Schleswig-Holstein Gourmet Festival

www.gourmetfestival.de

WWW.SELTERS.DE

ORIGINAL SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

PASST ZU
MEINEN **WEINEN.**
UND ZU IHNEN.

Guido Eschholz
„Vitalia" Seehotel, Bad Segeberg
Hoteldirektor & Sommelier

Original SELTERS wünscht Ihnen viel Vergnügen und Genuss beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival.

SELTERS. DER REINE **GENUSS.**

Grußwort

Ein Restaurantbesuch at its best – das ist das Gourmetfestival! Schon zum 37. Mal zaubern Spitzenköchinnen und -köche tolle Kreationen. Die Gäste für feine Küche zu begeistern und gleichzeitig dem Publikum Rede und Antwort zu stehen – darum geht es hier Jahr für Jahr. Aber auch das Ambiente stimmt: Fantastisches Servicepersonal und Gastronomen, die ihre Küche zur Verfügung stellen – alle gemeinsam erleben einen bereichernden Abend.

Die Gastronomie hat harte Zeiten hinter sich und steht vor neuen Herausforderungen: Inflation, hohe Kosten, fehlende Fachkräfte. Umso wichtiger ist es, mit dem Festival die Branche in den Mittelpunkt zu stellen. Hier wird die Gastronomie und die Kulinarik gefeiert und Menschen aus Nah und Fern ins schöne Schleswig-Holstein gelockt. Die Veranstaltung ist ein echtes Aushängeschild und ein touristisches Highlight!

Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Saison und viele zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen.

Dining out at its best – that's what the Gourmet Festival is all about! For the 37th time top male and female chefs will conjure up amazing creations. Impressing the guests and explaining what lies behind the fine art of cooking, is what it is all about. But that's not all, even the atmosphere is great: fantastic service staff and restaurateurs who allow their kitchens to be used - all this combined makes an enriching evening.

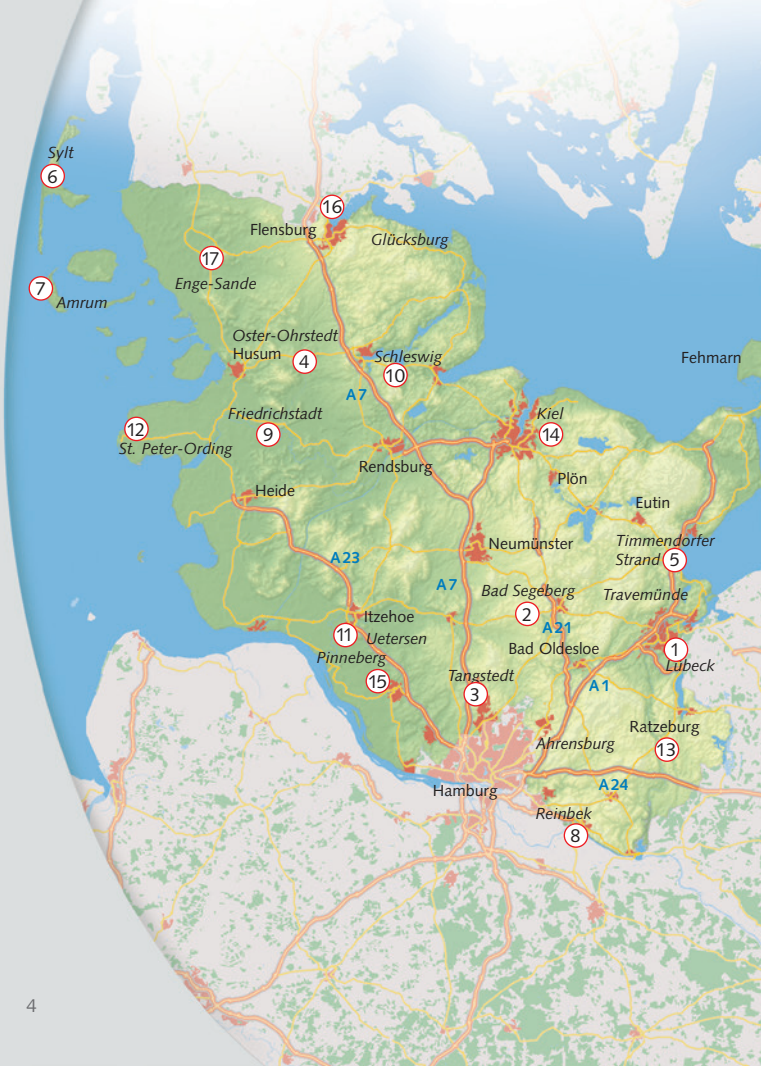
The food and hospitality industry has experienced some difficult times recently and now faces new challenges: inflation, rising costs and a lack of skilled workers. For this reason it is all the more important to draw attention to this sector with the Gourmet Festival. Here the industry is celebrated and people from near and far are drawn to Schleswig-Holstein. The event is a real advert for the region and a tourist attraction!

I wish you all a successful season and many satisfied guests who can't wait to come back.

Claus Ruhe Madsen
Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie
und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein

37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

www.gourmetfestival.de



Termine	Mitgliedshäuser	Gastköche	Seite	Nr.
05.06.23	Partnerveranstaltung Friederikenhof	*Stefan Fäth	8	1
10.09.23	Auftakt-Event VITALIA Seehotel	**Benjamin Gallein *Rainer Gassner	10–11	2
30.09./ 01.10.23	Restaurant Gutsküche	Heiko Antoniewicz	12–13	3
06./07.10.23	Hotel Cap Polonio	*Christoffer Norton	14–15	15
23.10.23	Orangerie im Maritim Seehotel	***Marco Müller	16–17	5
28./29.10.23	Friederikenhof	*Robin Pietsch	18–19	1
29./30.10.23	Fitschen am Dorfteich	**Jörg Sackmann	20–21	6
3./4.11.23	****S Seeblick Genuss und Spa Resort	*Felix Gabel	22–23	7
10.11.23	Waldhaus Reinbek	Champagne Lanson Menü	24	8
11.11.23	9. Tour de Gourmet Solitaire	Holländische Stube – Backensholzer Hof – Romantik Hotel Waldschlösschen	25	9 4 10
18./19.11.23	Zur Erholung	**Tony Hohlfeld	26–27	11
15./16.12.23	ambassador hotel & spa	**Michael Kempf	28–29	12
26./27.01.24	Der Seehof	*Maurizio Oster	30–31	13
27./28.01.24	Romantik Hotel Kieler Kaufmann	**Dirk Hoberg	32–33	14
09./10.02.24	VITALIA Seehotel	*Marcus Blonkowski	34–35	2
09./10.02.24	Romantik Hotel Waldschlösschen	*Alexandra Müller	36–37	10
23./24.02.24	Holländische Stube	*Valentin Rottner	38–39	9
23./24./25. 02.24	Hotel Cap Polonio	*David Görne	40–41	15
02./03.03.24	Boutique Hotel Wassersleben	**Christoph Rüffer	42–43	16
08./09.03.24	Berger's Hotel & Landgasthof	*Daniel Raub	44–45	17
16./17.03.24	Waldhaus Reinbek	Nils Henkel	46–47	8
24.03.24	Orangerie, Dessertmenü	Taro Bünemann	48	5
06.04.24	16. Tour de Gourmet Jeunesse	Glückstadt – Zur Erholung – Cap Polonio	49–50	

Liebe Feinschmecker,

endlich ist es geschafft und wir dürfen Sie künftig durch unsere neue, zeitgemäße Webseite www.gourmetfestival.de informieren. Schau Sie einmal vorbei und geben uns Ihr Feedback! Neu ist auch der Name unseres ausrichtenden Vereins: nach 37 Jahren wurde aus Kooperation Gastliches Wikingland der Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V.

Wir haben für Sie in der 37. Saison wieder interessante Genuss-Veranstaltungen auf die Beine gestellt, darunter ein Champagner Menü, ein Dessertmenü und unsere beliebten Zielgruppen-Events 16. Tour de Gourmet Jeunesse und die 9. Tour de Gourmet Solitaire. Auf Sie, liebe Gäste, wartet ein spannendes Programm mit bekannten und neuen Gastköchen. Sie haben die Qual der Wahl, sich unter 40 Veranstaltungen und 20 Spitzenköchen zu entscheiden, darunter der 3-Sterner Marco Müller. Ihr Debüt feiern gleich acht Herdchampions: Heiko Antoniewicz, Marcus Blonkowski, Stefan Fäth, Felix Gabel, Benjamin Gallein, Robin Pietsch und aus Dänemark Christoffer Norton und aus der Schweiz als einzige Frau Alexandra Müller.

Ein herzliches Dankeschön gilt unseren langjährigen Partnern: Selters, Lanson Champagne, J.J. Darboven, Rindchen's Weinkontor, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, HanseGarnelen AG, Hubertus Vallendar und Chroma Messer. Als neuen Partner begrüßen wir das Bioland Bier Urstrom aus Schleswig-Holstein.

Infos zum Prozedere:
* die Galaabende der Mitglieder werden in eigener Verantwortung durchgeführt
* der Gastkoch steht, unterstützt vom hauseigenen Küchenteam, selbst am Herd
* Reservierungen sind nur über das ausrichtende Haus möglich

Dear Gourmets,

Finally it is ready and we can now keep you up to date with our events using our website www.gourmetfestival.de Take a look for yourself and feel free to give us some feedback! The other thing that is new is the name of our association: after 37 years of being the Kooperation Gastliches Wikingland, we are now known as the Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V.

For the 37th season we have put together yet more delightful events, including a Champagne menu, a Dessert menu and our most popular target group events: 16th Tour de Gourmet Jeunesse and the 9th Tour de Gourmet Solitaire. An exciting programme with both well-known as well as new guest chefs await you. You have the pick of the crop; 40 events and 20 top chefs to choose from including 3-star Marco Müller. Eight champions of the stove are celebrating their debut: Heiko Antoniewicz, Marcus Blonkowski, Stefan Fäth, Felix Gabel, Benjamin Gallein, Robin Pietsch, Christoffer Norton from Denmark and from Switzerland the only female, Alexandra Müller.

A great big thank you goes to our long time partners: Selters, Lanson Champagne, J.J Darboven, Rindchen's Weinkontor, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, HanseGarnelen AG, Hubertus Vallendar and Chroma Messer. A warm welcome also goes to our new partner Bioland Ale Urstrom from Schleswig-Holstein.

Information regarding the procedure:
* Gala evenings will be the responsibility of the individual member establishments
* the guest chef, supported by the host kitchen team, is at the stove himself
* reservations are only possible via the respective host establishments

We very much look forward to spoiling you!
Yours,

Klaus-Peter Willhöft
Präsident Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V.

Eilles TEE

WIR ZELEBRIEREN
TEE-EXPERTISE SEIT
150 JAHREN

Guter Geschmack überdauert die Zeit.

Feinster Tee von bester Herkunft und Qualität • Große Sorten- und Abpackungsvielfalt • Umfangreiches Bio- und Fairtrade-Sortiment • Passendes Zubehör und Accessoires • Persönliche Beratung durch unser Vertriebsteam • Ein rundum erfolgsversprechendes Genusserlebnis

EILLES TEE ist eine Marke der
J.J. Darboven GmbH & Co. KG Hamburg

Kundenservice: Tel. 040 / 733 35 288
www.professional.darboven.com

J.J.DARBOVEN
SEIT 1866
Ihr Experte für Heißgetränke

Get-Together
für Partner & Mitglieder in Lübeck

v.l. F. Lestrat, S. Behrens, K.P. Willhöft + St. Fäth

Bereits am 5. Juni lud der Vorstand die Mitglieder und Partner des SHGF zum Netzwerken und Genießen in den Friederikenhof in Lübeck ein. Bei Kaiserwetter hatten Hoteldirektor Patrick Wulf und seine Crew im Garten der ehemaligen Gutsanlage eingedeckt. Das gerade zeitgemäß modernisierte 35-Zimmer-Landhotel mit neuer Wellness-Oase ist im Besitz von Johann Schulke und ein echter Geheimtipp. „Wir möchten mit dem Get-Together unseren Sponsoren auf genussreiche Weise Danke sagen für die unterstützende Zusammenarbeit bei der Durchführung des ältesten Gourmetfestivals in Deutschland“, sagt Klaus-Peter Willhöft.

Seine Festival-Premiere als Gastkoch feiert Stefan Fäth vom ‚Jellyfish‘. Der Sternehalter hatte 2019 das Restaurant in Hamburg-Eimsbüttel übernommen. Der Name ‚Jellyfish‘ deutet den Schwerpunkt auf Fisch und Meeresfrüchte an, die aus Wildfang oder nachhaltiger Zucht stammen. Nach der Kochausbildung baute der Jungunternehmer seine Fertigkeiten in renommierten Stationen aus, darunter als Sous-Chef neben Kochlegende Dieter Müller an Bord der MS Europa. „Ein guter Koch will mit seinen Gerichten Emotionen erschaffen“, sagt Stefan Fäth und hat das mit seinem Wels BBQ, Mais, Rhabarber und bunten Tartelette mit Aal und Kaviar sowie Gurken Mousse Passionsfrucht Dessert eindrucksvoll bewiesen.

Für die aromatische Vorspeise Lüneburger Forellenkaviar mit Piment Eis sowie dem Zwischengang Geflämmte Hanse Garnele, Bisque und Apfel waren Felix Lestrat und sein junges Team zuständig. Der gebürtige Hamburger forciert regionale und saisonale Produkte. Einst absolvierte der 29-Jährige seine Kochausbildung im Friederikenhof, in das er im Juni 2022 als Küchenchef zurückkehrte. Neben lehrreichen Stationen in der Orangerie im Maritim Seehotel (Timmendorfer Strand) und Buddenbrooks im AROSA Travemünde schloss er seinen Hotelbetriebswirt sowie den Küchenmeister erfolgreich ab. Der ehemalige Kapitän der Jugend Nationalmannschaft der Köche Deutschlands ist bis heute als Referent für den VKD-Landesverband Nord im Einsatz.

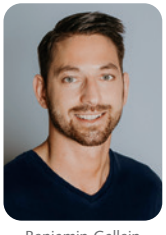
Wir danken unseren Partnern des 37. SHGF

Dänisch-deutsches Sternetrio zum Auftakt des 37. SHGF am 10. September 2023

Beginn: 17:30

Wie ein deutsch-dänisches Menü von Meisterhänden zubereitet schmeckt, erfahren Sie am 10. September im VITALIA Seehotel am Großen Segeberger See. Erstmals stehen Benjamin Gallein vom ‚Votum' in Hannover und Rainer Gassner vom ‚Ti Trin Net' aus Fredericia gemeinsam am Herd von Lokalchef Andreas Schmidt.

„Dass wir so herausragende Gastköchinnen und -köche für das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) engagieren können, ist keine leichte Aufgabe. Durch den Personalmangel im Gastgewerbe wird es zusehends schwieriger. Daher sind wir stolz, Ihnen in der 37. Saison 40 hochkarätig besetzte Events mit 20 nationalen und internationalen Herdchampions präsentieren zu können," erklärt Klaus-Peter Willhöft, Präsident des SHGF.



Benjamin Gallein

In 2023 erhielt Benjamin Gallein den zweiten Michelin-Stern für seine exzellente Küchenhandschrift im Restaurant ‚Votum'. Er bezeichnet sich als Dirigent seines Küchen-Orchesters und kocht mit Leichtigkeit und Leidenschaft. Seine Karriere führte ihn zu Top-Betrieben, wie ‚Schlosshotel Velden' mit Küchenchef Silvio Nickol, ‚Falco' in Leipzig von Peter Maria Schnurr, ‚Palais Coburg' in Wien und zu Achim Schwekendiek ins ‚Schlosshotel Münchhausen'. Von 2015 bis 2020 war Gallein Küchenchef im Restaurant ‚Ole Deele' (Großburgwedel) und erhielt prompt einen Stern.

Rainer Gassner

Wiederholungs-Künstler beim SHGF ist Rainer Gassner, der mit seiner schnörkellosen, feinen, nordischen Küche verwöhnt. Der 49-jährige Münchner feiert seine kulinarischen Erfolge seit über 20 Jahren mit seiner Frau Mette im eigenen Restaurant ‚Ti Trin Net' in Dänemark. Hier verfolgt er einen nachhaltigen, von der Natur und seinem Hof inspirierten, authentischen Kochstil: „Unsere Kreationen sollen alle Sinne ansprechen und immer wieder überraschen", sagt Rainer Gassner.

Die Gastköche werden unterstützt von Andreas Schmidt und seinem Team vom VITALIA Seehotel. Der langjährige Küchenchef experimentiert gerne mit Aromen. Für das passende Foodpairing sorgt Direktor und Weinenthusiast Guido Eschholz.

Die Auftaktgala zum 37. SHGF kostet 199 € inkl. 5-Gänge-Menü und korrespondierender Getränke. Buchung: VITALIA Seehotel, Am Kurpark 3, 23795 Bad Segeberg, Tel.: +49 (0)4551-802 80, info@vitaliaseehotel.de. Übernachtung im DZ ab 100 € inkl. Frühstück.

Danish-German Startrio For the Opening Event at the 37th SHGF on 10th September 2023

To find out what a German – Danish menu prepared by master chefs tastes like you need to be at the VITALIA Seehotel at Großen Segeberger Lake on 10th September 2023. For the first time Benjamin Gallein from 'Votum in Hannover and Rainer Gassner from 'Ti Trin Net' in Fredericia will be cooking together at local chef Andreas Schmidt's stove.

"Acquiring fantastic female and male guest chefs for the Schleswig-Holstein Gourmet Festival is not an easy task. The lack of staff in this industry makes it all the more difficult. For this reason we are particularly proud to be able to present 40 high calibre events with 20 national and international champions of the stove", explains Klaus-Peter Willhöft.

In 2023 Benjamin Gallein recieved his second Michelin star for his excellent cooking signature at the restaurant 'Votum'. He describes himself as the conductor of a kitchen orchestra, cooking with ease and passion. His career has taken him to high places such as 'Schlosshotel Velden' working with chef Silvio Nickol, restaurant 'Falco' in Leipzig with Peter Maria Schnurr, 'Palais Coburg' in Vienna and to Achim Schwekendiek at 'Schlosshotel Münchhausen'. From 2015 until 2020 Gallein was the head chef at the restaurant 'Ole Deele' (Großburgwedel) and was swiftly awarded a star.

Returning to the SHGF is Rainer Gassner, who indulges his guests with his no frills, fine, northern cuisine. The 49-year old chef from Munich has been celebrating his culinary success for over 20 years with his wife Mette in their own restaurant 'Ti Trin Net' in Denmark. There he pursues a sustainable style of cooking, inspired by nature and his court. "Our creations should awaken all the senses and always contain an element of surprise" says Rainer Gassner.

The guest chefs will be supported by Andreas Schmidt and his team from 'VITALIA Seehotel'. The long-serving chef likes to experiment with flavours. Director and wine enthusiast Guido Eschholz will take care of the pairing drinks.

30. September + 1. Oktober 2023

in der »Gutsküche«

Gastkoch **Heiko Antoniewicz**
Münsterland

Beginn: 18 Uhr

Heiko Antoniewicz ist nicht nur Spitzenkoch, er ist auch Alchemist der Aromen und gibt sein geballtes Wissen als preisgekrönter Kochbuchautor und Workshop-Leiter weiter. Der Tausendsassa aus dem Münsterland beschloss schon im Grundschulalter, seine Energie und Leidenschaft dem Kochen zu widmen. Rund 30 Bücher hat der vier Mal hintereinander mit dem ‚Best of the Best Award' ausgezeichnete Innovator bereits veröffentlicht. Inspirationen für seine facettenreichen Kreationen holt sich Antoniewicz auf Reisen und in seinem „Labor", in dem er die Vielfalt von Lebensmitteln stets neu ergründet. Der gefragte Produktberater betrachtet das Kochen als nie endende Entwicklung, in der er sein kulinarisches Fachwissen weiterreichen und verfeinern kann.

Heiko Antoniewicz is not only a top chef but he is also an alchemist of taste – passing on his knowledge in his award-winning cookery books and his workshops. The multi-talented Münster-born chef decided at a young age to devote his energy to cooking. The 'Best of the Best Award' winner in four consecutive years has published around 30 books. Antoniewicz gets the inspiration for his multifaceted creations from his travels and then uses a variety of ingredients to create something new. The sought-after product adviser regards cooking as a never-ending process in which his culinary know-how can always be developed further and refined. **www.antoniewicz.org**

Gutsküche

Landlust pur – und das direkt vor den Toren Hamburgs! Seit über 13 Jahren begeistern Rebecca und Matthias Gfrörer mit einer nachhaltigen, saisonalen Küche, die eine Reminiszenz an ihre norddeutschen Wurzeln darstellt, aber auch von kulinarischen Wanderjahren in zahlreichen Sterneküchen der Welt zeugt. In der ‚Gutsküche' sieht der Gast, was Jahreszeiten, Felder, Wiesen, Äcker, Flüsse und das Meer gerade in Top-Qualität hergeben. In dem mehrfach prämierten Restaurant werden faire Produktion und ökologisch nachhaltiger Anbau konsequent verfolgt. Auf dem Gut Wulksfelde liegt seit mehr als 36 Jahren die Vision in der Natur. Genießen Sie eine bewusste ‚Gutsküche' mit viel Liebe zum Handwerk.

Restaurant Gutsküche Wulksfelde GmbH
Wulksfelder Damm 15-17, 22889 HH-Tangstedt
Gastgeber: Rebecca & Matthias Gfrörer
Tel.: *49 (0)40-64 41 94 41 · info@gutskueche.de
www.gutskueche.de

165 €

Pure countryside – right on the doorstep of Hamburg! For over 13 years now, Rebecca and Matthias Gfrörer have impressed their guests with a sustainable, transparent cuisine that is a reference to their North German roots, but also testifies to their culinary path through numerous star kitchens all over the world. At the 'Gutsküche', you are served the best quality products that the season, land, lawns, fields, rivers and sea offer. In the multi-award-winning restaurant, fair trade and ecological, sustainable agriculture are constantly sought after. For more than 36 years, the estate 'Wulksfelde' has had its vision in nature; enjoy deliberate country cooking made with much love.

6. + 7. Oktober 2023

im »Hotel Cap Polonio«

Gastkoch ***Christoffer Norton**

Restaurant Domestic, Aarhus, Dänemark

Beginn: 18:30

Ein herzliches Velkommen zum Einstand beim 37. SHGF! Der dänische Patron vom ‚Domestic' in der Hafenstadt Aarhus wurde 2017 vom Michelin zum ‚Young chef of the year' gekürt. Christoffer Nortons Liebe zur Natur spiegelt den Zirkel der Jahreszeiten auf den Menüs wider. Zusammen mit seinem jungen Team verfolgt Norton eine zu 100-Prozent natürliche, saisonal und nachhaltig orientierte Philosophie mit Erzeugnissen von kleinen Anbietern der Umgebung. „Wir kennen die Geschichte von jedem Produkt und erzählen sie bis auf den Teller zu Ende", erklärt Norton sein ‚farm to table'-Prinzip. Dafür gibt es den grünen Michelin Stern. Im ‚Domestic', zu Deutsch: ‚heimisch', steht das Gast-Erlebnis an erster Stelle mit authentischen Speisen zu leidenschaftlich vorgetragenen Koch- und Weingeschichten.

A hearty Velkommen to his debut at the festival! Christoffer Norton from the restaurant 'Domestic' in the harbour city Aarhus, was awarded 'Young chef of the year' by Michelin in 2017. His love of nature is reflected in his seasonal menu. With his team he follows a philosophy of 100 percent natural, seasonal and sustainable products from small, local producers. "We know the history of each product and tell the whole story all the way to the point where it reaches the plates", Norton explains his 'farm to table' concept. For that he gained an additional green star. At 'Domestic' the guest experience is the utmost priority where authentic dishes are served along with passionate stories about cooking and wine.

www. restaurantdomestic.dk

Hotel Cap Polonio gleich 2x Gastgeber

Durch die Konzeptänderung in der ‚Hofküche Backensholz' , die in der 37. SHGF Saison pausiert und nur bei der Tour de Gourmet Solitaire dabei ist, übernimmt das ‚Cap Polonio' die beiden Veranstaltungstage mit dem dänischen Gastkoch Christoffer Norton. Michael Ostermann, Mitinhaber vom familiengeführten Hotel am Erholungsgebiet Fahlt in Pinneberg, freut sich, seinen Gästen gleich zweimal erstklassige Gastköche in seinem Haus anbieten zu können – im Oktober 2023 und im Februar 2024.

Die Zusammenarbeit mit dem Dänen aus Aarhus wird für Küchenchef Marc Ostermann spannend: Beide legen Wert auf erstklassige, nachhaltig erzeugte Produkte der Region, arbeiten dabei aber mit unterschiedlichen Techniken. Marc Ostermann huldigt den klassisch-französischen Küchenstil, den er bei Thomas Martin (Hamburg) und Michael Hoffmann (Berlin) gelernt hat. Christoffer Norton ist ganz mit der Natur verbunden und bringt die Nordische Küche auf die Teller.

Hotel Cap Polonio
Fahltskamp 48, 25421 Pinneberg
Gastgeber: Michael Ostermann
Tel.: *49 (0)4101-53 30 · Fax: -53 31 90
info@cap-polonio.de · www.cap-polonio.de

200 €

Sashimi-Qualität:
fangfrisch, nie gefroren

Ohne Antibiotika
und künstliche Zusätze

www.hansegarnelen.de

HanseGarnelen
natürlich · regional · frisch

Exklusiver Garnelen-Lieferant des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals

23. Oktober 2023

Orangerie im »Maritim Seehotel«

Gastkoch ***Marco Müller

RUTZ Restaurant, Berlin

Beginn: 19 Uhr

Marco Müller ist ein Feingeist mit ausgefallenen Inspirationen, die er in essbare Hochgenüsse umsetzt. Die Tester vergeben seit 2020 Höchstnoten, wie drei Michelin-Sterne, 10 Pfannen im Gusto und vier rote Hauben im Gault Millau. Das unter privater Regie geführte ‚RUTZ' erhielt 2022 ein neues, elegantes Design und passte hochwertige Materialien und Farben an. In der Wandgalerie stehen 144 Gläser, welche als Herzstück mit den Ideen der Küche, teils Fermenten, gefüllt sind. Der sympathische Küchendirektor liebt es, in den Berliner Wäldern zu joggen, um Kräuter und essbare Pflanzen zu sammeln und den Kopf für neue Ideen zu öffnen. Seit Jahren unterstützt der 53-Jährige das SHGF als kommunikative Plattform für Köche, Gäste und Mitglieder, die das Land mit seinen Produkten in den Fokus rückt. Das entspricht der Linie des kulinarischen Visionärs mit seiner konsequent nachhaltigen Regionalküche.

Marco Müller is a fine spirit with unconventional inspiration, which he turns into edible delights. The testers have awarded him high marks since 2020, such as three Michelin-stars, 10 Gusto pans and four red toques at the Gault Millau. The privately run 'RUTZ' got a new, elegant design with high end materials and colour schemes. The centerpiece is the wall display of 144 glasses, partly filled with fermented products, which represent the ideas behind the cuisine. The pleasant kitchen director loves to go jogging in the Berlin forest to pick herbs and edible plants, as well as to get new inspirations. For years the 53-year-old has supported the SHGF communication for chefs, guests and members by bringing the state and its produce to the forefront. That meets the objective of the culinary visionary of consistent, sustainable, regional cuisine.

www.rutz-restaurant.de

Orangerie im Maritim Seehotel

Das ‚Maritim Seehotel' am Ostseestrand verbindet die Eleganz eines klassischen Urlaubhotels mit langjähriger Tradition und kulinarischer Exzellenz. Für Letzteres sorgt seit über 30 Jahren Lutz Niemann im Restaurant ‚Orangerie'. Dank seiner raffinierten, handwerklich virtuosen und puristischen Art zu kochen, hält der gebürtige Niedersachse seit 1994 einen Michelin-Stern. Klassischen Gerichten verleiht der Teamplayer zusammen mit Küchenchef Thomas Lemke überraschende Akzente. Der Gault Millau vergibt drei Hauben für „die Meisterwerke hoher, klassischer Kochschule". Mit Taro Bünemann gehört ein überaus kreativer Chef-Pâtissier zum Team. Die passenden Getränke empfiehlt seit mehr als 25 Jahren Restaurantleiter Ralf Brönner.

Orangerie im Maritim Seehotel
Strandallee 73 · 23669 Timmendorfer Strand
Ansprechpartner: Ralf Brönner
Tel.: 04503-60 50 · Fax: 04503-60 52 450
info.tim@maritim.de · www.orangerie-timmendorfer-strand.de

239 €

The 'Maritim Seehotel' at the Baltic Sea combines the elegance of a classic holiday hotel with years of tradition and culinary excellence. The latter is due to more than 30 years service by Lutz Niemann at the restaurant 'Orangerie'. Thanks to his skillful, virtuosic and purist style of cooking, the Lower Saxony-born chef has held onto his Michelin-star since 1994. Working with head chef Thomas Lemke, he manages to enhance classic dishes with an element of surprise. This culinary achievement is rewarded by Gault Millau with three toques described as "the masterpiece of a high level, classical school of cooking." The extremely creative pâtisserie chef Taro Bünemann also belongs to the team and for over 25 years Ralf Brönner has taken care of the accompanying drinks.

28. + 29. Oktober 2023

im Hotel »Friederikenhof«

Gastkoch ***Robin Pietsch**

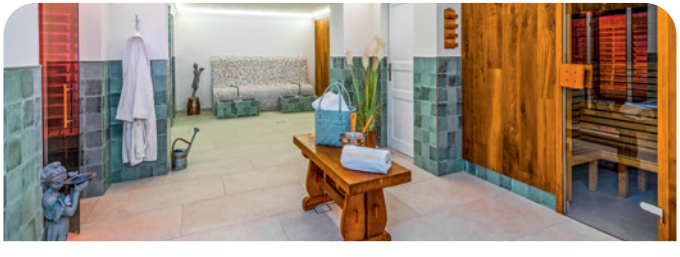
ZeitWerk und Pietsch Restaurant, Wernigerode

Beginn: 18:30

Restaurantbesitzer Robin Pietsch ist nicht nur hinterm Herd gefragt: Seit 2019 ist der gebürtige Blankenburger als Juror im ZDF bei ‚Die Küchenschlacht' zu sehen. Bis 2020 war sein Restaurant ‚ZeitWerk' das einzige Sternerestaurant Sachsen-Anhalts, der Gusto zeichnet seine Küche mit 7 Pfannen aus. „Der Harz hat es aus kulinarischer Sicht verdient, mehr Aufmerksamkeit zu erlangen", betont Pietsch, der seine Zutaten ausschließlich von regionalen Erzeugern bezieht. In 2019 eröffnete der 35-Jährige zusätzlich das Tresen-Restaurant ‚Pietsch'. Hier werden weltoffene Einflüsse auf junge, aromatische Art ausgeschöpft. „Kreativ, ausgeklügelt und angenehm reduziert", urteilt der Guide Michelin.

Restaurant owner Robin Pietsch is not only in demand behind the stove: since 2019 the Blankenburg-born chef is one of the judges on ZDF in 'Die Küchenschlacht'. Up until 2020, his restaurant 'Zeitwerk' was the only star restaurant awarded 7 Gusto pans in Saxony Anhalt. "The Harz region deserves to get more culinary recognition", stresses Pietsch whose ingredients come exclusively from regional sources. In 2019, the 35-year old opened the bar Restaurant 'Pietsch'. Here international influences are fused with a young, aromatic style. "Creative, sophisticated and pleasantly minimized", concludes the Michelin Guide.

www.robin-pietsch.de



Friederikenhof

Herzlich willkommen im ‚Friederikenhof' – der ländlichen Oase direkt am Elbe-Lübeck-Kanal, nur zehn Autominuten von der historischen Altstadt Lübecks entfernt. Unser gastfreundliches Mitglied besticht durch seine charmante Gutsanlage mit altem Baumbestand. Genießen Sie die Ruhe in den ländlich-modern eingerichteten 33 Gästezimmern. Lassen Sie Ihren Geist sprühen in den zehn Tagungs- und Banketträumen oder probieren Sie die erlesenen Menüs von Küchenchef Felix Lestrat. Er verwöhnt die Gäste mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten im Gutshaus am Kamin oder im romantischen Gutsgarten.

Friederikenhof
Langjohrd 15–19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau
Gastgeber: Johann Schulke & Patrick Wulf
Tel.: *49 (0)451 800 88 0 · Fax: *49 (0)451 800 88 100
mail@friederikenhof.de · www.friederikenhof.de

195 €

Welcome to 'Friederikenhof' – the rural oasis located at the Elbe-Lübeck-Canal, only 10 minutes by car from the historical old town of Lübeck. Our hospitable member captivates with its charming manor and impressive old trees. Enjoy the peacefulness of the 33 country-style modern guest rooms, let your spirit shine in the ten meeting and banquet rooms or try the indulgence menues by chef Felix Lestrat. He spoils the guests with regional and international delicacies in the manor house by the fireplace or in the romantic garden.

29. + 30. Oktober 2023

im »Fitschen am Dorfteich«

Gastkoch **Jörg Sackmann

Sackmann Genusshotel, Baiersbronn

Beginn: 19 Uhr

Der „Christo der Küche“, wie Jörg Sackmann vom Gault Millau getauft wurde, ist nicht nur wegen seiner TV-Präsenz im ARD-Buffet einer der bekanntesten Sterneköche Deutschlands. Der Hotelier gilt als experimentierfreudig, seine Gerichte als besonders innovativ und ausdrucksstark. Seit seinem Einstieg 1988 in den Familienbetrieb schuf er aus dem Sackmann ein Genusshotel. Zusammen mit Sohn Nico steht er im Gourmetrestaurant ‚Schlossberg‘ am Herd. 2020 wurde das Hotel erweitert und bietet jetzt viel Raum zum Verwöhnen und Genießen. Dazu trägt die weltoffene Kochkunst mit meist regionalen Produkten bei. Der kompromisslose Perfektionist lebt in seinem zeitgemäßen, aromaintensiven und inspirierenden Stil auch gern sein Faible für die asiatische Küche aus.

“Christo of the kitchen” is what Jörg Sackmann was christened by Gault Millau, and not only beacause of his TV appearance on ARD-Buffet as one of Germany's most famous chefs. The hotelier is renowned as experimental, his dishes as particularly innovative and expressive. Since his involvement in the family business in 1988, the ‘Sackmann’ turned into a pleasure hotel. He and his son Nico stand at the stove at the gourmet restaurant ‘Schlossberg’. In 2020, the hotel was extended and now offers much more space to indulge and relax. The international art of cooking combined with the use of mainly regional produce contribute greatly to this. The uncompromising perfectionist can beautifully combine his contemporary, flavoursome and inspiring style with his softspot for Asian cuisine. **www.hotel-sackmann.de**

Fitschen am Dorfteich

Wohlfühlen und herzliche Gastfreundschaft genießen! Mit ansteckender Lebenslust empfängt Verena Fitschen die Gäste in Wenningstedt auf Sylt, während ihre Töchter Sonja und Claudia sich um das Hotel und das Restaurant kümmern. In der Küche stehen Familienoberhaupt Manfred gemeinsam mit Schwiegersohn Cristian aus Sizilien und bereiten eine gutbürgerliche Küche aus frischen Produkten mit mediterranen Einflüssen zu. Die Lockdowns wurden für Investitionen in Küche und Hotel genutzt: Neue Geräte machen das Kochen leichter, zwei barrierefreie Zimmer mit Terrassen kamen hinzu, das Restaurant erstrahlt in neuen Farben und Mobiliar, der Wintergarten bringt Helligkeit und die Gäste genießen ihren Absacker an der trendigen Bar mit Blick auf den See.

Fitschen am Dorfteich
Am Dorfteich 2, 25996 Wenningstedt-Braderup
Gastgeber: Verena und Manfred Fitschen
Tel.: *49 (0)4651-321 20 · info@fitschen-am-dorfteich.de
www.fitschen-am-dorfteich.de

215 €

Feel at home and enjoy warm hospitality! With a contagious love of life, Verena Fitschen welcomes the guests in Wenningstedt, while her daughters Sonja and Claudia look after the hotel and restaurant. In the kitchen, head of the family Manfred and his son-in-law Cristian prepare home-inspired dishes made with fresh products and Mediterranean influences. The lockdown was used for investments in kitchen and hotel: new appliances make cooking easier, two wheelchair-accessible rooms with terraces were added, the restaurant shines in new colors and furniture, the winter garden is brighter and guests enjoy their nightcap at the trendy bar with a view of the lake.

03. + 04. November 2023

im »****S Seeblick Genuss und Spa Resort«

Gastkoch ***Felix Gabel**

Restaurant KAI3 im Budersand Hotel, Sylt

Beginn: 19 Uhr

Felix Gabel hat kulinarisch viel gesehen: Der Weltenbummler kochte bereits im ‚Domenico' in New York, im ‚COI' in San Francisco und im Bangkoker ‚Gaggan', das weltweit zu den 50 besten Restaurants zählt. Seit 2017 ist der 35-Jährige für die drei Restaurants im 5-Sterne-Superior-Hotel ‚Budersand' auf Sylt verantwortlich. Die kulinarische Spitzenklasse bestreiten der Sternekoch und sein internationales Team im Fine-Dine ‚KAI3' mit einer Nordic-Fusion-Küche. Der Hobby-Surfer bietet seinen Gästen Gerichte mit Geschichte und achtet dabei auf Nachhaltigkeit. Ungewöhnliche Kombinationen mit Zutaten norddeutscher und skandinavischer Erzeuger werden zu aromatischen Speisen, die überraschen.

Felix Gabel has experienced a lot in the culinary world: The jet-setter has cooked at 'Domenico' in New York, at 'COI' in San Francisco and at 'Gaggan' in Bangkok which is one of the best 50 restaurants in the world. Since 2017 the 35-year old has been running the three restaurants at the 5-star superior 'Hotel Budersand' in Sylt. The star chef and his international team challenge the culinary crème de la crème of fine dining at 'KAI3' with Nordic-fusion cuisine. The hobby surfer offers his guests dishes with a story to tell whilst being conscious of sustainability. Extraordinary combinations using North German and Scandinavian produce are turned into aromatic dishes full of surprises. **www.budersand.de**

Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum

„Ruhe und Natur zu allen Jahreszeiten: der Strand, die Nordsee, ihre Winde und Wellen und die Möglichkeit der Flucht", schwärmt der CNN über Amrum. Und tatsächlich gibt es wohl kaum einen schöneren Ort als diese Insel und das ****S ‚Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum', um die Seele zu streicheln. Nicole Hesse und ihr Team sorgen mit gelebter Gastfreundschaft für Wohlfühlmomente. In der hochmodernen Palux-Küche kreiert Gunnar Hesse feinheimische Speisen, welche er gerne mit Inselkräutern, die er in den Wäldern, Dünen, im Watt und im Hotelgarten pflückt, verfeinert. Die modernen Zimmer spiegeln mit Maritimblau oder Sandbeige die Farben Amrums wider. Saunagänger und Pool-Enthusiasten finden ihr Eldorado in der Wellness-Oase.

******S Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum**
Strunwai 13 · 25946 Norddorf auf Amrum
Gastgeberin: Nicole Hesse
Tel.: *49 (0)4682-92 10 · Fax: -25 74
mail@seeblicker.de · www.seeblicker.de

190 €

"The main draw here is tranquility and nature throughout all seasons: the beach, the North Sea, its wind and waves, and the possibility of escape", raves the CNN about Amrum. And indeed, there is hardly a more beautiful place than this island and the ****S 'Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum' to unwind your soul. Nicole Hesse and her team ensure moments of well-being with genuine hospitality. In the highly modern Palux-kitchen, Gunnar Hesse creates regional dishes, which he likes to refine with herbs from the island that he picks up in the woods, dunes, mud flats and in the hotel garden. The modern rooms reflect with maritime-blue or sand-beige the colors of Amrum. Sauna-goers and pool enthusiasts will find their Eldorado in the wellness oasis.

Champagne Lanson Menü
10. November 2023

Französische Küstenküche norddeutsch interpretiert

Heben Sie Ihr Glas auf einen stilvollen Abend mit prickelndem Champagne Lanson und einem darauf abgestimmten Vier-Gänge-Genusserlebnis. Auf Wunsch vieler Gäste, die 2021 am exklusiven Champagner-Menü des SHGF teilnehmen konnten, lädt das ‚Waldhaus Reinbek' in der 37. Saison zu einem Lanson Event nach der französischen Lebensphilosophie Savoir-vivre ein. Für das moderierte 4-Gänge-Menü interpretiert Maître de Cuisine Christian Dudka Frankreichs Küstenküche auf seine norddeutsche Art.

Das 1760 vom Ritter François Delamotte in Reims gegründete Champagner Haus Lanson steht für Edeltropfen von fruchtiger Eleganz und bemerkenswerter Frische, die nachhaltig und mit Respekt vor der Natur vinifiziert werden. Ob das sanfte Bouquet von Honig und Röstaromen des Black Label Brut oder die fruchtige Beeren-Note des Rosés, die unverwechselbare Stilistik des Champagne Lanson bietet für jeden Gaumen das perfekte Erlebnis. Betörend ist auch der vollfruchtige, filigran-herbe und vitale Meditationswein Lanson Green Label Bio. Das Champagnerhaus ist seit 1988 Partner des prestigeträchtigen Wimbledon-Turniers und seit über 16 Jahren vom ältesten Gourmetfestival in Deutschland.

Preis: 169 € inkl. 4-Gänge-Menü und begleitender Getränke.
Übernachtung ab 180 € im DZ inkl. Frühstück.

Beginn: 18:00

Waldhaus Reinbek, Gastgeber: Familie Schlichting/Langhans
Loddenallee, 21465 Reinbek, www.waldhaus.de, waldhaus@waldhaus.de

9. Tour de Gourmet Solitaire
am 11. November 2023

Holländische Stube – Hofküche Backensholz – Romantik Hotel Waldschlösschen

12:00 – 17:00

Geselliges Beisammensein, ideenreiche Regionalküche in niveauvollen Mitgliedsbetrieben erwartet die Alleinreisenden ab 40 Jahren bei der 9. Tour de Gourmet Solitaire (TdGS). Das beliebte Event mit wechselnden Routen bringt Spaß und Gleichgesinnte an einen Tisch. In der 9. Saison begrüßt Michaela Friese am 11.11.2023 die Gäste um 12 Uhr in ihrer traditionsreichen ‚Holländischen Stube' in Friedrichstadt mit Schleswig-Holsteiner Gerichten.

Zur geschmacksintensiven Käseprobe geht es in den 25 km entfernt liegenden ‚Backensholzer Hof'. Der Bioland Gold Betrieb mit Rohmilch-Käserei setzt auf Kreislaufwirtschaft, den die Teilnehmer bei einer Führung kennenlernen können.

Das Finale mit Hauptgang und Dessert richtet das ‚Romantik Hotel Waldschlösschen' in Schleswig aus. Wer ab 17 Uhr noch die Wikingerstadt erkunden möchte, sollte sich ein Zimmer im 4-Sterne-Superior Wellnesshotel von Familie Behmer sichern. Das ‚Waldschlösschen' bietet die Übernachtung zum Event-Preis ab 140 € EZ bzw. 150 € DZ inkl. Frühstück an.

9. Tour de Gourmet Solitaire Preis: 150 € inkl. 4-Gänge, begleitender Getränke und Shuttleservice. Mindestteilnahme 16 Personen. Anmeldung: **shgf@plass-relations.de**. Buchungscode: 9.TdGS

A social gathering and imaginative regional cuisine in stylish member establishments is what awaits solo travellers aged 40 and over at the 9th Tour de Gourmet Solitaire (TdGS). This popular event with its ever-changing routes brings fun and like-minded people together. For its 9th season Michaela Friese will welcome the guests with dishes from Schleswig-Holstein on 11.11.2023 at 12 o'clock at her traditional 'Holländische Stube' in Friedrichstadt.

There is a delicious cheesetasting located 25 km away in the 'Backensholzer Hof'. The gold-winning organic dairy which uses unpasteurized milk operates as part of a circular economy, which participants can find out about whilst visiting the farm.

The finale takes place at the 'Romantik Hotel Waldschlösschen' in Schleswig where the main course and dessert will be served. Those keen to explore the viking city should book a room at the 4-star superior Wellness Hotel owned by the Behmer family. The 'Waldschlösschen' offers overnight stays for the event at a special rate starting from € 140 Single € 150 Double incl. breakfast.

9th Tour de Gourmet Solitaire price € 150 including 4-course meal, accompanying beverages and a shuttle service. Minimum number of participants 16. Bookings can be made at **shgf@plass-relations.de**. Booking code: 9.TdGS

18. + 19. November 2023

im »Zur Erholung«

Gastkoch **Tony Hohlfeld

Restaurant Jante, Hannover

Beginn: 18:30

2016 wurde Tony Hohlfeld als Küchenchef des Burgwedler Restaurants ‚Ole Deele' jüngster Sternekoch Norddeutschlands; zuvor hatte er zwei Jahr im Berliner ‚Adlon Hotel' die Künste der High-Cuisine studiert. Der zweite Michelin Stern folgte 2020 für sein Restaurant ‚Jante' in Hannover, welches er gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Mona führt. Der Name verkörpert den Grundgedanken des dänischen ‚Jante-Gesetzes': herzlicher Service auf Augenhöhe und dankbarer Umgang mit den Gaben der Natur stehen an oberster Stelle. Das Hauptaugenmerk des Familienvaters liegt auf der innovativen Aufbereitung regionaler Produkte. „Kreativ unersättlich, technisch einwandfrei, aromatisch klar ausdifferenziert", resümiert Der Feinschmecker.

In 2016 in his post as head chef at the Burgwedler restaurant 'Ole Deele', Tony Hohlfeld became the youngest star chef in Northern Germany; before that he studied the art of high cuisine for two years at the 'Adlon Hotel' in Berlin. The second star followed in 2020 for his restaurant 'Jante' in Hannover which he manages with his common law wife Mona. The name embodies the foundation of the Danish 'Jante-Law': hearty service treating everyone as equals and appreciation for everything nature has to offer being the top priorities. The main trait of the family man is the innovative processing of regional products. "Creatively insatiable, technicallly perfect, aromatically clearly differentiated", summed up Der Feinschmecker.

www.jante-restaurant.de

Special: Nach einem genussvollen SHGF Abend im Restaurant ‚Zur Erholung' bietet Ihnen das vis à vis liegende ‚Hotel Mühlenpark' ein ruhiges Plätzchen für eine erfrischende Nachtruhe. Die weiße Jugendvilla verfügt über 23 Zimmer. Infos unter www.muehlenpark.de

After a pleasurable SHGF evening at 'Zur Erholung', the 'Hotel Mühlenpark' across the street offers you a quiet spot for a refreshing night's sleep. The white art nouveau villa has 23 rooms. More information: www.muehlenpark.de.

Zur Erholung

Nomen est omen: Willkommen im Mitglied ‚Zur Erholung' in Uetersen vor den Toren Hamburgs. Die Geschwister Anne und Bernd Ratjen zeigen eindrucksvoll, wie man auch nach 160 Jahren den Familienbetrieb zeitgemäß und wirtschaftlich attraktiv führen kann. Handwerkliche Tradition, hochwertige Bio-Produkte und eine schonende Verarbeitung stehen im Mittelpunkt des sozialen, kulturellen und gastronomischen Zentrums der Stadt. „Wir verarbeiten nur ganze Tiere – von der Snute bis zum Steert", so Küchenchef Bernd Ratjen, der gern mit Fisch und Fleisch arbeitet, aber in der vegetarischen Küche ein spannenderes Terrain sieht: „Sie schmeckt richtig sexy." Die vielen Eigenkreationen sind auch im ‚Tante-Anne-Laden' oder im Online-Shop ‚No Show Soup' zu erwerben.

Zur Erholung
Mühlenstraße 56, 25436 Uetersen
Gastgeber: Anne und Bernd Ratjen
Tel.: *49 (0) 4122 2592 · ratjen@zur-erholung-uetersen.de
www.zur-erholung-uetersen.de

189 €

Nomen est Omen: Welcome to our member 'Zur Erholung' in Uetersen just outside Hamburg! The siblings Anne and Bernd Ratjen impressively show how to run a contemporary and economically attractive 160 year-old family business. Traditional craftsmanship, high-quality organic products and careful processing are the focus of the social, cultural and gastronomic center of the city. "We only use whole animals – from nose to tail," says head chef Bernd Ratjen, who likes to work with fish and meat, but also sees vegetarian cuisine as interesting territory: "It tastes really sexy." The various own creations are also available in the 'Tante-Anne-Shop' or in the online shop 'No Show Soup'.

15. + 16. Dezember 2023

im »ambassador hotel & spa«

Gastkoch ** Michael Kempf

Restaurant Facil im The Mandala Hotel, Berlin

Beginn: 19 Uhr

Mindestens ein Dutzend Mal war der smarte Herdchampion schon als Gastkoch beim Gourmetfestival in Schleswig-Holstein. Zuletzt begeisterte Michael Kempf mit einem fantasievollen Menü – auch der vegetarische Gang mit Schwarzwurzeln und Trüffel war zum Niederknien. Der 2-Sterne-Koch aus dem eleganten Berliner Restaurant ‚Facil' verwöhnt seine Gäste mit feinsinnigen Kreationen, die leicht und in teils überraschenden Kompositionen daherkommen. Der Teamplayer begann seine Laufbahn im ‚Romantik Hotel Kleber Post' in Bad Saulgau, bevor er bei Spitzenköchen wie Dieter Müller die High-Cuisine kennenlernte. Dem passionierten Läufer liegt eine „animierende Wohlfühlküche" am Herzen, sein Restaurant verlässt man beschwingt, niemals übersättigt.

The smart champion of the stove has participated in the Schleswig-Holstein Gourmet Festival at least a dozen times. Most recently, Michael Kempf delighted his guests with an imaginative menu – including a vegetarian course of black carrots with truffel to die for. The 2-star chef endulges his guests at the elegant Berlin restaurant 'Facil' with delicate creations made out of light and somewhat surprising ingredients. The team player began his career at the 'Romantic Hotel Kleber Post' in Bag Saulgau, before getting to know the high-end cuisine working for top chef Dieter Müller. The hobby runner believes in an "animating, comfort cuisine", whereby his guests leave with a spring in their step and never weighed-down. **www.facil.de**

Angebot: Verbringen Sie einen genussvollen Aufenthalt im ‚ambassador hotel & spa': 2 Übernachtungen im DZ mit Anreise am 15. oder 16. Dezember 2023 ab 307 € pro Person inkl. Frühstücksbuffet, Willkommensgeschenk bei Anreise auf dem Zimmer und Teilnahme am 5-Gang-Galamenü im Rahmen des SHGF mit 2-Sternekoch Michael Kempf.

Package: Spend an enjoyable stay in the 'ambassador hotel & spa': 2 nights in a double room from either Dezember 15th or 16st 2023, starting from €307 p. p. including breakfast buffet, welcome cocktail and a 5-course SHGF gala menu by the 2-star guest chef Michael Kempf.

ambassador hotel & spa

Herzliche Willkommen zum 37. SHGF im ‚ambassador hotel & spa'. Das 4-Sterne-Superior-Hotel an der Promenade vis-à-vis der historischen Seebrücke erweiterte 2021 mit dem Strandflügel seine Kapazitäten um 29 Doppel- und Familienzimmer sowie fünf Suiten – eine davon mit Wow-Effekt durch Sauna und Whirlpool auf der Dachterrasse! Pures Urlaubsfeeling garantieren frische Nordseebrise und rauschende Brandung am 12 km langen Strand von St. Peter-Ording, der 1.200 m² große Wellness- und Auramaris Spa Bereich sowie der First-Class-Service. Auf der Karte im Restaurant ‚Sandperle' stehen regionale Köstlichkeiten.

ambassador hotel & spa
Im Bad 26 · 25826 St. Peter-Ording
Ansprechpartner: Matthias Golze
Tel.: *49 (0)4863-709-0 · Fax: -2666
info@hotel-ambassador.de · www.hotel-ambassador.de

189 €

A warm welcome to 37th SHGF at the 'ambassador hotel & spa'. The 4-star superior hotel located on the waterfront opposite the historical pier expanded in 2021 adding 29 double and family rooms as well as five suites – one of which has an impressive sauna and whirlpool on the rooftop! The fresh North Sea breeze and crashing waves along the 12km long beach in St. Peter-Ording coupled with the 1,200m² Wellness and Auramaris Spa and the first class service ensure a pure holiday feeling. Fine local delicacies are offered on the menu in the restaurant 'Sandperle'.

26. + 27.01.2024

im Hotel »Der Seehof«

Gastkoch ***Maurizio Oster**

ZEIK Restaurant, Hamburg

Beginn: 19 Uhr

„Spitzenküche auf entspannte Art“ findet man im modernisierten Restaurant ‚ZEIK‘ in Hamburg Winterhude. Die Leidenschaft fürs Kochen entdeckte der gebürtige Norddeutsche als kleiner Junge im heimischen Gemüsegarten. ‚Heimat‘ spielt kulinarisch eine bedeutende Rolle bei Maurizio Oster. Sein nachhaltiges Handeln brachte ihm 2022 auch den Grünen Stern. Norddeutsche Zutaten kombiniert mit internationalen Einflüssen werden aromatisch ausgeschöpft und saisongetreu serviert. „Kreativ regional“ beschreibt er seinen Stil, der bewusst auf Luxusprodukte verzichtet und stattdessen altbewährte Zutaten neu erfindet. „Spürbar viel Leidenschaft und die Kunst, auch aus bodenständigen Produkten spannende und unkonventionelle Gerichte zu kreieren“, urteilt der Gusto, der Oster 2019 zum „Newcomer des Jahres“ auszeichnete.

“A top chef with a relaxed manner” is what you can find at the modernised restaurant ‘ZEIK’ in Winterhude, Hamburg. His love of cooking the North German discovered as a young boy in his own vegetable patch at home. ‘Home’ plays a major culinary part for Maurizio Oster. His sustainable approach earnt him a green star in 2022. North German ingredients combined with international influence are aromatically maximised and seasonally adjusted. “Creatively regional” is how he describes his own style which consciously refrains from using luxury ingredients and instead gives previously valued produce a revamp. “Visible passion and the talent to create something exciting and unconventional out of simple products,” concluded Gusto awarding Oster 2019‘s ‘Newcomer of the year’. **www.zeik.de**

Special I: Zwei Nächte inkl. Frühstücksbuffet, 3-Gang-Seehof-Menü an einem Abend und Teilnahme am SHGF am 2. Abend. Preis pro Person ab 345 €.

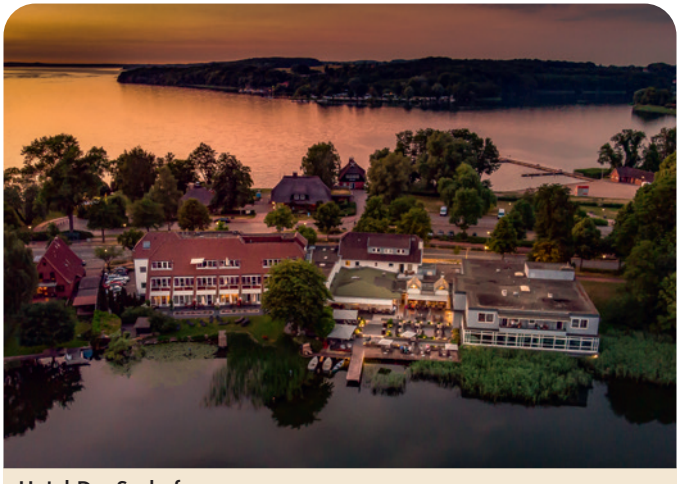
Special II: Eine Nacht inkl. Frühstücksbuffet und Teilnahme am SHGF-Abend. Preis pro Person ab 230 €.

Special I: Two nights including breakfast buffet, 3-course Seehof menu one evening and participation in the SHGF the second evening at the price of €345 per person.

Special II: One night including a breakfast buffet and participation in the SHGF evening at the price of €230 per person.

Hotel Der Seehof

Ausspannen, spazieren im Wald und an den Seen, radeln oder Wassersport betreiben und die kulinarische Vielfalt der Region genießen, das alles offeriert ‚Der Seehof‘ mit seiner einzigartigen Lage am Küchensee und Ratzeburger See. Zwischen Hamburg und Lübeck gelegen, bietet das maritim eingerichtete 4-Sterne-Superior-Hotel 51 moderne Zimmer, Seminar- und Bankettträume für 200 Personen, das Panorama-Restaurant ‚Seeterrassen‘ und eine einladende Terrasse mit Bootssteg. Die Küche arbeitet überwiegend mit regionalen und nachhaltigen Speisen auf hohem Niveau.



Hotel Der Seehof
Lüneburger Damm 1–3 · 23909 Ratzeburg
Gastgeber: Karl Schlichting
Tel.: *49 (0)4541-860101 · Fax: -86 01 02
info@der-seehof.de · www.der-seehof.de

179 €

Unwind, walk in the woods and by the lakeside, cycle or do some water sports and enjoy the culinary variety of the region; all of that is offered at ‘Der Seehof’ with its unique setting between the lakes Küchensee and Ratzeburger See. Located between Hamburg and Lübeck, the maritime styled 4-star-superior hotel has 51 modern rooms, seminar and banquet rooms for 200 people, the panorama restaurant ‘Seeterrassen’ and an inviting Terrace with a jetty. The kitchen works mainly with regional and sustainable products of a high standard.

27. + 28. Januar 2024

im »Romantik Hotel Kieler Kaufmann«

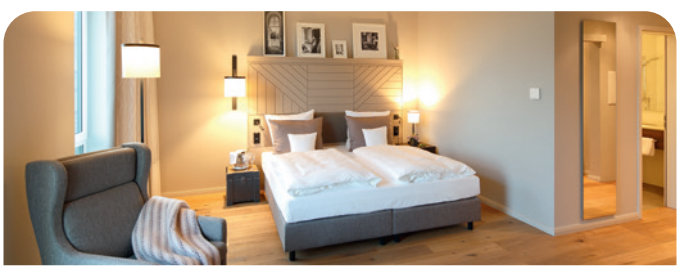
Gastkoch **Dirk Hoberg

Restaurant Ophelia im Hotel RIVA, Konstanz

Beginn: 18:30

In einer schöne Jugendstilvilla an der Konstanzer Uferpromenade speist der Gast bei erlesener Tafelkultur feinste Kulinarik á la Dirk Hoberg. Sein umfangreiches Wissen erwarb der gebürtige Osnabrücker in Spitzenhäusern, wie 2002 im ‚La Vie' seiner Heimatstadt, im ‚Tristan' auf Mallorca, im Steinheuers Restaurant ‚Zur alten Post' und 2007 bei Harald Wohlfahrt in der ‚Schwarzwaldstube'. Im Sommer 2010 übernahm er die Chefposition im neu eröffneten Restaurant ‚Ophelia' im 5-Sterne-Hotel ‚Riva' am Bodensee und sorgte gleich mit seiner modern interpretierten Haute-Cuisine für Furore. „Kochen ist für mich Liebe und das Essen ist Freude am Leben", erklärt der sportliche 42-Jährige.

In an art nouveau villa on the banks of Lake Constance with exquisite fine dining is where Dirk Hoberg's guests can be found. The Osnabrück-born chef gained his extensive knowledge in top establishments such as 'La Vie' in his hometown in 2002, 'Tristan' in Mallorca, Steinheuers Restaurant 'Zur alten Post' and in 2007 from Harald Wohlfahrt at the 'Schwarzwaldstube'. In summer of 2010 he took over at the newly opened 'Ophelia' in the 5-star Hotel 'Riva' at Lake Constance and was an immediate sensation with his modern interpretation of haute cuisine. "Cooking for me is equal to love and eating is a love of life," explains the athletic 42-year old. **www.restaurant-ophelia.de**



Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Das ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann', oberhalb der Kieler Förde gelegen, bietet eine einmalige Mischung aus Tradition & Design, Stil & Entspanntheit. Und innen wie außen viel Platz und Weite. Ohne Zweifel ein großer Genuss. Für letzteren sorgt vor allem Lasse Knickrehm – Küchenchef im Fine Dining Restaurant ‚Ahlmanns'. Bodenständig, saisonal und kreativ konzentriert sich die Küche auf das Wesentliche – Regionale Produkte in hoher Qualität.

Romantik Hotel Kieler Kaufmann
Niemannsweg 102 · 24105 Kiel
Gastgeber: Familie Lessau
Tel.: *49 (0)431-88 11-0 · info@kieler-kaufmann.de
www.kieler-kaufmann.de

210 €

The 'Romantik Hotel Kieler Kaufmann', which lies above the Kiel Fjord, offers a unique mix of tradition and design, style and casualness. Both inside and out there is plenty of space and vastness. Without doubt, this hotel offers a great deal of pleasure. That's where the chef Lasse Knickrehm comes in – the head chef of fine dining restaurant 'Ahlmanns'. Being down-to-earth, seasonal and creative is at the forefront of the cuisine – regional products of the highest quality.

9. + 10. Februar 2024

im »VITALIA Seehotel«

Gastkoch ***Marcus Blonkowski**

Restaurant Genuss-Atelier, Dresden

Beginn: 19 Uhr

„Bodenständige, ausdrucksstarke Regionalküche mit europäischen Einflüssen", so beschreibt der vom Guide Michelin seit 2019 ausgezeichnete Marcus Blonkowski seine Philosophie. Der Sternekoch wurde 1986 im sächsischen Großröhrsdorf geboren: „Ich wollte einen kreativen Beruf, um am Ende des Tages ein Ergebnis in den Händen zu halten." Nach seiner Kochausbildung im ‚Hoga Schloss Albrechtsberg' in Dresden folgten Stationen in Österreich u.a. als Sous-Chef bei Silvio Nickol im ‚Palais Coburg' in Wien. 2014 eröffnete er zusammen mit seiner Schwester Nicole das Restaurant ‚Genuss-Atelier' in Dresden. Die Pandemiezeit nutzte Blonkowski zum Konzept-Schliff, denn: „Im Fine-Dining muss ein Umdenken stattfinden hin zu Alleinstellungsmerkmalen."

"Down-to-earth, expressive, regional cuisine with European influence" is how 2019 Michelin Guide accredited Marcus Blonkowski describes his philosophy. The star chef was born in Saxonian Grossroehrsdorf in 1986. "I wanted to have a creative job where I had something to show at the end of the day." After training as a chef at 'Hoga Schloss-Albrechtsberg' in Dresden, he worked in several posts in Austria, one of them being as a sous-chef under Silvio Nickol at 'Palais Coburg' in Vienna. In 2014 he opened the restaurant 'Genuss Atelier' in Dresden with his sister Nicole. During the pandemic, Blonkowski used the time to re-think his concept as "In fine dining you have to innovate to create unique selling points." **www.genuss-atelier.net**

Special: Lassen Sie Ihre Seele baumeln beim Spaziergang um den Großen Segeberger See, entspannen Sie danach in unserem großzügigen SPA-Bereich mit Panorama-Pool bevor Sie sich in Schale werfen für den Galaabend mit einem spannenden 5-Gänge-SHGF-Menü unseres Sternekochs Marcus Blonkowski. DZ ab 100 € inkl. Frühstück und Wellness-Nutzung.

Find time to relax and enjoy a stroll around the Großen Segeberger See, let yourself be pampered in our spacious SPA area with panorama pool before you dress up to the nines for our 5-course-SHGF-dinner by star chef Marcus Blonkowski. Double room €100 including breakfast and free Spa entry.

VITALIA Seehotel

Entspannte Wochenenden oder inspirierende Meetings – das ‚VITALIA Seehotel' hat sich vielseitig positioniert. Das 4-Sterne-Hotel am idyllischen Großen Segeberger See ist Ausgangspunkt für Sportler im Bereich Golf, Segeln, Rudern, Wandern und Radfahren. Zur Regenerationsphase geht es ins 1.500 qm große VITALIA Spa mit Panorama-Pool. Als i-Tüpfelchen kredenzt Andreas Schmidt eine frische Regionalküche. Direktor und Sommelier Guido Eschholz empfiehlt dazu gern passende Rebsäfte.

VITALIA Seehotel
Am Kurpark 3 · 23795 Bad Segeberg
Gastgeber: Guido Eschholz
Tel.: *49 (0)4551-802 80 · Fax: -802 98 88
info@vitaliaseehotel.de · www.vitaliaseehotel.de

175 €

The 'VITALIA Seehotel' has positioned itself to cater for those seeking relaxing weekends or inspiring encounters. The 4-star hotel is situated at the 'Großer Segeberger See', which is the starting point for golf, sailing, rowing, hiking or cycle enthusiasts. Regeneration takes place in the 1.500 square meter big VITALIA Spa also featuring a panorama pool. The fresh regional cuisine of Andreas Schmidt will highlight your day and director and sommelier Guido Eschholz is looking forward to recommending the perfect wines to accompany your dinner.

9. + 10. Februar 2024

im »Romantik Hotel Waldschlösschen«

Gastkoch ***Alexandra Müller**
Romantik Hotel L'Etoile, Charmey, Schweiz

Beginn: 19 Uhr

Welcome aboard, Alexandra Müller! Ihr Debüt beim 37. SHGF gibt die Inhaberin des Landhotels ‚L'Etoile', das bereits sechs Monate nach Übernahme der Küche des zugehörigen Restaurants ‚Nova' mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde. Weitere Triumphe folgten: 2020 wurde die gebürtige Frankfurterin bei den Jeunes Restaurateurs aufgenommen und durfte sogleich als zweite Deutsche überhaupt für die First Class der Schweizer Airline Swiss kochen.

Was in luftigen Höhen am besten schmeckt, weiß die Sterneköchin genau: Ihre Ausbildung absolvierte die alleinerziehende Mutter bei den LSG Sky Chefs von Lufthansa; anschließend arbeitete sie in namenhaften Restaurants in Großbritannien, Deutschland und der Schweiz. „Regional, frisch, anders", beschreibt die herzliche Gastgeberin ihre Küche, auf deren geschmackvollen Speisen Sie gespannt sein dürfen!

Welcome aboard Alexandra Müller! The owner of the countryside hotel 'L'Etoile' with the restaurant 'Nova' is making her debut at the 37th SHGF. After only six months since taking over the running of the kitchen she received her first Michelin star. Further triumphs followed: in 2020 the Frankfurt-born chef was employed by the Jeunes Restaurateurs and was only the second German ever to be allowed to cook for the first class Swiss airline.

The female star chef knows exactly what tastes good in the air: the single mum trained at the LSG Sky Chefs operated by Lufthansa and went on to work at well-known restaurants in Great Britain, Germany and Switzerland. "Regional, fresh and different" is how the warm hostess describes her cuisine. **www.etoile.ch/fr/**

Special: Ü/F im Superior DZ ab 130€ pro Zimmer und Nacht, im EZ ab 110€ inkl. VitalFit-Frühstücksbuffet und Nutzung des Garten Spa im Romantik Hotel Waldschlösschen.

Romantik Hotel Waldschlösschen

Die Wikingerstadt Schleswig hat viel zu bieten – kulturelle Juwelen wie Schloss Gottorf, Fischersiedlung Holm und Haithabu sowie erlebnisreiche Ausflüge und Sport zwischen Ostsee und Schlei. Eine wohltuende Auszeit bietet das ‚Waldschlösschen'. Familie Behmer schuf aus dem 1906 gegründeten Hotel eine 4-Sterne-Superior-Oase am Wildgehege der Gottorfer Herzöge: komfortable Zimmer, zwei Restaurants und das ‚GartenSpa' auf über 2.500 qm mit Pool und Saunawelt. Küchenchef Florian Holtmann, Sous-Chef Stefan Fedde und Team verwöhnen mit hoher Kochkunst: Wild aus eigener Jagd, Fleisch von Robustrindern, Biogemüse, Milch & Käse von regionalen Erzeugern sowie Kräuter aus dem Hotelgarten!

Romantik Hotel Waldschlösschen
Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig
Gastgeber: Hans-Werner Behmer
Tel.: +49 (0)4621-38 30 · Fax: -38 31 05
reception@hotel-waldschloesschen.de
www.hotel-waldschloesschen.de

210€

The viking city Schleswig has a lot to offer – cultural jewels like Schloss Gottorf, the fishing town Holm and Haithabu not to mention adventurous outings and sports activities between the Baltic Sea and Schlei. The 'Waldschlösschen' provides the chance to take time out and relax. The Behmer family worked hard on the 1906 founded hotel to create a 4-star-superior oasis at the foot of Count Gottorfer's game reserve: comfortable rooms, two restaurants and a garden spa boasting over 2.500 m² with a pool and sauna landscape. The chef Florian Holtmann, Sous-Chef Stefan Fedde and team indulge their guests with the exceptional art of cooking: game from their own hunt, meat from sturdy cows, milk and cheese from their parental farm as well as herbs from the hotel garden!

23. + 24. Februar 2024

in der »Holländische Stube«

Gastkoch ***Valentin Rottner**

Restaurant Waidwerk im

Romantik Hotel Rottner, Nürnberg

Beginn: 18 Uhr

Fußball oder Pfanne? Valentin Rottner, Spross einer Hoteliersfamilie, entschied sich für eine beachtliche Karriere am Herd. Herausragende Stationen säumen seinen Lebenslauf, wie bei TV-Koch Alexander Herrmann und den Sylter Top-Köchen Johannes King und Alexandro Pape. Den letzten Schliff holte sich das Jeunes Restaurateur Mitglied im ‚Schlosshotel Lerbach'. So vielseitig ausgebildet kam Valentin Rottner 2016 zurück in das familieneigene ‚Hotel Rottner', wo er das Gourmet Restaurant ‚Waidwerk' gründete. Die Kritiker sind seither voll des Lobes: Der Feinschmecker kürte ihn 2018 zum ‚Aufsteiger des Jahres', 2019 folgte der Michelin-Stern für seine puristische, nachhaltige Küche mit Überraschungseffekten. Inspiriert wird Rottner von der Jagd: „Beim Alleinsein im Wald und der Natur finde ich meinen Ruhepol."

Football or pots and pans? Valentin Rottner, born into an hotelier family, chose an impressive career at the stove. Challenging posts line his CV, such as TV chef Alexander Herrmann and the top chefs from Sylt: Johannes King and Alexandro Pape. The finishing touches were added to the Jeunes Restaurateur member at 'Schlosshotel Lerbach'. Valentin Rottner returned to his family-owned 'Hotel Rottner' in 2016, with a variety of experience under his belt, and opened the gourmet restaurant 'Waidwerk'. The critics have been full of praise ever since. Der Feinschmecker nominated him as the "up-coming chef of the year" in 2018, which was followed by a Michelin-star in 2019 for his purist, sustainable cuisine with an element of surprise. Rottner takes his inspiration from hunting: "Being alone in the woods and in the great outdoors, is where I find my haven of tranquility."

www.waidwerk-restaurant.de

Special: Eine Übernachtung im Hotel ‚Klein Amsterdam' DZ inkl. Frühstück + Teilnahme am SHGF-Menü von Valentin Rottner, Preis von 240 € p.P.

One night in a double room at the hotel 'Klein Amsterdam' including breakfast and the 5-course SHGF menu from Valentin Rottner cost €240 per person.

Holländische Stube

Beschauliche Grachten, historische Häuser mit Kletterrosen an den Mauern, ein großer Marktplatz mit Geschäften und Cafés sowie viel Grün: In Friedrichstadt, auch „Klein Amsterdam" genannt, taucht man in eine Märchenwelt ein. Die traditionsreiche ‚Holländische Stube' fügt sich in das idyllische Stadtbild ein. In dem 1621 errichteten Kaufmannshaus fand einst der französische König Louis-Philippe I. Unterschlupf. Das Haus ist bis heute weitgehend im Originalzustand erhalten, wobei die Restaurantausstattung auf modernstem Stand ist. So können Michaela Friese und ihr Team zeitgemäße Gerichte in einem einmaligen Ambiente auf die Teller bringen. Auf der Speisekarte stehen klassische deutsche und internationale Gerichte. Im nahe liegenden Partnerhotel ‚Klein Amsterdam' kommen die Gäste in den nordisch eingerichteten Zimmern zur Ruhe.

Holländische Stube
Am Mittelburgwall 24–26 · 25840 Friedrichstadt
Gastgeberin: Michaela Friese
Tel.: *49 (0)4881-93900 · Fax: -93 90 22
info@hollaendischestube.de · www.hollaendischestube.de

175 €

Tranquil canals, historic houses with climbing roses on the walls, a large market square with shops and cafés and lots of greenery: In Friedrichstadt, also known as "Little Amsterdam", you can immerse yourself in a fairytale world. The traditional 'Holländische Stube' blends into the idyllic cityscape. The French King Louis-Philippe I found refuge in the merchant's house built in 1621. The house has largely been preserved in its original condition to this day, but the restaurant's equipment is very modern. In this way, Michaela Friese and her team can put contemporary dishes on the plate in a unique atmosphere. The menu features classic German and international dishes. In the nearby partner hotel 'Klein Amsterdam', guests can relax in the Nordic-style rooms.

23. + 24. + 25.02.2024

im »Hotel Cap Polonio«

Fr. + Sa. 18:30

Gastkoch ***David Görne**

Restaurant G.a. im Hotel Manoir de Rétival

Caudebec-en-Caux, Normandie/Frankreich

So. 13:00

David Görne bringt das Savoir-vivre Frankreichs in den Norden Deutschlands. Sein Handwerk lernte der gebürtige Hamburger bei Thomas Martin im Restaurant ‚Jacobs', bei Dirk Luther und beim französischen Meisterkoch Alain Ducasse. Seit 2009 verzaubert der Ex-Jura-Student seine Gäste mit intensiven Kreationen der französischen Küche in seinem Restaurant ‚G.a.', „Grand appétit". Hier oberhalb der Seine genießen die Feinschmecker nicht nur das Top-Ambiente eines schlossgleichen Herrenhauses, sondern auch die aromatischen Köstlichkeiten aus frischen Produkten seiner Wahlheimat. Der Sternekoch ist selbst durch und durch Gourmet und liebt es, mit seinem Kochstil zu überraschen und nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen – so auch beim SHGF.

David Görne is bringing the "savoir-vivre" of France to Northern Germany. Born in Hamburg, he learnt his skills from Thomas Martin at the restaurant 'Jacobs', from Dirk Luther and from the French master chef Alain Ducasse. Since 2009 the ex-law student has mesmorised his guests with intense French cuisine creations at his restaurant 'G.a', "Grand appetit". Here, above the Seine, gourmets enjoy not only the superb ambience of a castle-like manor mansion, but also the flavoursome delights made from fresh, local produce from the area he calls home. The star chef himself is a gourmet through and through, and loves to add an element of surprise as well as to delight with all his artistic talent – including at the SHGF.

www.restaurant-ga.fr

Special: Nach einem genussvollen Gala-Abend mit Lanson Champagner und Weinen aus dem Portfolio von Rindchen's Weinkontor wartet ein gemütliches Zimmer zum Festivalpreis pro Person im DZ 264 € und EZ 302 € inklusive Frühstück und 5-Gang-SHGF-Menü.

Following a delightful gala evening with Lanson Champagne and splendid wines from Rindchen's Weinkontor, a homely room awaits you for the festival rate of €264 per person for a double room and €302 for a single room both including breakfast and the 5-course-SHGF-menu.

Hotel Cap Polonio

Hell strahlt die Fassade des denkmalgeschützten Hotels ‚Cap Polonio' vor dem satten Grün des Erholungswaldes Fahlt. Innen wird Geschichte gelebt, denn mit dem aus einem Luxusliner der 1920er Jahre eingebauten Mobiliar verzaubert der Familienbetrieb seit Generationen die Gäste. In den hell eingerichteten 53 Zimmern und im prunkvollen Festsaal kommen Tradition und Zeitgeist zusammen. Dinieren wie einst in der ersten Klasse des drei Schrauben Luxusdampfers Cap Polonio lässt es sich bei Küchenchef Marc Ostermann im Restaurant ‚Rolin'. Regionale Top-Produkte mit frischen Kräutern aus dem Hotelgarten bestimmen seinen französischen Küchenstil, den er bei seinen Mentoren Thomas Martin und Michael Hoffmann verinnerlichte.

Hotel Cap Polonio
Fahltskamp 48, 25421 Pinneberg
Gastgeber: Michael Ostermann
Tel.: *49 (0)4101-53 30 · Fax: -53 31 90
info@cap-polonio.de · www.cap-polonio.de

200 €

The façade of the historically listed hotel 'Cap Polonio' shines in front of the lush green of forest Fahlt. History is lived inside, because the family-run business has mesmerized its guests for generations with furnishings from a 1920's century luxury liner. In the 53 brightly furnished rooms and the glorious ballroom, tradition and spirit of the time are fused. You can dine as once in the first class on the MS Cap Polonio at the restaurant 'Rolin' with chef Marc Ostermann. Top regional products with fresh herbs from the hotel garden determine his French cooking style, which is shaped by his mentors Thomas Martin and Michael Hoffmann.

2. + 3. März 2024

im »Boutique Hotel Wassersleben«

Gastkoch **Christoph Rüffer

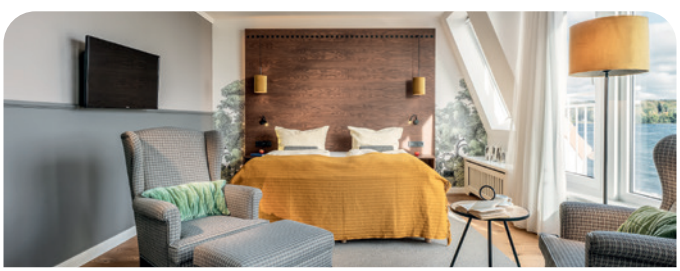
Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg

Beginn: 19 Uhr

Seit 2002 sorgt Christoph Rüffer im Restaurant ‚Haerlin' im Fairmont Hotel ‚Vier Jahreszeiten' für Bestbewertungen in allen renommierten Restaurant Guides: Zwei Michelin-Sterne, fünf Hauben im Gault Millau, 10 Pfannen im Gusto und 4,5 Punkte im Der Feinschmecker sprechen für die kreative Aromaküche des 48-Jährigen. Seine inspirierenden, facettenreichen, akzentuierten und oft mit überraschenden Texturen daherkommenden Gerichte verzaubern die Geschmacksknospen der Genießer. Top-Qualität und Ursprung der Produkte stehen im Fokus gepaart mit bestem Handwerk. „Wir suchen immer wieder neue Produkte und probieren spannende Kombinationen aus", erzählt Rüffer, der u.a. bei Henri Bach und Harald Wohlfahrt lernte.

Since 2002, Christoph Rüffer at the restaurant 'Haerlin' has ensured the best reviews in all renowned restaurant guides: 2 Michelin-stars, 5 toques at the Gault Millau, 10 pans in Gusto and 4.5 points in Der Feinschmecker speak for the creative, flavoursome cuisine of the 48-year-old. His inspiring, diverse, accentuated and often surprisingly textured dishes mesmerize the taste buds of the gourmet. Top quality and origin of the product are paramount, combined with the best craftsmanship. "We are always on the lookout for new products and try out exciting combinations", says Rüffer who was trained by Henri Bach and Harald Wohlfahrt.

www.restaurant-haerlin.de



Boutique Hotel Wassersleben

Zwischen Wald und Strand mit herrlichem Ostseeblick lädt das Boutique Hotel Wassersleben zum ganzheitlichen Relaxen ein. Das niveauvoll eingerichtete 24-Zimmer-Kleinod ist nicht nur ein schöner Ort für Urlaub und Trauungen, sondern bietet auch als Drehort eine bezaubernde Kulisse, wie z. B. für die ZDF Herzkino-Reihe Dr. Nice. Der weitgereiste Hotelier Eicke Steinort hatte sich 2018 in seinen einstigen Ausbildungsbetrieb verliebt und diesen gekauft. Im Restaurant ‚Wassersleben Vier' bietet der Patron regionale Klassiker französischer Machart aus frischen Produkten von umliegenden Erzeugern an. Sein Faible für die Fine-Dine-Küche, die er u.a. bei 3-Sterne-Legende Alain Ducasse im ‚The Dorchester' (London) verinnerlichte, lebt Steinort an speziellen Event-Tagen aus.

Boutique Hotel Wassersleben
Wassersleben 4 · 24955 Flensburg-Harrislee
Gastgeber: Eicke Steinort
Tel.: *49 (0)461-77 42 0 · info@hotel-wassersleben.de
www.hotel-wassersleben.de

205 €

'Boutique Hotel Wassersleben' located between woods and beach with a spectacular view of the Baltic Sea invites its guests to complete relaxation. The tastefully furnished 24 room gem is not only a beautiful place for a holiday or wedding, it also makes a great film set as it did for ZDF's TV series Dr. Nice. In 2018, the well-travelled hotelier Eicke Steinort fell in love with and bought the place where he started his apprenticeship. At the restaurant 'Wassersleben Vier' regional classics with a French twist are made from local produce. Steinort's soft spot for fine dining, which he learnt from several chefs including the 3-star legend Alain Ducasse at the 'Dorchester' (London), is shown at special events.

8. + 9. März 2024

im »Berger's Hotel & Landgasthof«

Gastkoch *Daniel Raub

Genießer Stube im Landhaus Biewald, Friedland

Beginn: 18 Uhr

„Klarer Geschmack mit großer Tiefe", beschreibt Daniel Raub seinen kulinarischen Anspruch: „Was am Ende auf den Teller kommt, muss perfekt sein." Er ist der einzige Sternekoch in Süd-Niedersachsen und verteidigt die hohe Auszeichnung des Guide Michelin seit neun Jahren in Folge mit seinem Gourmetrestauraunt ‚Genießer Stube'. Damit hat Raub nicht nur Friedland auf die Feinschmecker-Landkarte gehoben, sondern 2011 auch das familieneigene ‚Landhaus Biewald' vor der Insolvenz gerettet. Der gebürtige Göttinger lernte viel bei seiner Station im ‚Schlosshotel Lerbach' unter Koch-Legende Dieter Müller. Sein eigener Stil setzt laut Gusto auf eine „schnörkellose Genussküche, in der das Produkt und sein intensiver Geschmack im Mittelpunkt stehen."

"Clear taste with real depth" is how Daniel Raub describes his culinary expectations. "The final product on the plate must be perfect." He is the only star chef in south lower saxony and has defended his high accedi-tation by the Michelin Guide for nine consecutive years at the gourmet restaurant 'Genießer Stube'. In doing so, Raub not only put Friedland on the gourmet map, but at the same time saved the family business 'Landhaus Biewald' from bankruptcy. The Göttingen-born chef learned a lot from his post at 'Schlosshotel Lehrbach', working under cooking legend Dieter Müller. His own style as defined by Gusto, is a no frills, indulgence cuisine, in which the product and its intensive taste are the focal point.

www.landhaus-biewald.de

Berger's Hotel & Landgasthof

„Wild und wunderbar" ist das Motto von Harley-Fan Susanne und dem passionierten Golfer Uwe Berger. Mit viel Herzblut und Engagement führen sie ihr ‚Berger's Hotel & Landgasthof' in Enge-Sande. Überall duftet es nach Wildkräutern, die die Gastgeber im Garten anpflanzen. Naturgenuss, regionale Zutaten und eine Kombination aus Tradition und Moderne bestimmen die Speisekarte. Der Familienbetrieb – nur 25 km von der Nordsee und der dänischen Grenze entfernt – blickt auf eine fast 130-jährige Geschichte zurück und trägt stets dem Zeitgeist Rechnung. Im Jahr 2015 kam ein Hotelneubau hinzu mit acht naturnah designten Zimmern, die sich harmonisch in das Gesamtbild einfügen.

Berger's Hotel & Landgasthof
Dorfstraße 28, 25917 Enge-Sande
Gastgeber: Susanne und Uwe Berger
Tel.: *49 (0)4662 3190 · info@bergers-landgasthof.de
www.bergers-landgasthof.de

165 €

"Wild and wonderful" is the motto of Harley-fan Susanne and passionate golfer Uwe Berger. They run their 'Berger's Hotel & Landgasthof' in Enge-Sande with a lot of passion and commitment. Everywhere it smells of wild herbs that the hosts plant in their garden. Enjoying nature, regional ingredients and a combination of tradition and modernity are the key elements of the menu. The family business, only 25 km from the North Sea and the Danish border, looks back on almost 130 years of history and always pays tribute to the Zeitgeist. In 2015, a new hotel was added with eight naturally designed rooms that blend harmoniously into the overall picture.

16. + 17. März 2024

im »Waldhaus Reinbek«

Gastkoch **Nils Henkel**

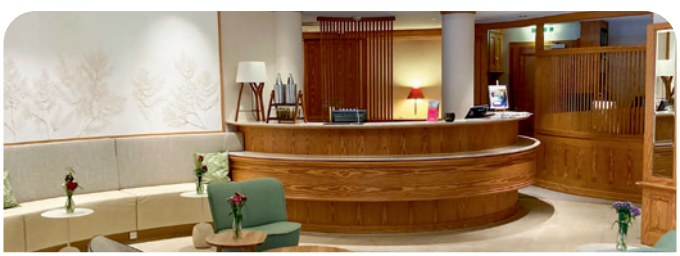
Bootshaus im Papa Rhein, Bingen

Beginn: 18 Uhr

Die Gerichte des ehemaligen 3-Sterne-Herdchampion sind sinnliche Augenweiden, wie seine Laibspeise Räucheraal. Der gebürtige Kieler setzt mit seinem „Pure Nature“ Stil auf ein ganz besonderes Genusskonzept: Im Produktfokus stehen alte Gemüsesorten und wilde Kräuter aus der Region, die durch Fisch und Fleisch sinnvoll begleitet werden oder als vegetarische Variante brillieren. Raffiniert und kunstvoll verbindet der Spitzenkoch verschiedene Aromen und Texturen in seinen einfallsreichen Gerichten – immer treffsicher und der Saison geschuldet. Er gehört zu den Besten seiner Zunft in Deutschland. 2020 wechselte Nils Henkel von der Sternegastronomie ins hippe Urban Souls Love ‚Papa Rhein‘ Hotel von Jan Bolland in Bingen.

The former 3-star champion of the stove's dishes for example his famous smoked eel are a feast for the eyes. The Kiel-born chef created a unique concept with his "pure nature" style. The focus is on old-fashioned vegetables and wild regional herbs which are suitably accompanied by fish and meat or shine as vegetarian dishes. Nils Henkel connects flavours and textures skillfully and artistically inventive and ever-surprising dishes – always getting it just right and seasonally adjusted. He is one of the best of his guild in Germany. In 2020 he moved from the star cooking to the hip and trendy Urban Souls Love 'Papa Rhein' hotel owned by Jan Bolland in Bingen.

www.paparheinhotel.de



Waldhaus Reinbek

Seit dem Verkauf vom ‚Waldhaus Reinbek‘ Mitte 2021 von Familie Schunke an Familie Schlichting hat sich viel getan. Die Farben des umliegenden Sachsenwaldes inspirierten die passionierten Hoteliers bei der neuen Einrichtung des 49-Zimmer-Hotels mit Wellness-Bereich. So empfängt das geschichtsträchtige Haus, das 1874 als Gasthaus entstand und nach einem Brand 1992 durch einen markanten Hotelneubau ersetzt wurde, seine internationalen Gäste in grünen und beigen Tönen. Neben dem Foyer erstrahlt jetzt auch die ganze Restaurantlandschaft in neuer Farbgebung und mit trendigem Mobiliar. Da macht es große Freude, die regional ambitionierten Köstlichkeiten von Küchendirektor Christian Dudka und seinem Team zu genießen.

Waldhaus Reinbek
Loddenallee 2 · 21465 Reinbek
Inhaber: Familie Schlichting
Tel.: *49 (0)40-727 52 0 · Fax: 040 727 52 100
waldhaus@waldhaus.de · www.waldhaus.de

209 €

A lot has changed since the family Schunke sold 'Waldhaus Reinbek' to the Schlichting family in the middle of 2021. The colours of the surrounding forest inspired the passionate hoteliers to redesign the 49-rooms-hotel with a wellness area. The historic house, which was founded as a guest house in 1874 and replaced by a new hotel building after a fire in 1992, welcomes its guests in shades of green and beige colors. In addition to the foyer, the first two areas of the restaurant now shine in a new color scheme and with trendy furniture. It is a great pleasure to enjoy the regionally ambitious delicacies prepared by kitchen director Christian Dudka and his team.

Experimenteller Sonntag, 24. März 2024

Herzhaft-süßes Dessertmenü

Beginn: 13 Uhr

Wir haben in der letzten Saison Neues gewagt und die Gäste waren glücklich mit dem ersten Dessertmenü beim SHGF! Taro Bünemann, Chef Pâtissier der ‚Orangerie' im ‚Maritim Seehotel', und sein Team haben eindrucksvoll gezeigt, dass ein Dessert nicht zwangsläufig süß sein muss, sondern mit herzhaften Komponenten wie HanseGarnele, J.J. Darboven Kaffee und Gemüse äußerst delikat kombiniert werden kann. Haben Sie Lust auf eine weitere Reise durch abenteuerliche Dessertträume an der Ostsee? Wir auch!

Jeden Tag schwirren neue Idee im Kopf von Taro Bünemann, der in Tokio Konditor lernte und im französischen Lyon in die Geheimnisse der Pâtisserie eingeweiht wurde. Ein Praktikum bei Pâtissier-Weltmeister Jean-Philipp Gay prägten den Künstler nachhaltig. 2014 stieß der gebürtige Göttinger mit japanischen Wurzeln zum Team von Lutz Niemann in die ‚Orangerie'. Seitdem verwandelt der 36-Jährige seine Visionen mit handwerklicher Leidenschaft in zauberhafte Desserts mit überraschenden Aromakombinationen.

Preis 160 € inkl. 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke.
Buchung: Orangerie im Maritim Seehotel, Strandallee 73,
23669 Timmendorfer Strand, Tel.: 04503-60 50, **info.tim@maritim.de**

16. Tour de Gourmet Jeunesse

Glückstadt – Zur Erholung – Cap Polonio

Samstag, 06. April 2024

12:00 – 17:00

Genießen, Netzwerken in lockerer Atmosphäre und ein nachhaltiges Unternehmen kennenlernen – das bietet die 16. Tour de Gourmet Jeunesse (TdGJ). „Wir möchten den jungen Menschen unser schönes Land mit seiner vielfältigen Kulinarik, seinen hochwertigen Produkten und abwechslungsreichen Landschaften vorstellen. Dem Wunsch vieler Gäste kommen wir nach und erweitern das Alter auf 18 bis 40 Jahre!", erklärt Präsident Klaus-Peter Willhöft.

Ob mit Partner, Freunden oder als Solist: bei der TdGJ bleibt niemand allein! Die 16. TdGJ startet am Sonnabend, 6. April 2024, um 12 Uhr beim SHGF-Partner HanseGarnele AG, die im Sommer 2023 ihre Kreislaufanlage in Glücksstadt eröffnet hat. Der Rundgang über das Areal mit Einblick in Europas größte Garnelen-Becken schließt mit einem Snack ab. Danach nehmen wir Sie mit in den Bioland Gold Betrieb ‚Zur Erholung' in Uetersen. Das Traditions-Unternehmen wurde von den Geschwistern Bernd und Anne Ratjen zeitgemäß mit anspruchsvoller Bio-Küche aufgestellt.

Den Hauptgang und das Dessert kreiert Marc Ostermann, Küchenchef im ‚Hotel Cap Polonio' in Pinneberg, mit seinem Team. Seinen französischen Stil mit regionalen Produkten hat er u.a. bei Michael Hoffmann (Berlin) und Thomas Martin (Hamburg) verinnerlicht.

Die 16. ‚TdGJ' kostet 130 € p. P. inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Shuttle Glückstadt – Uetersen - Pinneberg. Mindestteilnahme 16 Personen. Buchung mit Altersangabe über **shgf@plass-relations.de** Übernachtungen im ‚Hotel Cap Polonio' zum Preis ab EZ 102 € und DZ 128 € inkl. Frühstück. Code: 16.TdGJ

The 16th Tour de Gourmet Jeunesse

Glückstadt - Zur Erholung – Cap Polonio

Saturday 6th April 2024

Enjoy, network in a relaxed atmosphere and get to know a sustainable company – that's what the 16th Tour de Gourmet Jeunesse (TdGJ) offers. "We would like to present our beautiful state with its diverse cuisine, high quality products and varied landscape to our younger population. In response to popular demand by many guests, we have expanded the age limit from 18 up to 40", explains President Klaus-Peter Willhöft.

Whether you come with a partner, friend or alone: no-one stays alone for long at the tour! The 16th TdGJ starts on Sunday 6th April 2024 at 12 o'clock at the SHGF partner HanseGarnele AG which opened its circuit plant in Glückstadt in summer 2023. The tour around the grounds with a look at Europe's largest prawn basin ends with a snack. After that we take you to the Bioland Gold 'Zur Erholung' in Uetersen. This traditional company has been modernised by the siblings Bernd and Anne Ratjen and turned into a high quality organic kitchen.

The main course and the dessert will be created by Marc Ostermann, head chef at 'Hotel Cap Polonio' and his team in Pinneberg. His French style using regional products is what he picked up working alongside Michael Hoffmann (Berlin) and Thomas Martin (Hamburg).

The 16th TdGJ costs € 130 per person, including four-course menu, pairing drinks and the shuttle service from Glückstadt – Uetersen – Pinneberg. Minimum number of participants 16. Bookings with declaration of age can be made at: **shgf@plass-relations.de** Rooms can be booked at 'Hotel Cap Polonio' starting from € 102 single room € 128 double room including breakfast. Code: 16 TdGJ

Impressum

Veranstalter und Herausgeber: Schleswig-Holstein Gourmet Festival e. V.
Brüggemannstraße 15, 25813 Husum
Mobil: *49 (0)171-85198 06 (K.-P. Willhöft)
info@gourmetfestival.de, www.gourmetfestival.de
Text, PR + Marketing: Plaß Relations, Hamburg
Tel.: *49 (0)171-613 22 17, s.plass@plass-relations.de
Übersetzungen Englisch: Sandhya Plaß, Berlin
Gestaltung + RZ/Litho: AlsterWerk MedienService GmbH, www.alsterwerk.com
Titelbild: Hotel Friederikenhof Fotograf Christian Bernhardt
Foto-Credits: David Traxel, Claes Bech Poulsen, Samantha Fotheringham, Ingo Hilger, Björn Weinbrandt, Julia Schumacher, Sven Schomburg, Volker Renner, Susanne Plaß. Weitere Fotorechte liegen bei den Gastgebern und Gastköchen.
Druck: Hartung Druck + Medien GmbH, Hamburg

Copyright Schleswig-Holstein Landkarte:
Kartengrundlage: ATKIS® Internetkarten, ©LVermA SH
Kartenbearbeitung: alta4 Geoinformatik

tash * tourismus-agentur schleswig-holstein

Wein ist mehr als Genuss. Wein ist ein Lebensgefühl.
Entdecken Sie jetzt bei einem **UNSERER SEMINARE**
die spannende **WELT DER WEINE**.

*schon ab **39 €**

Infos & Buchung: **rindchen.de/seminare**

Nachhaltiger Kaffeegenuss

Wir lieben nachhaltige Kaffees. Unser J.J. Darboven Classics Verde ist aus zertifiziert biologischem Anbau, sorgsam verlesen und schonend verarbeitet.
Entdecken Sie unser erweitertes Sortiment aus feinsten Espressi, Café Crème und Filterkaffees!

J.J. Darboven GmbH & Co. KG Hamburg
Kundenservice: Tel. 040 / 733 35 288
www.professional.darboven.com

J.J.DARBOVEN
SEIT 1866
Ihr Experte für Heißgetränke