

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!
Text und Cover abrufbar unter www.zs-verlag.com/gaultmillau/

Kartoffeln wie der Alte Fritz sie gern gehabt hätte

BRANDENBURG wahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / René Klages in Burg kocht sich an die Landesspitze / Höhere Note für Carsten Rettschlag und Steffen Specker in Potsdam

Für seine „weltläufige Aromatik und vitale Würze, die wie ein Rauschen im Spreewald ist“, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau den gebürtigen Schwarzwälder René Klages, 29, vom Restaurant „17fuffzig“ in **Burg**/Spreewald in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2018 als „Entdeckung des Jahres“ in Deutschland.

Klages „hält es mit Japan, speziell mit den fermentierten japanischen Würzmitteln von Soja über Miso bis Dashi, die er konsequent mit Themen der europäischen Hochküche kombiniert – er ist einer der vielen Umami-Forscher der internationalen Szene und presst das Kochmögliche an natürlichen Glutamaten aus seinen Zutaten heraus.“ Für Gerichte wie „Kalbstatar mit den besagten japanischen Aromen, marinierten Buchenpilzen und Avocado oder vergleichsweise sanft ausfallende gegrillte Langustine mit kleinen Artischocken, gehobeltem Blumenkohl und einer Holunderblütenemulsion“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, aus dem Stand 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Brandenburg teilen sich mit 16 Punkten für ihre inspirierten Gerichte:

- Alexander Dressel und Frank Linke vom „Friedrich Wilhelm“ in **Potsdam** („die schlicht anmutende in Salz gegarte und im Kopfsalatsud liegende Linda-Kartoffel wird im Zusammenspiel mit Kopfsalatherzen, Streichholzkartoffeln und Schnittlauch ein Geschmackserlebnis, das die simple Kartoffel so adelte, wie der Alte Fritz seinerzeit die ‚Tartuffoli‘ gern gehabt hätte“);
- Jörg Frankenhäuser vom „Kochzimmer“ in **Beelitz** („zum Kaninchen mit Zwiebelsalat und Knollensellerie kam der Schmorsaft als unglaublich konzentrierte, balsamisch und melassig schmeckende Reduktion“);
- Frank Schreiber vom „Goldenen Hahn“ in **Finsterwalde** („man kann nur staunen, an welcher guten Wildgarnelen und Jakobsmuscheln der Überlebenskochkünstler Schreiber im kulinarisch unbesungenen Finsterwalde kommt. Er kombiniert sie gekonnt mit zart gegartem Fenchel, enthäuteter Kirschtomate und Krustentierschäumchen“).

Auf 15 Punkte steigert sich Carsten Rettschlag vom „Juliette“ in **Potsdam**, weil er dem „Steinbeißer auf einem gut gemachten Stockfischpüree durch eine Vinaigrette mit Zitrusaromen und saftige Blattsalatstücke eine schöne Frische und per Rauchöl noch ein bisschen Tiefe gab“. Die gleiche Note erreicht wie im Vorjahr Marco Giedow von der „Speisekammer“ in **Burg**, der „zum gegrillten Perlhuhn mit Auberginenstrudel in knusprigen Kataifi-Fäden, Pilzen und Brokkoli beeindruckt“.

Auf 14 Punkte verbessert sich Steffen Specker von „Speckers Landhaus“ in **Potsdam**, der durch „zeitgemäße Wirtshausküche wie Ochsenhäufele mit Honigrübchen, Kartoffelgratin und geschmackstiefem Jus erfreut“. 13 Punkte erreicht auf Anhieb Jörg Thiele von der neueröffneten „Kolonieschänke“ in **Burg**, der „Spreewald-typische Spezialitäten einer Verjüngungskur unterziehen will und Zander wie Forelle hausgeräuchert mit Wildkräutern und Senfgrurkenchutney serviert“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt elf Restaurants in Brandenburg. Zehn Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die 10 besten Restaurants des Gault&Millau in Brandenburg

17 Punkte

**Restaurant 17fuffzig in Burg

16 Punkte

Kochzimmer in Beelitz

Goldener Hahn in Finsterwalde

Friedrich Wilhelm in Potsdam

15 Punkte

Speisenkammer in Burg

**Juliette in Potsdam

14 Punkte

**Speckers Landhaus in Potsdam

Alte Überfahrt in Werder

13 Punkte

*Kolonieschänke in Burg

Bollwerk in Eisenhüttenstadt

*Newcomer **Aufsteiger

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!