Freuen sich schon heute auf die baldigen Gäste: Patricia Liebscher, Tim Raue, Günther Jauch und Christopher Wecker. Foto: Nils Hasenau.

15.05.2019 14:25 CEST

Sternekoch Tim Raue konzipiert Restaurant für Potsdam

Sternekoch Tim Raue konzipiert Restaurant für Potsdam

Mit deutscher Küche erwacht die Villa Kellermann zu neuem Leben

Spätestens seit den legendären TV-Duellen der Kochshow „Kitchen Impossible“ ist er einem breiten Publikum bekannt: Sternekoch Tim Raue.

Nun hat er für Potsdam ein Restaurant mit deutscher Küche entwickelt. Gekocht wird ab Herbst in der Villa Kellermann am Heiligen See, das Eigentümer Günther Jauch derzeit aufwändig restaurieren lässt.

Nach knapp zehn Jahren im Dornröschenschlaf erwacht die historische Villa Kellermann am Potsdamer Heiligen See aus dem Jahr 1914 im September dieses Jahres zu neuem Leben. Sternekoch Tim Raue hat das gesamte kulinarische Konzept für den neuen Standort entwickelt. Das Restaurant selbst wird dann künftig von Küchenchef Christopher Wecker und Gastgeberin Patricia Liebscher betrieben.

Regionale Produkte und nahezu bodenständige Küche

Mit der Villa Kellermann möchten Günther Jauch und Tim Raue einen Ort schaffen, der ein Treffpunkt für familiäre Zusammenkünfte, genussvolle Stunden, Abende mit Freunden und rauschende Feste sein soll. Serviert wird eine von Brandenburg und Potsdam inspirierte deutsche Küche, die modern interpretiert wird und keine Allüren haben soll und fast bodenständig daher kommt. Darüber hinaus werden beste Produkte aus der Region verwendet. Auf der Speisekarte stehen unter anderem Makrele Hausfrauen Art, gebeiztes Makrelenfilet mit Joghurt-Sauce, süß-saurem Apfel, Perlzwiebeln und Dill, Enten-Terrine Sanssouci mit hausgebackener Brioche, Königsberger Klopse mit Roter Bete und Kartoffelpüree sowie Ostseelachs mit Tomate und Anis.

Vegetarier und Veganer haben ebenfalls eine Auswahl an Gerichten wie Kopfsalat mit Petersilie und Zitrone, Kürbiscremesuppe mit geräucherter Paprika, Mandarine und Teigtaschen von Koriander-Frischkäse oder Sellerie-Jägerschnitzel mit Petersilie und Knoblauch. Bienenstich und Aprikoseneis oder Schokoladenpudding mit Macadamia-Mousse und Kaffee-Eis bilden den süßen Abschluss. Raue zollt damit seiner Großmutter einen kulinarischen Tribut. „Wenn ich früher sonntags zu meinen Großeltern gefahren bin, hat meine Oma den Tisch immer sehr reichlich gedeckt. Sie servierte mir mehrere Vorspeisen, ihren grandiosen Hackbraten ‚falscher Hase' mit Beilagen und danach noch etwas Süßes. Dieses Gefühl, sich um nichts kümmern zu müssen und verwöhnt zu werden, möchten wir mit diesem Menü an unsere Gäste weitergeben", erzählt der Spitzenkoch.

Preislich liegen die Vorspeisen und Desserts zwischen 9 und 19 Euro, die Hauptgänge zwischen 19 und 28 Euro.

Die Einrichtung des neuen Restaurants steht für eine behutsame Verbindung zwischen Tradition und Innovation. Im ganzen Haus wird die historische Bausubstanz mit ihren original Stuckprofilen und Holzvertäfelungen, antiken Türen und Böden sowie Komponenten wie dem steinernen Kamin mit maßgeschneiderten Einbauten, modernen Leuchten und Teppichen kombiniert.

Villa mit eigenem Speisenaufzug

Erbaut wurde die Villa Kellermann 1914 vom Architekten A. Günther im Auftrag des Königlich-Preußischen Zeremonienmeisters W. von Hardt. Das Haus steht damit für 100 Jahre deutsche und Potsdamer Geschichte. Technische Finessen wie ein Speisenaufzug oder ein Fahrstuhl mit vier Haltestellen gehörten damals ebenso zu der Villa wie eine private Tankstelle auf dem Grundstück.

In der Weimarer Republik gehörte das Haus dem jüdischen Bankier Emil Wittenberg, der jedoch von den Nazis enteignet wurde, ehe die Heeresleitung der Wehrmacht die Villa bezog. Nach 1945 übernahm der Kulturbund der DDR das Anwesen, das nach dem deutschen Schriftsteller Bernhard Kellermann benannt wurde. Ab 1990 wurde die Beletage als Restaurant genutzt, ehe die Villa in den vergangenen zehn Jahren weitgehend leer stand.

Weitere Informationen:

Die Villa Kellermann befindet sich an der Mangerstraße 34 in Potsdam. Das Restaurant wird mittwochs bis sonntags von 18 bis 24 Uhr sowie samstags und sonntags auch mittags ab 12 Uhr geöffnet sein. Reservierungen werden derzeit noch nicht entgegengenommen. Weitere Informationen gibt es künftig unter: www.villakellermann.de

Weitere kulinarische Adressen in Brandenburg unter:

www.reiseland-brandenburg.de/willkommen-in-brandenburg/reisefuehrer-brandenburg/essen-trinken

---

Die TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH wurde 1998 gegründet. Als Destination-Management-Organisation ist die TMB für die langfristige

und nachhaltige Positionierung sowie Entwicklung und Vermarktung der touristischen Angebote im Land Brandenburg verantwortlich. Hierzu zählt insbesondere die Markenführung der touristischen Marke Brandenburg und der damit verbundene Markenprozess. Die Gesellschafter der TMB sind das Land Brandenburg (59 Prozent), die Vereinigung Brandenburgischer Körperschaften zur Förderung der Brandenburgischen Tourismuswirtschaft GbR (36 Prozent) und die Berlin Tourismus & Kongress GmbH (visitBerlin) (5 Prozent).

TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, Am Neuen Markt 1 – Kabinetthaus, 14467 Potsdam

Telefon: +49 (0)331 29873-0 | Telefax: +49 (0)331 29873-73
service@reiseland-brandenburg.de | www.reiseland-brandenburg.de

Amtsgericht Potsdam HRB 11403 | Ust-IdNr. DE194533636 Vorsitzender des Aufsichtsrates: Staatssekretär Hendrik Fischer | Geschäftsführer: Dieter Hütte

Kontaktpersonen

Birgit Kunkel
Pressekontakt
Leiterin Unternehmenskommunikation / Pressesprecherin
birgit.kunkel@reiseland-brandenburg.de
+49(331)29873-250

Patrick Kastner
Pressekontakt
Pressesprecher
patrick.kastner@reiseland-brandenburg.de
+49(331)29873-253

Matthias Schäfer
Pressekontakt
Pressereferent
matthias.schaefer@reiseland-brandenburg.de
+49(331)29873-254