Sensationelle kulinarische Momente lassen sich überall auf der Welt erleben. Wir haben unsere derzeitigen Top 24 für Sie zusammengestellt – von Plön bis Wien. Aber auch in Bogotá, Lima und Kapstadt haben wir gegessen und BEATS verteilt

WIE UNSER BEWERTUNGSSYSTEM FUNKTIONIERT UND NACH WELCHEM TAKT WIR BEATS VERGEBEN, LESEN SIE AUF DER NÄCHSTEN SEITE. GENERELL GILT: SCHON IN DER LISTE AUFZUTAUCHEN IST EINE AUSZEICHNUNG

Aufregend anders: Salat von Tintenfisch und frischen Bananenblüten im Farang in Stockholm

Foto: Tuukka Koski

1/ WIENER DOG **Veitshöchheim**
2/ SCHEEPSKAMEEL **Amsterdam**
3/ DER SCHNEIDER **Dortmund**
4/ ROBERT STOLZ **Plön**
5/ IGNIV **Bad Ragaz**
6/ WABI SABI SHIBUI **München**
7/ PRISM **Berlin**
8/ WHAT THE DUCK **Wien**
9/ CHOTTO MATTE **Miami Beach**
10/ AGATA'S **Düsseldorf**
11/ FARANG **Stockholm**
12/ GRACE **Wien**
13/ UGLY BABY **Brooklyn**
14/ ORNELLAIA **Zürich**
15/ SALSIFY AT THE ROUNDHOUSE **Camps Bay**
16/ JAADIN GRILLHOUSE **München**
17/ MRS ROBINSON'S **Berlin**
18/ POTTKIND **Köln**
19/ MUN **München**
20/ BU:R **Mailand**
21/ CONDIVIDERE **Turin**
22/ MAIDO **Lima**
23/ BRAT **London**
24/ VILLANOS EN BERMUDAS **Bogotá**

19/

MUN München

Es ist wohl nicht übertrieben, wenn man sagt, dass das Mun in Haidhausen seit gut einem Jahr der gefragteste Keller der Stadt ist. Dazu trugen Auszeichnungen und viel Getuschel bei, über die sagenhaften Dinge, die der koreanische Küchenchef Mun Kim, 50, dort veranstalten soll. Abends gibt es in den angenehm gestalteten Räumen nur ein Menü, das mit einem Glas Schaumwein von Fritz Müller eingeleitet wird. Die Weinkarte besteht aus interessanten, vorwiegend deutschen Weißweinen, zum Teil mit recht großzügigen Aufschlägen. Der supermineralische Maximin Grünhaus Riesling Devon passt aber ausgezeichnet zum folgenden Programm, das nach einem seltsamen Küchengruß (gebratener Reisziegelstein mit Thunfischcreme) in die Vollen geht: eine Nigiri-Selektion von guter Qualität, ein gutes Stück Crispy Octopus, danach Tuna-Tatar mit Avocado und Tranchen von Hamachi – kein Wunder, dass so ein Programm im meerfernen München schnell zum Blockbuster wird. Dazu kommt der koreanische Twist bei jedem Gang – tolle Produktqualität kombiniert mit den Grundwürzen Ganjang* und Gochujang** , die beide hier selbst hergestellt werden, ergibt, pardon: echtes „Seoulfood". Auch der einzige Fleischgang – Steak auf Kimchi – gefällt mit seiner simplen Exotik. Das Dessert ist eher eine Verlegenheitslösung, stattdessen sollte man lieber gleich auf die beachtliche Auswahl japanischer Whiskys zugreifen, die in diesem Keller auch noch lagert. *Max Scharnigg*

Vom Investment-Banker zum gefeierten Chef: Mun Kim lädt zu Korean Seafood in internationaler Atmosphäre – verheißungsvoller war ein Date mit dem Fernweh lange nicht.

MUN Innere Wiener Straße 18, München
Tel. +49/89-62 80 95 20
Di–Do 18–23 Uhr, Fr/Sa 18–24 Uhr, So 18–23 Uhr
munrestaurant.de

PREISE Vier Gänge 75 Euro, sechs Gänge 95 Euro, Weinbegleitung ab 38 Euro, àl la carte 10–38 Euro (nur So–Do)

6 BEATS
(lässig & kreativ)

SCHON GEWUSST?

* Ganjang: koreanische Sojasauce aus fermentierten Sojabohnen und Salzlake
** Gochujang: scharfe fermentierte koreanische Würzpaste aus Klebreis- und Sojabohnenmehl, Chili und Meersalz

Bunte Runde: koreanisches Meeresfrüchtefest á la Mun mit Shrimp, Muscheln, Dorade und Tintenfisch

Foto: David Koplin

B-EAT Nº 2/2019 6,90 €

B-EAT

FOOD
TRAVEL
CHEFS

DIE BESTEN RESTAURANTS UNSERER ZEIT

97
Restaurants für unvergessliche Abende

STEFFEN HENSSLER
ÜBER DAS IMAGE VON TV-KÖCHEN UND SEIN NEUES RESTAURANT „GO"

Oktopus vom Robata-Grill aus dem „Chotto Matte" in Miami

GEHEN SIE MAL WIEDER RICHTIG GUT ESSEN!

NEXT GASTRO-GENERATION **Wenn die Kids übernehmen** / KREUZFAHRTEN **Sterne-Koch an Bord** / ALPENKÜCHE **Die neuen Helden Südtirols** / SÜDFRÜCHTE **Made in Germany** / TREND **Neue Weinbars** / WELTSPITZE **Unterwegs mit Clare Smyth** / FINE DINING **Berlin, Athen, Sylt**

4 192024 506906 02