

delicious

by Andreas Klemm

Restaurants
in Mittel-
und Osteuropa

Ausgabe 1.2024



Arco by
Paco Pérez

DANZIG

Ein neuer Stern über Danzig

Michelin-Stern für das Arco by Paco Pérez

Die Nachricht verbreitet sich derzeit wie ein Lauffeuer: Das Restaurant **Arco by Paco Pérez** in Danzig ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Das geht aus dem neuen „Guide Michelin Polen 2024“ hervor, der am 20. Juni 2024 veröffentlicht worden ist.

Die Freude bei **Chefkoch Antonio Acieri** und seinem Team ist riesengroß. Der im 33. Stockwerk des Olivia-Centers gelegene Gourmettempel, der einen großartigen Blick auf Danzig und die Ostsee bietet, ist das erste Restaurant in Danzig und in ganz Pommern, das jemals mit einem Stern des renommierten Restaurant-Führers ausgezeichnet worden ist.

NEUSTART DES MICHELIN GUIDE IN POLEN

Das Arco wurde im Herbst 2019 unter der Ägide von **Paco Pérez** eröffnet, einem Starkoch aus Katalonien, der für



seine Restaurants in Spanien und in Berlin schon mehrfach vom Michelin Guide ausgezeichnet worden ist. Dass das Arco erst jetzt mit einem Stern bedacht worden ist, liegt primär am Michelin Guide. Dieser hat Polen über viele Jahre hinweg sträflich vernachlässigt. So hatte der Restaurant-Führer lange Zeit vornehmlich Warschau und Krakau im Blick. Alle anderen Gegenden in Polen waren für die Michelin-Inspektoren weiße Flecken auf der Landkarte, quasi „Terra incognita“. Erst im Jahr 2023



Inhaber Paco Pérez

wagte Michelin einen Neustart und erfasste neben Warschau und Krakau erstmals auch Posen. Im Jahr 2024 ist Pommern mit den drei Küstenstädten **Danzig, Gdingen und Sopot** hinzugekommen. Aus diesen Städten haben gleich 18 Restaurants den Sprung in den Michelin Guide 2024 geschafft, wobei aber nur das Arco mit einem Stern ausgezeichnet worden ist.

KULINARISCHE AUSRICHTUNG UND PREISE

Im Michelin Guide wird die Küche des Arco als spanisch bzw. mediterran beschrieben. Etwas geschwollen heißt es, dass polnische Zutaten mit spanischen Aromen zu köstlichen Gerichten kombiniert würden und auch Einflüsse der italienischen Küche erkennbar seien.

Laut der **Speisekarte** | www.arcorestaurant.com belaufen sich die Kosten für das 10-Gang-Menü auf 595,- PLN. Wählt man die vegetarische Variante dieses Menüs,

sind es immerhin noch 495,- PLN. Bei der Weinbegleitung werden zwei Varianten angeboten: eine zu 395,- PLN und die andere zu 680,- PLN. Ein Abendessen im Arco für zwei Personen schlägt also mit umgerechnet rund 500,- Euro zu Buche. Das ist nicht nur für polnische Verhältnisse eine Menge Geld. Und es wäre letztlich keine Überraschung, wenn das Restaurant nach Empfang des Michelin-Sterns nochmal an der Preisschraube dreht.

FAZIT: EIN MUSS FÜR FEINSCHMECKER

Ein Besuch des **Arco by Paco Pérez** ist für den polnischen bzw. polenaffinen Feinschmecker geradezu ein Muss. Danzig ist ohnehin immer eine Reise wert. Unabhängig davon ist es sehr erfreulich, dass der Michelin Guide der Gastronomie in Polen neuerdings die Aufmerksamkeit schenkt, die sie verdient. Es bleibt zu hoffen, dass die weißen Flecken auf der Landkarte der Michelin-Inspektoren bald der Vergangenheit angehören.



Autor: Dr. Andreas Klemm | Leipzig
klemm@pro-advo.de



Arco by Paco Pérez

Anschrift:

Aleja Grunwaldzka 472 C
80-309 Gdańsk, Polen

Tel.: +48 731 334 332
info@arcorestaurant.com