

## Rotkohlsuppe mit Kanincheneisbein

**Brandenburg: Alexander Dressel aus Potsdam und Philipp Liebisch aus Senftenberg kochen sich im neuen Gault&Millau in die Küchenspitze des Landes / Weitere Aufsteiger Marco Giedow in Reichenwalde und Stefan Russ in Bad Saarow**

In die Klasse der Köche mit „hoher Kochkunst und Kreativität“ verbessern sich Alexander Dressel vom „Friedrich-Wilhelm“ in Potsdam und Philipp Liebisch vom „Sandak“ in Senftenberg in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau.

Dressel beeindruckte durch „Kaninchenrücken mit ausgefeilter Tomatenbegleitung plus kleinem Gin-Drink oder rohen Kaisergranat mit Gurken und Joghurt als attraktive, in sich ruhende Tellerlandschaft.“ Bei Liebisch gefielen „modische Kontraste wie die Schaumsuppe von rotem und gelbem Paprika mit Schwarzkümmel und einem Stück gebackenem Kalbskopf am Tellerrand oder gebratener Kaisergranat mit Hahnenkämmen, Kichererbsen und Mango“. Für solch inspirierte Gerichte erhalten beide im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten.

15 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreichen Marco Giedow von der „Alten Schule“ in Reichenwalde („weltläufig das Schwarzfederhuhn mit Tiroler Speck und Mohnöl-Hollandaise“) und Stefan Russ von der „Villa am See“ in Bad Saarow („originell der marinierte Pulpo mit roter Paprika, Passepierre-Algen und Chorizo“).

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Brandenburg hält mit 17 Punkten Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in Burg/Spreewald für „das hohe Niveau der Küche von der Spreewälder Rotkohlsuppe mit Strudel vom Kanincheneisbein bis zu edlem Bretonischem wie Hummer, Seeteufel und Jacobsmuschel oder des ‚Spreewald-Gartenmenü‘ als vorbildlicher vegetarischer Speisefolge“. Heilmeyer wird jedoch von 18 auf 17 Punkte herabgestuft, weil er „die perfekte Brandenburger Ente in extrem salzigen Heufond servierte und für das handwerklich tadellose Blaubeergratin mit Mandelquark geschmacksneutrale Zuchtbeeren nahm“.

Ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr verteidigt Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in Eichwalde mit „ihrer intelligenten Art zu kochen, bei der jedes Gericht auf das Notwendigste reduziert und im Ergebnis einfach gut ist – wie das Filet vom Brandenburger Kräuterschwein, mit Parmesan paniert, kross, innen wunderbar rosa, dazu geschmolzene Tomaten“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 17 Restaurants in Brandenburg. 13 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 auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Seehotel“ in Großräschen mit 14 Punkten, weil es „die in dieser Gegend naturgemäß von Skepsis

geprägten Erwartungen auf beachtlichem Niveau übertrifft“ sowie „Kochzimmer“ in Beelitz mit 13 Punkten für „entspannte Landküche voller Enthusiasmus“.

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in der Mark Brandenburg drei langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt drei neu auf, je vier werden höher bzw. niedriger bewertet.

Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (808 Seiten, 29,95 €) 350 Hotels. Als zusätzliches Schmankerl bietet er auf 50 Seiten Restaurants und Hotels in Südtirol.

Für unterwegs gibt es den Gault&Millau auch als App fürs iPhone, iPad und bald auch für Android (7,99 €). Die App enthält den gesamten Inhalt der Buchausgabe und bietet Zusatzfunktionen zur Suche, Anfahrt und direkten Anwahl interessanter Restaurants.

Gault&Millau Deutschland 2013 – Der Reiseführer für Genießer  
30. Jahrgang, Jubiläums-Ausgabe, 808 Seiten, Euro 29,95  
ISBN 978-3-86244-203-4, Christian Verlag München

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 12. November 2012, 19 Uhr!**

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de) oder [www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)**

### **Die 12 besten Restaurants des *Gault&Millau* in Brandenburg**

17 Punkte  
17fuffzig\*\* in Burg/Spreewald

16 Punkte  
Carmens Restaurant in Eichwalde  
Friedrich-Wilhelm\* in Potsdam  
Sandak\* in Senftenberg

15 Punkte  
Goldener Hahn in Finsterwalde  
Juliette und Speckers Landhaus in Potsdam  
Alte Schule\* in Reichenwalde  
Villa am See\* in Bad Saarow

14 Punkte  
Seehotel\* in Großräschen  
Vier\*\* in Luckenwalde  
Klostermühle in Madlitz

\*Aufsteiger \*\*Absteiger

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH  
Stefanie Maier  
Infanteriestraße 11a  
80797 München  
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546  
E-Mail: [stefanie.maier@verlagshaus.de](mailto:stefanie.maier@verlagshaus.de)  
[www.verlagshaus.de](http://www.verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)