

## PRESSEMITTEILUNG

### Reh mit Rotkohlcreme, Mispeln und Tannenhonig

**BRANDENBURG im neuen Gault&Millau: Jörg Frankenhäuser in Beelitz steigt in die Klasse der Kochkünstler auf / Acht Küchenchefs mit Kochmützen ausgezeichnet**

München, 14. November 2016. Jörg Frankenhäuser vom „Kochzimmer“ in **Beelitz** verbessert sich dieses Jahr „mit seiner ambitionierten Küche in einem alles andere als aufmunternden Umfeld“ nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird. Die Kritiker loben: „Sehr gut gemacht und intelligent der zart gegarte Hummer mit roher Wassermelone, jungen Erbsen und einem Schaum aus Krustentier und Wasabi. Makellos das Kaninchen mit Zwiebelsalat und Knollensellerie-Püree oder das sehr aromatische Aprikosenkerneis mit einer halben Aprikose, frischem Basilikum, Karamell und Kekskrümeln.“

Frankenhäuser steigert sich in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, auf 16 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Damit klettert er zu Alexander Dressel in **Potsdam** und Frank Schreiber in **Finsterwalde**, die ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr souverän verteidigten, auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Brandenburg. Auf Schreibers Speisekarte in seinem „Goldenen Hahn“ wendet sich „Rehfilet mit Semmelterrinen an Gourmets und Reh-Sugo mit kleinen Kartoffelklößchen an Gäste, die es vielleicht noch werden. Der Kaninchen-„Hot Dog“ mit BBQ-Lack könnte beiden Klientels gefallen. Die dürfen beim Rehfilet mit Rotkohlcreme ein Säure-Süße-Spiel zwischen Mispeln und Tannenhonigsauce bestaunen.“ Dressel verblüfft in seinem „Friedrich Wilhelm“ damit, „wie sich die Bernsteinmakrele durch Sauerampfer, Ponzu und Zwiebeln ihre Schwere fast komplett nehmen lassen kann oder wie sich saftiger Elsässer Saibling auf feinem Purple Curry-Lack mit der angenehmen Säure kleiner Mispelstücke und der sanften Schärfe eines Meerrettichschaums einer verwegenen klingenden Aromatik aussetzt, deren Balance wundersam gelingt. Eher der Mode geschuldet als dem spannenden Geschmackserlebnis dienlich schienen Fichtensprossen-Aromen zum scharf angebratenen Rehrücken de luxe aus der Schorfheide mit exzellentem Jus sowie kurz gegarten Pfifferlingen, einer Panna cotta aus Pfifferlingen und knackigen Kohlrabischeiben.“

Dem Spitzentrio folgt mit 15 Punkten für inspirierte Gerichte Marco Giedow von der „Speisenkammer“ in **Burg**. Bei ihm gab's „zum gebratenen Saibling knuspriges Kartoffelstroh, in den ein Grießkloß eingewickelt war; darunter lag ein orientalisch abgeschmeckter Eintopf aus geschmorter Gurke und Schafsjoghurt. Zur Kalbsleber in Nussbutter mit Erbsenpüree und zart gebratenen Pfifferlingen beeindruckten knackige Senfkörner in Kaviaroptik und ein grandioser abgebundener Jus, der alles abrundete.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt zwölf Restaurants in Brandenburg. Acht Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erste Kochmütze schafft auch Thomas Hübner im neueröffneten Restaurant „Alte Überfahrt“ in **Werder**, der für „Schweinebauch mit Pflaume und Rettich sowie Kabeljau mit Kohlrabi in Estragon-Senfcreme“ 14 Punkte erkochte.

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

16 Punkte

\*\* Kochzimmer in Beelitz

Goldener Hahn in Finsterwalde

Friedrich Wilhelm in Potsdam

15 Punkte

Speisenkammer in Burg

Carmens Restaurant in Eichwalde

14 Punkte

Juliette in Potsdam

\*Alte Überfahrt in Werder

13 Punkte

Bollwerk in Eisenhüttenstadt

Speckers Landhaus in Potsdam

\*Newcomer \*\*Aufsteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-95961-001-8

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

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH

Barbara Hoffmann-Carls

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)