

GAULTMILLAU

Der Reiseführer für Genießer
Deutschland 2009

Sperrfrist: 18.11.08, 19 Uhr!

Text und Cover: www.christian-verlag.de oder www.gaultmillau.de

Veränderungen in Brandenburg gegenüber dem Vorjahr

Auf 14 Punkte steigerte sich Dieter Kobusch vom „Vierseithof“ in Luckenwalde. „Er absolviert den Slalom zwischen Region und französisch-mediterranen Einflüssen nun konsequenter und sicherer. Lammkarree mit Bärlauchpesto, verschiedenen Bohnen und Polenta gelang ebenso gut wie die bemerkenswerte Kombination von Erdbeeren, Spargel, Mandelcrème und schön herbem Schokoladensorbet.“

Die gleiche Note erreichte auf Anhieb Magdalena Cupal-Schmitt „im schmuken, mit sicherer Hand modern eingerichteten“ Restaurant „Am Humboldt-hain“ in Brandenburg mit „ihrer ideenreichen Küche und einer ausgezeichneten Gesamtleistung zum Freundschaftspreis“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des *Gault Millau* in Brandenburg hält weiterhin Oliver Heilmeyer vom „Restaurant 17uffzig“ in Burg (Spreewald). Die Kritiker geben wieder 17 Punkte und schwärmen: „Köstlich gelingen der Pot au feu von Zander und Flusskrebse mit Risinabohnen und Oliven oder die Heilbuttschnitte mit fruchtig rotem und mildsüßem gelben Paprikamus an Algenrisotto. Ihren Höhepunkt erreicht unsere Begeisterung stets bei Heilmeyers sehr puristischen Kreationen wie dem gebackenen Ei mit Parmesanschaum und Tomaten-Olivenöl. Das als Soufflé servierte Ei mit wunderbar wachsigem Innenleben thront auf einem äußerst milden Parmesanschaum, den fruchtige Tomatenrinnsale durchziehen.“

Der Kochkönig der Mark hat 1 Kronprinzessin und 2 Kronprinzen, die ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr verteidigten:

- Alexander Dressel vom „Friedrich-Wilhelm“ in Potsdam „erfreut stets von neuem mit seinen Inspirationen. Beim Ferkel legt er die wunderbar krosse Kruste in winzigen Stückchen auf das Fleisch, das seinerseits auf rotem Rübensalat und Kümmelschaum thront. Das Lamm kokettiert eitel mit saurer Zunge und rauchigem Zuckermaispuée sowie Babymaisalat.“
- Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in Eichwalde kann es sich „als eine der raren Instinktköchinnen dank sicherer Würze, exzellenter regionaler Produkte und genauer Garung erlauben, auf jeden Trend zu pfeifen. Nirgendwo isst man Zander frischer, und bei Innereien erwarten den Gast Gaumenwunder der Extraklasse.“
- Frank Schreiber vom „Goldenen Hahn“ in Finsterwalde „geht gern auf Olivenöl-Aromenreise, bis hin zu Olivenöl-Kieselsteinen zum gebratenen Steinbutt. Er bereitet aber auch mit handwerklicher Präzision und bemerkenswerter Präsentation, die man so weit draußen nicht erwartet, eine Variation vom Hummer (Schere, Salat, Terrine) mit Süßdolden, Marille und Hibiskusblütensalz“;

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 17 Restaurants in der Mark Brandenburg. 13 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Könner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen mussten, was einem *Michelin*-Stern nahekommt.

Kontakt und Informationen:

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
Anke Beisswänger

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

E-Mail:
anke.beisswaenger@verlagshaus.de

Christian Verlag GmbH

Postanschrift
Postfach 40 02 09
D-80702 München

Hausanschrift
Infanteriestraße 11a
D-80797 München

Telefon
+49 (0) 89.13 06 99.0
Telefax
+49 (0) 89.13 06 99.600

E-Mail
info@christian-verlag.de
Internet
www.christian-verlag.de

Konto
Kto 755 50 55
Deutsche Bank
BLZ 700 700 10
IBAN DE30 7007 0010 0755 5055 00
BIC/Swift-Code DEUTEMMXXX

Geschäftsführer
Gerhard Grubbe
Clemens Schüssler
HRB München 60273

Ust-IDNR.
DE 811203406

Ein Unternehmen von

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 5 inspirierte Küchen neu auf; 3 werden höher, 2 niedriger bewertet.

Als zusätzliches Schmankerl testete der im Münchner **Christian Verlag** erscheinende Reiseführer für Genießer (**900 Seiten, 29,95 €, ISBN 978-3-88472-918-2**) die Restaurants des ZDF-Traumschiffs, „MS Deutschland“. Ferner beschreibt und klassifiziert der Guide 405 Hotels.

Die besten Restaurants des GAULT MILLAU in Brandenburg:

1. Restaurant 1750 in Burg/Spreewald (17 Punkte),
2. Carmens Restaurant in Eichwalde,
Zum goldenen Hahn in Finsterwalde,
Friedrich-Wilhelm in Potsdam (16 Punkte),
5. Speckers Landhaus in Potsdam (15 Punkte),
6. Humboldthain** in Brandenburg,
Vierseithof* in Luckenwalde,
Fiore/Giglio rosso und Juliette in Potsdam,
Alte Schule in Reichenwalde (14 Punkte),
11. Bollwerk in Eisenhüttenstadt,
Villa Kellermann in Potsdam,
Ernest* in Werder (13 Punkte)

*Aufsteiger **Newcomer