

PRESSEMITTEILUNG

Schweinebauch mit Algen

BRANDENBURG im neuen Gault&Millau: Alexander Dressel aus Potsdam, Oliver Heilmeyer aus Burg und Frank Schreiber aus Finsterwalde gemeinsam auf Platz 1

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. Drei Köche führen nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau gemeinsam die kulinarische Hitparade im Land Brandenburg an:

- Alexander Dressel vom Restaurant „Friedrich Wilhelm“ in **Potsdam**, „bei dem alles gut gemacht und schön angerichtet ist, ob Ikarimilachs mit Sobanudeln, Senf und Seeigelschaum oder Ibérico-Schweinenacken mit Aubergine und Shoyu“;
- Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in **Burg/Spreewald**. „Da das Restaurant bis Weihnachten umgebaut und renoviert wird, kann er das makellose Filet vom Waller im intensiven Würzsud oder den Lammrücken mit schönem Biss und trefflich passendem Rosmarin derzeit nur in einem Provisorium anbieten“;
- Frank Schreiber vom „Goldenen Hahn“ in **Finsterwalde**, „für den es beileibe nicht einfach ist, in dieser Ecke Brandenburgs ein Restaurant auf solch hohem kulinarischen Niveau zu führen. Geschmacklich und handwerklich tadellos die Wachtel mit Mispeln und Süßholzwurzel oder der zarte Rehrücken mit schönen Rübchen, Aprikosen und Tannenhonig.“

Das Trio zählt in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 zu jener Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird. Es erhält in dem Guide, der nach dem französischen Schulsystem urteilt, jeweils 16 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

15 Punkte erreichen wieder mit inspirierten Gerichten

- Marco Giedow von der „Speisenkammer“ in **Burg** („entspannten Genuss bieten sowohl Einfaches wie das Omelette vom Landei mit Kartoffel und Bärlauch als auch Mondänes wie die Thunfischvariation (roh, gebraten, sous vide gegart), die sich erfolgreich in die asiatische Aromenwelt zu Soja, Sesam und Sesamöl wagt und durch Zwiebelmarmelade einen schönen Spreewälder Touch bekommt“),
- Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in **Eichwalde** („eine aus der Region gewachsene Landhausküche in Perfektion, ohne Schnickschnack und Effekte“),
- Patrick Schwatke vom „Kochzimmer“ im Spargelzentrum **Beelitz** („ganz famos der geschmorte Schweinebauch in einer köstlichen asiatischen Sauce auf Sojabasis, dazu gibt's Algen – ein perfekt austarierter Gang mit schöner Schärfe“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 13 Restaurants in Brandenburg. 10 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus.

Die 10 besten Restaurants des Gault&Millau in Brandenburg

16 Punkte

17fuffzig in Burg/Spreewald

Goldener Hahn in Finsterwalde

Friedrich Wilhelm in Potsdam

15 Punkte

Kochzimmer in Beelitz

Speisenkammer in Burg

Carmens Restaurant in Eichwalde

14 Punkte

Juliette in Potsdam

13 Punkte

Bollwerk in Eisenhüttenstadt

Speckers Landhaus in Potsdam

Villa am See in Bad Saarow

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-86244-830-2

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de/presse

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Barbara Hoffmann
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de