



Opfindere, nytænkere og produkt-idealister beriger 32. Slesvig-Holsten Gourmet Festival

Når Schleswig-Holstein Gourmet Festival træder ind i sin 32. sæson, bliver det med en række høj kvalitets udøvere af de forskellige former for regionalt køkken i det 'ægte Norden' – idealister, som med deres kreativitet, bæredygtighed og glæde ved det eksperimenterende er med til at præge den internationale gourmetscene. Arrangøren, Kooperation Gastliches Wikingland, har sammen med de interessante gæstekokke ikke blot det formål at glæde gæsterne, men vil også gerne være med til at udvide nydelses-horisonten hos såvel gæster som egne medarbejdere.

De omkring 160 gæster, der deltager i optakts-gallaen, der finder sted fredag d. 21. september 2018, kan glæde sig til følgende køkken-kunstnere i 'Waldhaus Reinbek':

- Powerkokken *Iris Bettinger, som kombinerer det regionale køkken med krydderier fra hele verden.
- Produktspecialisten **Marco Müller, som konstant forener bæredygtighed med regionalitet i træfsikre kombinationer.
- Danske *René Mammen - nytænkere, der forvandler forfædrenes overleverede metoder med med friske top-produkter, der forarbejdes i hans 'nordiske køkken' uafhængigt af årstiderne.
- Pioneren Alfred Schreiber, der oprindeligt etablerede det euro-asiatiske køkken i Hamborg og som nu på forførende vis kokkerer i 'Der Seehof' i Ratzeburg.
- Lokalmatadoren Christian Dudka, den passionerede jæger, der med stor glæde anvender kvalitetsprodukter fra Slesvig-Holsten i sit køkken.

Efter optaktsgallaen følger 33 arrangementer, herunder det nye event, 'gourmet-ø-hopping', der finder sted på og mellem Sylt og Amrum d. 20. oktober 2018 på MS Adler-Express. Her ved den 32. sæson hilser Kooperation 'Ringhotel Friederikenhof' velkommen som nyt medlem. Den gamle herregård er med kærlig hånd blevet restaureret og ombygget, så den nu fremstår som en indbydende landsteds-oase ved Elben-Lübeck-kanalen og med kort afstand til Hansestad Hamborg. "Vi er stolte af, at vores 26 år lange SHGF-engagement med Tysklands kulinariske reklamesøjle, Harald Wohlfahrt, igen i november kan præsentere det allerbedste, hvad et køkken kan frembringe. Det foregår som vanligt i 'Orangerie' i 'Maritim Seehotel'", siger Klaus-Peter Willhöft, der er formand for Kooperationen.

3 kvindelige stjernekokke er med blandt de 18 gæstekokke, der fra 21. september 2018 til 10. marts 2019 giver os et indblik i deres kulinariske formåen. Henrik Jyrk fra København spreder europæisk flair over festivalen, og det samme gør *René Mammen fra Aarhus. *Titti Qvarnström – eneste svenske kvindelige stjernekok – gæster os fra Sverige, Ex-Olympiavinder *Mattias Roock, der for tiden står ved komfuret i Tessin i Schweiz og *David Görne, der som den første tyske kok har opnået at få en Michelin stjerne i Frankrig.

**Michael Kempf har fået sig en stor fanskare gennem sit raffinerede spil med aromaer. De to Hamburg kokke **Thomas Martin og **Christoph Rüffer, der begge har 2 Michelinstjerner, repræsenterer som altid et bestandigt højt niveau. Med Henri Bach fra Ditmarsken har en legende indenfor den tyske kokke-elite bare taget sin begyndelse. Tysklands bedste bio-kok, Simon Tress

Kooperation Gastliches Wikingland e.V. * Tönningerstraße 9 * 25840 Friedrichstadt * www.gourmetfestival.de

Agentur Plass Relations * Heilholtkamp 40 * 22297 Hamburg * Tel: +49(0)40-25 92 87* mobil: 0171-61 322 17 * www.plass-relations.de * s.plass@plass-relations.de



Schleswig-Holstein Gourmet Festival

får sin debut i SHGF sammen med *Marcello Fabbri fra Weimar, der spreder et touch af adriatisk køkken. *Benedikt Faust præsenterer sit frankiske køkken i SHGF, og tysklands yngste stjernekok, *Philipp Stein, optræder for 2.gang hos festivalen. Alexandro Pape fra Sylt har taget springet fra 2-stjerne-kok til succesrig erhvervsdrivende. Hvad han som 'opfinder' og gudsbenådet kok finder på, bliver altid til bæredygtig succes.

I 12 år har 'Tour de Gourmet Jeunesse' introduceret unge gourmet'er mellem 18 og 35 år til det ophøjede køkken. Oplevelsesrejsen starter d. 12. januar 2019 i Pinneberg og går derefter med bustransfer over Friedrichstadt og til Slesvig. Det nydelsesfulde roundtrip til 3 medlemsrestauranter vækker altid begejstring blandt deltagerne. "Konceptet er helt enkelt genialt. Vi kommer meget gerne igen".

For 4 gang fører 'Tour de Gourmet Solitaire' – gourmet-rundturen for + 40-årige singler – gæsterne gennem det kulinariske Norden. Konceptet afspejler tidsånden. Mere en 15,8 millioner mennesker lever for tiden alene i Tyskland. Begivenheden finder sted som finale på sæsonen d. 10. marts 2019. På en restaurant-hopping med masser af mulighed for også at komme i snak, går turen denne gang fra 'Park Hotel Ahrensburg' via 'Ringhotel Friederikenhof' i Lübeck og til 'Orangerie' i Timmendorfer Strand. Afslappet spisning og samvær er i højsædet på turen.

"Vi respekterer vore gæsters ønsker om en afslappet atmosfære hånd i hånd med spisekultur og et udfordrende køkken", fortæller Klaus-Peter Wilhöft. Af den grund vil der også hos nogle medlemshuse være andre måder at indtage menuen på end den sædvanlige med hvid dug og faste pladser ved bordet. Prisen for en 5 retters menu inklusive alle tilhørende drikkevarer fra vore partnere bevæger sig mellem 140 € og 185 €. Denne pris kan kun holdes på grund af mangeårig støtte fra partnere som: Lanson Champagne, Schlumberger, Selters, Chefs Culinar, Niehoff Vaihinger, Feingeisterei, Störtebeker Brauspezialitäten og Chroma Messer – samt fra vore nye partnere: J. J. Darboven og Valhrona Chokolade. Mere information, datoer, priser og bestilling på www.gourmetfestival.de

32. SHGF

- 32. Schleswig-Holstein Gourmet Festival fra 21.9.2018 til 10.03.2019.
- Arrangør siden 1987 er Kooperation Gastliches Wikingland e. V.
- 15 Medlemshuse og 33 arrangementer – bestilling foretages direkte hos de enkelte medlemshuse.
- 18 gæstekokke fra Tyskland, Danmark, Frankrig, Sverige og Schweiz.
- Hvert medlemshus bestemmer selv prisen for 5 retters menu inkl. tilhørende drikkevarer fra vores partnere
- Optaktsarrangement fredag d. 21. september 2018, i Waldhaus Reinbek. Pris 185 € for Champagne-modtagelse, 5 retters menu inkl. dessertparty og tilhørende drikkevarer og underholdning.
- 12. 'Tour de Gourmet Jeunesse' lørdag d. 12. januar 2019 for gæster mellem 18 und 35 år. Pris 90 € for 4 retters menu, tilhørende drikkevarer og bus-shuttle.
- 4. 'Tour de Gourmet Solitaire' søndag d. 10. marts 2019 for singler + 40. Pris 121 € inkl. 4 retters menu, tilhørende drikkevarer og bus-shuttle.

Kooperation Gastliches Wikingland e.V. * Tönningerstraße 9 * 25840 Friedrichstadt * www.gourmetfestival.de

Agentur Plass Relations * Heilholtkamp 40 * 22297 Hamburg * Tel: +49(0)40-25 92 87* mobil: 0171-61 322 17 * www.plass-relations.de * s.plass@plass-relations.de