

PNN

13.11. 2012

Auflage: 10.338

DER NEUESTE NACHRICHTEN

9

## Spitzenküche im „Friedrich Wilhelm“

Der Potsdamer Koch Alexander Dressel gehört zur Brandenburger Gourmet-Spitze: Die Tester des Gastronomieführers „Gault Millau“ beeindruckte der Küchenchef des „Friedrich Wilhelm“ mit Gerichten wie Kaninchenrücken mit „ausgefeilter Tomatenbegleitung“ oder roher Kaisergranat mit Gurken und Joghurt als „attraktive, in sich ruhende Tellerlandschaft“. Als Lohn erhielt sein Team 16 von 20 möglichen Punkten – ebenso wie Philipp Liebisch, Koch des Senftenberger Restaurants „Sandak“. Beide belegen damit den zweiten Platz unter den besten Köchen der Mark und mussten sich nur Oliver Heilmeyer vom „17fuffzig“ in Burg im Spreewald geschlagen geben. Insgesamt 17 Restaurants haben die Tester in diesem Jahr in Brandenburg bewertet. 13 Küchenchefs zeichneten sie dabei mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Dafür mussten die Köche mindestens 13 von 20 Punkten erreichen, was einem Michelin-Stern nahekammt. PNN/dpa