

# Gault&Millau

## Schweinebauch mit Litschis und Algensalat

**BRANDENBURG** Alexander Dressel aus Potsdam kocht sich im neuen Gault&Millau an die **Küchenspitze des Landes / Patrick Schwatke aus Beelitz steigt in die Klasse der Kochkünstler auf**

München / Hamburg, 10. November 2014. Für seine „konsequente Neuausrichtung der Küche ohne die hier mal fast rituellen Ausreißer“ kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den „langjährigen, bestens gerüsteten Küchenchef“ Alexander Dressel vom „Friedrich Wilhelm“ in **Potsdam** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 zum Aufsteiger des Jahres in Brandenburg.

Die Tester kommentieren: „Die Kombinationen waren stimmig, ohne langweilig zu sein, keine Überladung mehr, keine schrillen Kontraste. Klassisch mediterrane Harmonie strahlte der Kaninchenrücken mit Artischocken, Parmesan und Trüffelpesto aus. Die Rote Bete-Kaltschale bildete mit gebeizter Makrele, etwas Pfirsich, saurer Sahne und markantem Saiblingskaviar eine überraschende Borschtsch-Variante, ein Fest starker Aromen. Der Rotbarsch absolvierte einen spannungsreichen asiatischen Auftritt mit Yuzu, Soba-Nudeln und sanft scharfen Chili-Krebsen.“

Für solche Gerichte bekommt Dressel vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten, die für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“ stehen. Eine höhere Note haben in Deutschland lediglich 35 Köche.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Brandenburg hinter Dressel teilen sich mit jeweils 16 Punkten

- Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in **Burg/Spreewald**, dessen „mit Honig und Pfeffer gebeizte Entenbrust durch Pinienkernsauce und Paprikakonfitüre ebenso ungewöhnlich wie reizvoll begleitet war“,
- Frank Schreiber vom Restaurant „Goldener Hahn“ in **Finsterwalde**, der „seinen Rehrücken mit Amarant, Rübchen, Mirabellen und subtiler Tannenhonigsauce auf Appetit weckende Präsentation trimmt“.

Auf 15 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, verbessert sich Patrick Schwatke vom „Kochzimmer“ im Spargelzentrum **Beelitz**, um „dessen Küche das langsam lähmende Diktat des Regionalen einen Bogen macht, sodass er den köstlich duftenden Schweinebauch mit Litschis und Algensalat in eine Soja-Brühe legt“.

Die gleiche Note schaffen wieder mit inspirierten Gerichten

- Marco Giedow von der „Speisenkammer“ in Burg („klassischer Matjes ‚Hausfrauenart‘ wirkt in seiner feinen Ausführung wie frisch erfunden und auch das präzise rosig gebratene Rehrückenfilet auf Speckpüree mit Spitzkohl und Pfifferlingen ist von kräftig-aromatischem Geschmack“),

- Carsten Rettschlag vom „Juliette“ in **Potsdam** („gut gebraten der mit Meerrettichschaum bedeckte Steinbeißer auf knackig gedünsteten Gatower Kugeln, einer weißen Speiserübe, in Kalbszungenvinaigrette oder der Kalbsrücken unter mondäner Macadamianuss-Trüffelkruste“)
- 15 Punkte erhält auch Carmen Krüger von „Carmens Restaurant“ in **Eichwalde**, deren „zarter Rehrücken mit Kartoffel-Selleriepüree und erstklassiger Steinpilzvinaigrette das herausragende Gefühl der Chefin für Würzung und Ausgewogenheit demonstrierte“. Da sie aber allein in der Küche steht und dabei in „manchen Zwiespalt von Geschmacksstärke und Anrichteschwäche gerät, sinkt ihre Note um einen Punkt.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 14 Restaurants in Brandenburg. 13 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhält auch Holger Mootz in den nach Jahren wieder aufgenommenen „Märkischen Stuben“ in **Mittenwalde-Motzen**, einem „der dienstältesten Gourmetrestaurants im Land Brandenburg, in dem es – nicht nur beim Schweinelendchen im reschen Brotmantel mit Petersilienwurzelpüree – so gut wie noch nie schmeckte“ (14 Punkte).

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

#### 17 Punkte

Friedrich Wilhelm\* in Potsdam

#### 16 Punkte

17fuffzig in Burg/Spreewald

Goldener Hahn in Finsterwalde

#### 15 Punkte

Kochzimmer\* in Beelitz

Speisenkammer in Burg

Carmens Restaurant\*\*\* in Eichwalde

Juliette in Potsdam

#### 14 Punkte

Märkische Stuben\* in Mittenwalde-Motzen

#### 13 Punkte

Bollwerk in Eisenhüttenstadt

Die Orangerie in Kremmen

Klostermühle in Madlitz

Speckers Landhaus\*\*\* in Potsdam

Villa am See in Bad Saarow

\*Aufsteiger \*\*Newcomer \*\*\*Absteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €)  
ISBN 978-3-86244-686-5.

Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH  
Barbara Hoffmann  
Infanteriestraße 11a  
80797 München  
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546  
E-Mail: [barbara.hoffmann@verlagshaus.de](mailto:barbara.hoffmann@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)