und „Daniel Boulud“ erhalten“.*

Verjus fährt fort: *„...doch was tun mit DEM besten Restaurant der Welt, dem Louis XV in Monaco, das jetzt in der Rangliste fehlt? Oder mit Pierre Gagnaire, Alain Passard, Pascal Barbot, Michel Troisgros und viele andere, die wahrscheinlich nie in den Top Ten erscheinen. Es reicht, um die Welt zu reisen und zu essen, um zu verstehen, dass Lobby-Nahrung und Nahrung für die Seele unmöglich zu versöhnen sind.“*

Ebenfalls in Frankreich hat „Le Monde 2“, die Wochenbeilage der Tageszeitung Le Monde, zwei Insider interviewt:

Francois Simon, der gefürchtete Kritiker von Le Figaro und ehemaliger „Chairman“ der 50 Best für Frankreich, erläutert da, er habe die Jury verlassen, weil *„die Auszeichnung mehr eine Frage des Bekanntheitsgrads als der Qualität“* war.

Die Liste sieht er heute als *„Nomenklatur des Fressens*

[bouffe], die versucht, gerechte Meinungen zu Gunsten einer Clique von Freunden zu modifizieren.“

Kurz erwähnt er gemeinsame Umtrünke, die durch geschenkte Flugtickets erst möglich werden.

Besonders interessant ist die Stellungnahme von Joe Warwick. Der britische Journalist gehörte von 2001 bis 2008 zur Redaktion von Restaurant Magazine und gilt als einer der „Erfinder“ der Liste. Noch 2011 wurde er als Juror geführt: „Restaurant Magazine sei „ein Fachmagazin für Profis aus Hotellerie und Gastronomie“. „Wir suchten nach einer originellen Idee, die vielleicht von der Presse übernommen werden könnte“ erklärt Warwick „ Einer von uns sagte: „Und wenn wir eine Liste der besten Restaurants von England erstellen?“ Und ein anderer fügte hinzu: „Und warum nicht die Welt?“ So begann alles.“

Laut „Le Monde 2“ sieht Joe Warwick heute die Dominanz der 50 Best durch selbst ernannte Avantgardisten als „einen gewissen kulturellen Faschismus“.

Recherche: Jörg Zipprick

Siehe auch Biss-Artikel [Besoffene Köche, gierige Kritiker](#) sowie [Die ranzigste Restaurantliste der Welt](#)