



*TMB Tourismus-Marketing
Brandenburg GmbH*

Presseinformation

15. November 2007

Best-of-Brandenburg

Zwei Michelin-Sterne und Gault-Millau Punkte für neun Spitzenrestaurants in Brandenburg

Bei der diesjährigen Vergabe der Punkte im Gastronomieführer Gault Millau sowie der Michelin-Sterne wurden insgesamt neun Spitzenrestaurants in Brandenburg mit den begehrten Auszeichnungen „gedelt“.

Alexander Dressel, Küchenchef des Restaurants „Friedrich Wilhelm“ im Hotel „Bayrisches Haus“ in Potsdam konnte seinen Michelin-Stern erfolgreich verteidigen und ist nun an der Spitze nicht mehr alleine. Mit Oliver Heilmeyer, bereits seit 1997 Küchenchef des Restaurants „17fuffzig“ im Hotel „Zur Bleiche“ in Burg (Spreewald), kann sich nun ein zweiter Meisterkoch über die hohe Auszeichnung mit einem Michelin-Stern freuen.

Heilmeyer kochte sich außerdem mit 17 von 20 möglichen Punkten auch an die Spitze der Brandenburgischen Restaurants im Gault Millau. In der Punkteskala folgen ihm Alexander Dressel (Restaurant „Friedrich Wilhelm“ im Hotel Bayrisches Haus“, Potsdam), Carmen Krüger („Carmens Restaurant“, Eichwalde) und Frank Schreiber („Der Goldene Hahn“, Finsterwalde) jeweils mit 16 Punkten.

Über 15 Punkte können sich das Restaurant „Windspiel“ im Storkower Hotel „Schloss Hubertushöhe“ sowie „Villa Contessa“ in Bad Saarow freuen. Mit 14 Gault Millaut Punkten wurde die „Alte Schule“ in Reichenwalde ausgezeichnet und 13 Punkte gingen an den „Vierseithof“ in Luckenwalde sowie das „Bollwerk“ in Eisenhüttenstadt.



*TMB Tourismus-Marketing
Brandenburg GmbH*

Die TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH gratuliert den ausgezeichneten Küchenchefs und ihren Küchen- und Restaurantteams zu dieser hervorragenden Leistung. „Die hier ausgezeichneten Betriebe sind gastronomische Leuchttürme und Aushängeschilder für den Tourismus im Land Brandenburg. Wir freuen uns besonders, dass immer mehr auch gute regionale Produkte ihren Weg in die Restaurantküchen finden. Die prämierten Häuser sind dafür hervorragende Beispiele. Qualität, die auch im bundesweiten Vergleich mithalten kann, ist für das überregionale und internationale Marketing von großer Bedeutung. Gutes Essen und Trinken gehört zum positiven Urlaubserlebnis. Die Gastronomieszene Brandenburgs hat sich in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt. So gibt es neben den ausgezeichneten Sterne- und Spitzenrestaurants in vielen Regionen sehr gute Häuser in den unterschiedlichsten Kategorien - vom Ausflugslokal bis zum Landgasthof. Die TMB wird im Frühjahr Jahr eine Broschüre mit kulinarischen Ausflugstipps herausgeben, um dieses Potential vorzustellen,“ sagt Dieter Hütte, Geschäftsführer der TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH.

Weitere Infos zu den ausgezeichneten Restaurants gibt es hier:

„17fuffzig“ im Hotel „Zur Bleiche“, Burg (Spreewald):

www.hotel-zur-bleiche.de

„Friedrich Wilhelm“ im Hotel „Bayrisches Haus“, Potsdam:

www.bayrisches-haus.de

„Carmens Restaurant“, Eichwalde: Tel. 030-6758423

„Der Goldene Hahn“, Finsterwalde: www.goldenerhahn.com

„Windspiel“ im Hotel „Schloss Hubertushöhe“, Storkow:

www.hubertushoehe.de

„Villa Contessa“, Bad Saarow: www.villa-contessa.de

„Alte Schule“, Reichenwalde: www.restaurant-alteschule.de



*TMB Tourismus-Marketing
Brandenburg GmbH*

„Vierseithof“, Luckenwalde: www.vierseithof.com

„Bollwerk“, Eisenhüttenstadt: www.bollwerk4.net

www.gaultmillau.de und www.michelin-presse.de

**Presseanfragen: Birgit Freitag, TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Am Neuen Markt 1, 14467 Potsdam, Telefon 0331/29873-50, Fax 0331/29873-73
freitag@reiseland-brandenburg.de, www.reiseland-brandenburg.de**