

Berlin: Spitzenkoch Peter Maria Schnurr ist jetzt Küchenchef im Restaurant Golvét

Der einstige 2-Sterne-Koch
vom Falco in Leipzig
startet in Berlin neu

Peter Maria Schnurr, einer der besten Köche Deutschlands, wird im neuen Jahr das Restaurant **Golvét** in Berlin als Küchenchef führen. Nach einem Jahr gastronomischer Abstinenz steht er damit wieder am Herd, nachdem das Restaurant **Falco** im Westin Leipzig überraschend geschlossen wurde. Er konnte sich dort mit zwei Sternen im Michelin und 18 Punkten im Gault & Millau schmücken. Diese hohen Auszeichnungen muss er sich erst wieder verdienen, weil diese bei einem Wechsel verloren gehen.



Schnurr
war für
uns der
Hauptgrun
d für
einen
Leipzigbe
such.
Seine
feinsinni
gen
hochkreat
iven
Gerichte
wurden

geprägt von Heiterkeit, Individualität und Geschmackssicherheit. Der Schwarzwälder Schnurr arbeitet unter anderem im 3-Sterne-Restaurant **Waldhotel Sonnora** an der Mosel bei **Helmut Thieltges** und beim damaligen 3-Sterne-Koch **Jean-Claude Bourgueil** im **Düsseldorfer Schiffchen**.

In Berlin wird Schnurr im Restaurant am Potsdamer Platz über den Dächern Berlins am 29. Januar 2025 starten. Mit im Gepäck hat er sein Signature Dish „Annika Maria“. Schnurr komponierte dieses Gericht für seine Tochter zu deren Geburt (Bild oben).



Peter Maria Schnurr

Peter Maria Schnurr, der sich mit seiner „Cuisine Passion Légère“ als einziger Koch in den sogenannten neuen Bundesländern über 18 Jahre zwei Michelin Sterne im Restaurant Falco Leipzig erarbeitete, ist auch in der Hauptstadt bekannt, weil er hier viele Jahre beim legendären **Siegfried Rockendorf** arbeitete, danach im **First Floor** und im **Berlin Capital Club**. Das Golvet in Berlin wurde mit einem Michelin-Stern dekoriert. Peter Maria Schnurrs neues Team besteht aus 18 Mitarbeitern. Er tritt damit die Nachfolge von **Jonas Zörner** an, der als Küchenchef ins **Lorenz Adlon Esszimmer** wechselte.

LF

Fotos: Lukas Kirchgasser