

Froschschenkel mit Schwertmuscheln und Grapefruit

BRANDENBURG – Frank Schreiber aus Finsterwalde kocht sich im neuen Gault&Millau in die Küchenspitze des Landes / Besondere Anerkennung auch für Sascha Friedrichs in Petershagen, Marco Giedow in Burg, Carsten Rettschlag in Potsdam und Patrick Schwatke in Beelitz

In die Klasse der Köche mit „hoher Kochkunst und Kreativität“ verbessert sich Frank Schreiber vom Restaurant „Goldener Hahn“ in **Finsterwalde** in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014 der französischen Gourmetbibel Gault&Millau. Er beeindruckte die Tester durch „seine glänzenden handwerklichen Fähigkeiten und das gesamte Spektrum der regionalen Möglichkeiten, wenn er beispielsweise beim gebratenen Zanderfilet mit Krustentiersauce, Graupenrisotto und Petersilienpesto die allermeisten anderen Zandergerichte der Testsaison hinter sich lässt und das gebratene Kalbsherz mit Zunge, Gemüse und Meerrettich-Beurre blanc bietet.“ Für solch inspirierte Gerichte erhält er 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, erreicht Carsten Rettschlag im „Juliette“ in **Potsdam**. „Die Aufwärtstendenz im ältesten Potsdamer Gourmetrestaurant ist in nahezu allen Gerichten spürbar. Da ist nichts Aufgesetztes, nichts vordergründig Überraschendes – aber alles schmeckt einfach gut und sieht genauso gut aus, ob gebratener Saibling mit Saiblingskaviar, Cantaloupe-Melone und Kräutern oder Beelitzer Kaninchen mit Kräuterseitlingen und Bandnudeln.“

Dieselbe Note schafften auf Anhieb an neuen Herden Marco Giedow (zuvor in der „Alten Schule“ in Reichenwalde) dank „liebervoll zubereiteter Hechtbratwurst mit Blumenkohlstich, grobem Senf und Brotknusper oder Wiesenreh mit Kartoffelroulade, Bohnen und Kakaosauce“ im „Ferienhof Spreewaldromantik“ in **Burg** und Sascha Friedrichs (zuvor im „a. choice“ in Berlin), der im Restaurant „Das Zimmer“ in **Petershagen-Eggersdorf** „keine Kompromisse macht, sondern jene ausgefeilten, komplex gestrickten Gerichte bietet, mit denen er schon in Berlin aufgefallen war: den perfekt inszenierten Teller mit Gänseleberparfait unter Kalbsschwanzgelee, Mango, Blaukraut-Gel, Kakao, Kerbel und kleinem Briochewürfel oder die Meerforelle mit einem niedlichen Gelee-Raviolo aus Tomaten, akzentuiert mit Nektarine, Saubohnen und einigen verblüffend gut integrierten Cheddar-Würfeln“.

14 Punkte erkocht sich erstmals Patrick Schwatke, der von Tim Raue in Berlin zum „Kochzimmer“ im Spargelzentrum **Beelitz** wechselte und „hier nicht als Prophet globaler Aromen und modischer Küchentechnik wirkt, sondern als Pragmatiker des landläufigen guten Geschmacks, den Rehkeulensülze mit Zwiebelmus, Saibling mit Saisongemüse oder fruchtige Kaltschale haben, wenn sie ein Könner macht.“

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Brandenburg teilen sich mit Frank Schreiber vier Köche, von denen drei ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr souverän verteidigen:

- Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in **Eichwalde**: „Die legendäre Herdsolistin vom Berliner Stadtrand wird mit ihren bodenständigen Rezepten die Küche des 21. Jahrhunderts nicht vorantreiben, und es wäre langweilig, würden alle so kochen. Doch

jedes Essen bei ihr erinnert daran, wie schön es sein kann, wenn die Kirche ab und zu mal einfach im Dorf bleibt. Ihr Kartoffelpüree zur gebratenen Entenleber mit Röstzwiebeln und gedünsteten Pfirsichen demonstrierte lehrbuchhaft, wie sich mit präziser Materialkenntnis, Erfahrung und Würzgefühl etwas Kleines ganz groß zubereiten lässt.“

- Alexander Dressel vom „Friedrich Wilhelm“ in **Potsdam**: „Alles hier ist handwerklich perfekt zubereitet und zumeist kunstvoll angerichtet, aber neuerdings aromatisch nur so spannend wie Milchferkel mit Pfifferlingen und ‚Fetter Henne‘.“
- Philipp Liebisch vom „Sandak“ in **Senftenberg**: „Die souveräne Geschmackssicherheit des talentierten Kochs wird erkennbar, wenn er die Kombination von Froschschenkeln und Schwertmuscheln mit Topinambur durch pikante Aromen von Grapefruit und Orangenzesten vollendet oder der Taube mit Amaranth und Ochsenmark ungewohnte, aber gute Facetten abgewinnt.“
- Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in **Burg** wird von 17 auf 16 Punkte herabgestuft, obwohl „seine Küche keineswegs an handwerklicher Finesse verloren hat, alles weiterhin präzise gewürzt und auf den Punkt gegart ist. Doch es fehlt der Esprit, die neue Richtung. Pfifferlinge in altbacken-dicker Rahmsauce werden nicht dadurch besser, dass man ihnen separat feine karamellisierte Kohlrabischeiben mit Aprikosencrunch und kräftig aromatisierte „Speckluft“ zuordnet. Und die mächtige Rahmsuppe aus Spreewaldgurken gewinnt durch ein Stück Räucheraal, Gurken und ein paar knusprige Teigstreifen nebenan nicht an Leichtigkeit.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 16 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 schafft auch das nach Jahren wieder aufgenommene Lokal „Die Orangerie“ in **Kremmen-Ziethen** mit 13 Punkten, in dem „Carsten Obermayr (vorher im Berliner „Duke“) neue Impulse setzt. Er fabriziert keine überambitionierten Gerichte, sondern versucht, zwischen Ausflüglern und Gourmets bei vernünftigen Preisen zu vermitteln.“

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 vier langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt drei neu auf; drei werden höher, vier niedriger bewertet. Ferner beschreibt und klassifiziert der Gault&Millau Deutschland 2014 250 Hotels.

Ab sofort erhalten Genießer mit dem Erwerb der Printausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 auch Zugang zu den exklusiven Web&App-Services. Auf www.MonGourmet.de ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf www.MonGourmet.de und im MonGourmet-Newsletter regelmäßig über Neuigkeiten, Änderungen und interessante Entwicklungen aus der Spitzengastronomie. Fester Bestandteil der Web&App-Services ist auch die GAULT MILLAU Gourmet Guide Deutschland App, erhältlich im App Store und im Google Play Store. Sowohl die Inhalte auf www.MonGourmet.de als auch in der App werden regelmäßig aktualisiert. Der Gault&Millau Deutschland 2014 steht auch als eBook bei Amazon und im iBookstore zur Verfügung.

Gault&Millau Deutschland 2014 – Der Reiseführer für Genießer
31. Jahrgang, 736 Seiten, 29,99 Euro
ISBN 978-3-86244-487-8, Christian Verlag München

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Brandenburg

16 Punkte

17fuffzig*** in Burg/Spreewald
Carmens Restaurant in Eichwalde
Goldener Hahn* in Finsterwalde
Friedrich Wilhelm in Potsdam
Sandak in Senftenberg

15 Punkte

Ferienhof Spreewaldromantik** in Burg
Das Zimmer** in Petershagen-Eggersdorf (östlich von Berlin)
Juliette in Potsdam

14 Punkte

Kochzimmer* in Beelitz
Seehotel in Großräschen
Speckers Landhaus*** in Potsdam

*Aufsteiger **Newcomer ***Absteiger

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter
www.gaultmillau.de**

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
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de
www.MonGourmet.de