

GAULTMILLAU

Gänseleber mit Holzkohle-Öl und Schokoladensalz

Oliver Heilmeyer aus Burg kocht sich im neuen *Gault Millau* 2010 unter die Top 40 der deutschen Köche / Weitere Aufsteiger in Brandenburg: Alexander Dressel in Potsdam und Torsten Voigt in Storkow

München, 16. November 2009: Oliver Heilmeyer beeindruckt „als einer der wichtigsten Exponenten der neuen deutschen Regionalküche. Kaum jemand sonst suchte sich so intelligent einen eigenen Weg zwischen den lokalen Produkten und Traditionen und der weltläufigen Moderne. Und mit dem Holzkohlengrill hat er schon lange experimentiert, bevor dies als neueste kulinarische Mode aus Spanien in alle Avantgardeküchen schwappte“, lobt die französische Gourmetbibel *Gault Millau* in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2010. Er bereitet im Restaurant „17fuffzig“ in **Burg/Spreewald** Gerichte wie „herrlich zarte Kalbszunge – gesotten in dünnen Scheiben und gebacken – mit leichter Kräuterbuttersauce und Wurzelgemüserauten oder gebratenes Rehrückenfilet mit Kirsch-Pfeffersauce, Steinpilzen und Bohnenkernen“. Dafür erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben in Deutschland nur 11 Köche.

Auf 17 Punkte steigert sich Alexander Dressel vom „Friedrich-Wilhelm“ in **Potsdam** durch „ungewöhnliche Kreativität und hohes Verständnis für geschmackliche Balance. Beispielhaft die Stopfleberterrinen mit Mirabellen, die auf einem Spiegel von leicht herbem Grünteegerlee serviert wird, ergänzt durch eine mit Stopflebercrème bestrichene Scheibe Brioche und einen dezent angemachten grünen Salat. Oder das gebratene Stück Kalbsrücken mit gerösteten Petersilienwurzelstreifen, Weintrauben und einer mit schmelzendem Ziegenkäse gefüllten Nudelteigtasche“.

16 Punkte, die einen „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ bedeuten, erkocht sich Torsten Voigt vom „Windspiel“ in **Storkow**. Er überzeugt durch „Hummercarpaccio mit gebackener Garnele, Couscous und Orangen, das durch eine klassisch-kräftige Hummersauce den entscheidenden Kick bekam, oder die Kaninchenvarianten von roh bis gebacken, bei denen ein verblüffendes Trauben/Senf-Eis einen kühlen Akzent setzte“. Die gleiche Bewertung bekommen auch wie schon im Vorjahr Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in **Eichwalde** und Frank Schreiber vom „Goldenen Hahn“ in **Finsterwalde**. Er überzeugt durch „Gänseleber mit Holzkohle-Öl, Schokoladensalz und Pfefferkrokant oder kräuteriges Lammkarree mit Tortelloni von geräuchertem Knoblauch, Artischocken-Gemüse und weißer Tomatensauce“, Carmen Krüger imponiert durch „klassische Hausmannskost mit Feiertagsanspruch, die nie altmodisch oder hausbacken ist. Zum Blutwurstgröstl gibt's Champagnerkraut, zu Kalb, Rind oder Gans saisonales Gemüse wie Möhren, Schnippelbohnen oder Blumenkohl und eine stets köstlich intensive Bratensauce.“

15 Punkte, bei denen im Verständnis des Guides jene Küchenklasse beginnt, in der Kochen zur Kunst wird, erreicht Dennis Modräger vom „Juliette“ in **Potsdam** mit „Kressensuppe zu Schweinerippchen mit Dijonsenf-Eis und Krautsalat oder

Kontakt und Informationen:

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Kerstin März

Telefon:
+49 (0) 89.13 06 99-542
Telefax:
+49 (0) 89.13 06 99-500

E-Mail:
kerstin.maerz@verlagshaus.de

Christian Verlag GmbH

Postanschrift
Postfach 40 02 09
D-80702 München

Hausanschrift
Infanteriestraße 11a
D-80797 München

Ein Unternehmen von

GERANOVA  BRUCKMANN
VERLAGSHAUS

Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtelspiegelei, Koriandergurken, kandiertem Ingwer und kandiertem Meerrettich“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 20 Restaurants in der Mark Brandenburg. 17 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem *Michelin*-Stern nahe kommt. Das schaffen unter den neueröffneten oder erstmals bewerteten Restaurants die „Klostermühle“ in **Madlitz** (mit 14 Punkten) sowie die „Märkische Stube“ in **Mittewalde-Motzen**, das „Philippsthal“ in **Nuthetal** und das „Sandak“ in **Senftenberg**.

Im Vergleich zur Vorjahrsausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Feinschmeckern mit Spannung erwartete *Gault Millau* in Brandenburg 2 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 6 inspirierte Küchen neu auf; 5 werden höher bewertet.

Als zusätzliche Schmankerl bewertet der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (822 Seiten, 29,95 €) die Restaurants des TUI-Kreuzfahrers „Mein Schiff“ und zählt auf, was deutsche Köche derzeit in ihrem modischen Wahn vom Apfelpüree über Kartoffelsalat bis zu Walnüssen alles räuchern. Ferner beschreibt und klassifiziert der Guide 365 Hotels.

Die 10 besten Restaurants des *Gault Millau* in Brandenburg

18 Punkte:

1. 17fuffzig* in Burg/Spreewald,

17 Punkte:

2. Friedrich-Wilhelm* in Potsdam,

16 Punkte:

3. Carmens Restaurant in Eichwalde,
Goldener Hahn in Finsterwalde,
Windspiel* in Storkow (16 Punkte),

15 Punkte:

6. Juliette* und Speckers Landhaus in Potsdam,

14 Punkte:

7. Vierseithof in Luckenwalde,
Klostermühle** in Madlitz,
Fiore in Potsdam,
Alte Schule in Reichenwalde.

*Aufsteiger **Newcomer

Sperrfrist: 16. November 2009, 19 Uhr!
Text und Cover können heruntergeladen werden unter
www.gaultmillau.de oder www.christian-verlag.de

Kontakt und weitere Informationen:

Kerstin März
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: +49 (0) 89.13 06 99-542
kerstin.maerz@verlagshaus.de