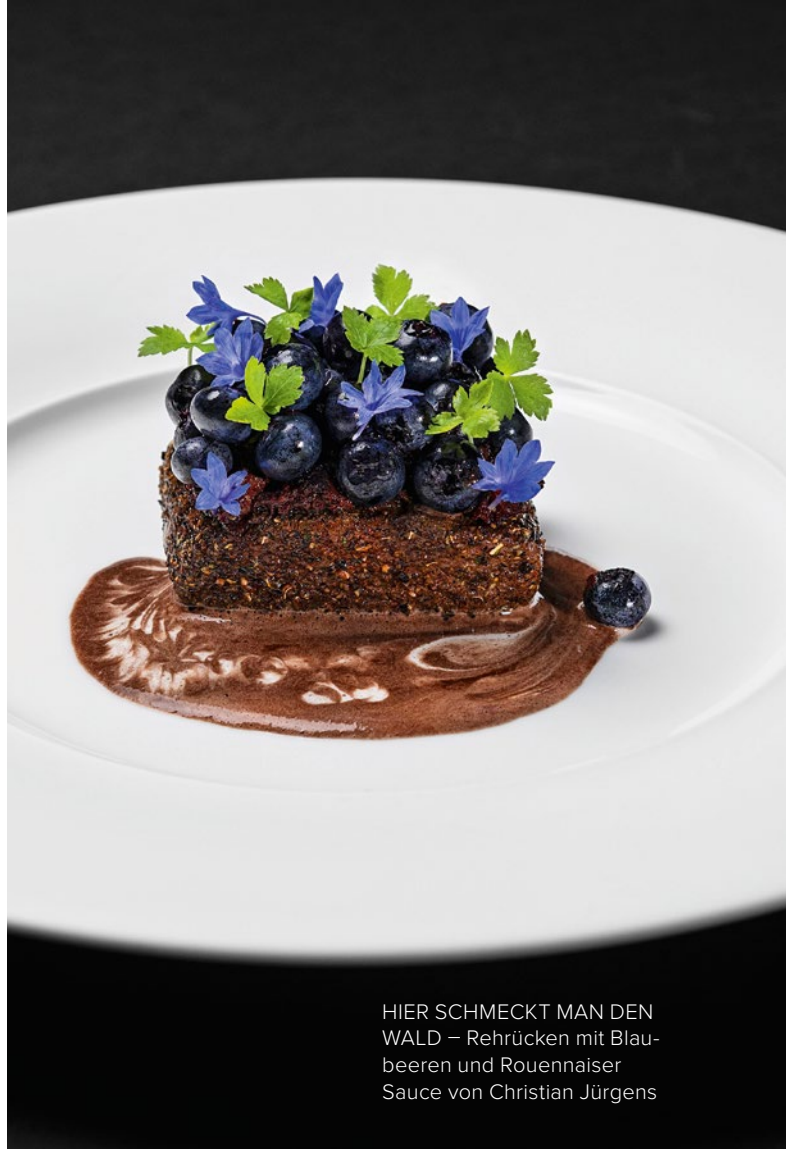


zählen Tim Raues „Villa Kellermann“ in Potsdam und das „Baur’s“ im Züricher Baur au Lac, wo sich tout Zürich im durchgestylten Retro-Ambiente zu Sole meunière, Rehpfeffer oder Chateaubriand für zwei mit Sauce béarnaise trifft. In der „Villa Kellermann“ sorgen Leibspeisen vergangener Tage wie Königsberger Klopse, Rindergulasch oder Bienenstich, aromatisch mit dem typischen Raue-Wumms versehen, für zwei komplett ausgebuchte Seatings pro Abend. „Die Geschmackserinnerung weckt Bilder, Gefühle und Momente, die unsere Gäste an die Küche ihrer Großmutter denken lassen“, sagt Raue. „Das ist wie ein kulinarisches Nachhausekommen.“

**UND SELBST IM TRENDAFFINEN** Berlin vollzog mit dem „Pauly Saal“ ein In-Lokal die komplette Kehrtwende: Die Avantgardenküche, die einen der schönsten Restauranträume der Stadt nie füllen konnte, wich einem erzfranzösischen Konzept. Dirk Gieselmann, gestählt bei den Haerberlins im Elsass, serviert nach allen Regeln der Kunst zubereitete Gänseleberterrine mit eingelegten Kirschen und Sternanis-Gelee oder mit



HIER SCHMECKT MAN DEN WALD – Rehrücken mit Blaubeeren und Rouennaiser Sauce von Christian Jürgens



” EINE TIEFGRÜNDIGE SAUCE IST FÜR MICH DIE SEELE EINES GERICHTS. “

CHRISTIAN JÜRGENS