

## PRESSEMITTEILUNG

### Kaisergranat mit gesalzenen Himbeeren und Minzöl

**SACHSEN-ANHALT im neuen Gault&Millau: Ronny Kallmeyer in Wernigerode steigt in die Klasse der Kochkünstler auf**

München, 14. November 2016. Ronny Kallmeyer von der „Bohlenstube“ in Wernigerode verbessert sich dieses Jahr „mit seinem genüsslichen Mix aus regionalen Gerichten und Haute cuisine“ 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 inspiriert ist sein ‚Hauptgang in zwei Gängen‘, in denen er identische Grundprodukte unterschiedlich interpretiert. So kommt der Steinbutt zunächst als rohe Fischeiben mit Ochsenragout und hocharomatischem Kartoffel-Trüffelschaum und danach als saftig gebratene Tranche mit üppig gehobelten Trüffelscheiben auf Ochsenchwanz-Jus. Oder Reh erst als Filet und Salami mit Graupen-Pfifferlingsrisotto und köstlichem Aprikosen-Gel, dann als klassischer Rehrücken mit karamellisierter Aprikose und Pfifferlingen.“

Kallmeyer steigert sich in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, auf 15 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Damit klettert er zu Gabriele Erdmann in Zerbst und Christopher Franz in Dahlenwarsleben bei Magdeburg auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt. Erdmann, nach wie vor die beste Köchin in Mitteldeutschland (und gelernte Bankkauffrau), bietet in ihrem „Park-Restaurant Vogelherd“, einem „Synonym für ehrliches, regionales, saisonales und gutes Essen, köstliche Kaninchen-Terrine mit Aprikosenconfit, Wildkräutersalat und Mandelbrioche oder beim Saibling mit sahnigem Kohlrabi und Bandnudeln einen anhaltischen Minimalismus, der bezaubern kann“. Franz, der nach Fortbildungsjahren bei französischen Starköchen in die heimatische Magdeburger Börde zurückkehrte, verblüfft in seinen „Bauernstub’n“ mit einem „Strammen Max vom Bachsaibling mit mariniertem Lauch, Holunderblüten, Schinkenröllchen, Wachtelei und einem Hauch Harissa aus dem Maghreb oder dem Kaisergranat mit gesalzenen Himbeeren und Minzöl und beeindruckt mit seiner Suppenkollektion oder Liaison von Spanferkelrücken und Kalbsleber mit Gulaschsud und Erdäpfelgulasch.“

Dem Spitzentrio folgen mit 14 Punkten für inspirierte Gerichte Sebastian Hadrys vom „Landhaus Hadrys“ in Magdeburg („Carpaccio mit Rucola, Wasabi-Eis und Petersilien-Smoothie sowie Rehschnitzel mit Vanillekohlrabi zeigen Einfallsreichtum und sprechen ein breites Publikum an“) und

Robin Pietsch vom „Zeitwerk by Robin Pietsch“ in Wernigerode („seinen Zeitgeist demonstrieren der geflammte Lachs in intensivem Teriyaki-Sud mit gerösteten Algen und Quinoa-Popcorn, seinen Sinn für delikate Deftigkeit offenbarte ein sehr lange geschmorter Schweinenacken, erstaunlich fettarm, mit Kartoffelpüree und Schnittlauch“).

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 16 Restaurants in Sachsen-Anhalt. 12 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus; 2 werden höher, 3 niedriger bewertet.

### **Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen-Anhalt**

15 Punkte

Bauernstüb'n in Dahlenwarsleben bei Magdeburg

\*Bohlenstube in Wernigerode

Park-Restaurant Vogelherd in Zerbst

14 Punkte

Landhaus Hadrys in Magdeburg

Zeitwerk in Wernigerode

13 Punkte

Pächterhaus in Dessau

\*\*Forellenstube in Ilsenburg

\*Parkrestaurant Die Saison in Magdeburg

\*\*Ritters Weinstuben in Merseburg

Atrium in Stendal

\*\*Schloss Storkau in Tangermünde

Orchidea Huong in Wernigerode

\*Aufsteiger \*\*Absteiger

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)