

Gebratene Stopfleber in Rotkohlsaft

SACHSEN-ANHALT: Ronny Paskuda in Dessau und Steffen Warias in Merseburg steigern sich im neuen Gault&Millau / Gabriele Erdmann aus Zerbst schon seit 1996 Nr. 1 im Lande

München / Hamburg, 10. November 2014. Ronny Paskuda vom „Pächterhaus“ in **Dessau** und Steffen Warias von „Ritters Weinstuben“ in **Merseburg** verbessern sich in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau auf 14 Punkte. Die verleiht der Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, für sehr gute Gerichte. Bei Warias loben die Tester „gebratene Stopfleber in Rotkohlsaft mit einem Raviolo von der Landente sowie gut geschmorte Rinderbacke, der Selleriestampf und Spitzkohlroulade ein schön deftiges Geleit geben“. Paskuda erfreut, weil er „landestypische Biederkeit ebenso wie modische Gags meidet und vom Roastbeef unter Kräuter-Senfkruste bis zum Edelhunfisch-Carpaccio mit Limettenvinaigrette und Glasnudel-Meeralgensalat den Geschmack der Region trifft“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt verteidigt schon seit 1996 souverän als beste Köchin in Mitteldeutschland Gabriele Erdmann vom „Park-Restaurant Vogelherd“ in **Zerbst**. Sie „versteht es seit vielen Jahren, eine kreative, intelligente Küche mit den saisonalen Produkten der Region zu verbinden. Der Charakter der Gerichte ist kräftig, doch man steht auch nach Hirschbraten mit Rotkohl und Semmelknödel oder Rückensteak vom Harzer Sattelschwein mit einem wirklich sauguten Aroma nicht beschwert vom Tisch auf.“ Die gelernte Bankkauffrau mit Ökonomiestudium erhält wieder 15 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird.

Ihr folgen neben den Aufsteigern Paskuda und Warrias mit ebenfalls 14 Punkten für inspirierte Gerichte wie im Vorjahr

- Thomas Barth von der „Forellensstube“ in **Ilseburg** („seine Interpretation des ‚Leipziger Allerlei‘ bietet Stücke vom Hummer statt Flusskrebse, Streifen von Stubenküken statt Mettwurst und im Wortsinne aufgestellte Spargel, Karotten, Maiskölbchen, die dem Gericht eine dritte Dimension verschaffen“),
- Hendrikus H. G. Brune vom „Schloss Storkau“ in **Storkau/Altmark** („köstlich die Mozzarella, das Parfait von der ungestopften Schlossguts-Gänseleber mit Quittengelee oder die reif geernteten Erdbeeren aus dem eigenen Garten“),

- Ronny Kallmeyer von der „Bohlenstube“ in **Wernigerode** („mondän und sehr erfreulich die Gelbflossenmakrele mit Kokosschaum, Couscous und Ras el Hanout-Würze“),
- Robin Pietsch vom „Zeitwerk“ in **Wernigerode** („ästhetisch angerichtet auch der Obst- und Gemüsegarten aus Erdbeere, Gurke und Rettich zum Zander mit Forellenkaviar“)

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 16 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 11 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt

15 Punkte

Park-Restaurant Vogelherd in Zerbst

14 Punkte

Pächterhaus* in Dessau

Forellenstube in Ilsenburg

Landhaus Hadrys in Magdeburg

Ritters Weinstuben* in Merseburg

Schloss Storkau in Storkau

Bohlenstube und Zeitwerk in Wernigerode

13 Punkte

Parkrestaurant Die Saison in Magdeburg

Atrium in Stendal

Orchidea Huong in Wernigerode

*Aufsteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 Euro)

ISBN 978-3-86244-686-5.

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter 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
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de