**PRESSEINFORMATION Februar 2025**

**Gault-Millau-Auszeichnungen 2025 vergeben**

**Unter den besten deutschen Restaurants finden sich auch ein knappes Dutzend aus Brandenburg**

**Kreativität beim Kochen ist immer die beste Antwort auf Krise – so lautet das Motto des Herausgebers des Restaurant-Guides „Gault Millau“. Für ihn gibt es deshalb gute Nachrichten im Spitzensegment der Gastronomie. So sei die absolute Spitze in Deutschland größer und besser geworden. Insgesamt gab es in diesem Jahr 20 Prozent mehr Auszeichnungen in der Kategorie vier und fünf Hauben.**

In dieser Liga spielen allerdings Restaurants aus Brandenburg (noch) nicht mit. Doch mit drei Kochhauben wurden in diesem Jahr zwei Restaurants geehrt: Dazu zählen hierzulande die „[Alte Überfahrt](https://www.alte-ueberfahrt.de/#gastgeber)“ aus Werder (Havel) sowie das „[Kochzimmer](https://restaurant-kochzimmer.de/de)“ in der Landeshauptstadt Potsdam.

Die historische Fährstrecke von Wildpark West zur Inselstadt Werder gab seinerzeit dem Restaurant „Alte Überfahrt“ seinen Namen. Gastgebende Köche sind dort Patrick Schwatke und Thomas Hübner, die sich auf eine Küche mit frischen, saisonalen Gerichten aus der Gourmetküche spezialisiert haben. Das „Kochzimmer“ der Familie Frankenhäuser gibt es seit Dezember 2017 in der „Gaststätte zur Ratswaage“ am Neuen Markt in Potsdam. Serviert wird eine „Neue Preußische Küche“.

Mit jeweils zwei Kochhauben ausgezeichnet wurden das [„Lou“ im Cavalierhaus](https://cavalierhaus-branitz.de/lou/) in Cottbus. Das Restaurant befindet sich in einem Gebäude mitten im Branitzer Park, der einst von Hermann Fürst von Pückler gestaltet worden ist. Inspiriert von Pücklers Tafelbüchern steht dort moderne, regionale und saisonale Kochkunst auf der Karte. Ebenso die „[Wilde Klosterküche](https://www.wildeklosterkueche.de/)“ in Neuzelle im Seenland Oder-Spree kann mit zwei Kochhauben aufwarten. Hier kocht seit 2018 das Team um Küchenchef Christian Bauer eine saisonale Karte, die besonderes Augenmerk auf die regionale Herkunft und ganzheitliche Verwertung von Lebensmitteln legt.

Weitere sieben Restaurants in Brandenburg haben jeweils eine Kochhaube ergattert: das [„Juliette“](https://www.restaurant-juliette.de/) in Potsdam, das [„Bollwerk 4“](https://www.bollwerk4.de/) im Deutschen Haus im Eisenhüttenstädter Ortsteil Fürstenberg, der [„Goldene Hahn“](https://www.goldenerhahn.com/) in Finsterwalde, das [„Inspektorenhaus“](https://inspektorenhaus.de/) in Brandenburg an der Havel, das [„Kleinod“](https://www.schlossreichenow.com/kleinod/) in Reichenow-Möglin, das [„Sawito“](https://restaurant-sawito.com/) in Falkensee sowie die [„Speisenkammer“](https://www.speisenkammer-burg.de/) in Burg im Spreewald.

Nicht vom Gault Millau ausgezeichnet wurde das Restaurant in der Villa Kellermann in Potsdam. Jedoch hat die dortige Küche seit 1. Januar 2025 wieder geöffnet. Das Unternehmen Tomasa betreibt dort nun eine weitere Filiale unter dem neuem Namen [„Höfts“](http://www.tomasa.de/tomasa-hoefts). Angeboten wird traditionelle deutsche Küche in historischem Ambiente. Seit 2015 ist die Villa im Besitz der Familie des TV-Moderators Günther Jauch. Zuvor eröffnete im Jahr 2019 Jauch im Erdgeschoss ein Restaurant mit Sternekoch Tim Raue, der sich 2023 zurückzog.

**Weitere kulinarische Ausflugstipps unter:**[www.reiseland-brandenburg.de](https://www.reiseland-brandenburg.de/aktivitaeten-erlebnisse/essen-trinken/)