



Experimentierfreudig, leidenschaftlich, glücklich machend - die Trendköche des 33. SHGF

Zum 33. Mal ruft das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) kreative und Trends setzende Herdchampions in den Norden, die mit ihrem außergewöhnlichen Gespür für Aromen- und Produkt-Kombinationen begeistern. Die ausrichtende Kooperation Gastliches Wikingland e.V. trägt mit ihrem stets zeitgemäß aufgestellten Festivalkonzept dazu bei, dass Schleswig-Holstein mittlerweile auf eine vielfältige und erstklassige Restaurant-Landschaft blicken kann.

Die Auftaktgala findet am Sonntag, **22 September 2019**, im Ringhotel Waldschlösschen, dem letzten Gründungsmitglied der 1987 entstandenen Kooperation, statt. Ein echtes Star-Ensemble wird die Sinne der 160 Gäste verwöhnen: *Dak Wichangoen aus Dänemark führt eines der weltweit rar besternten Thairestaurants, **Tristan Brandt aus Mannheim gehört zu den Überfliegern der deutschen Kochszene, *Kirill Kinfelt überzeugt mit mutigen Kombinationen aus Süße und Säure und *Mathias Apelt vom Mitgliedsbetrieb Romantik Hotel Kieler Kaufmann steht mit seiner finessenreichen Saisonal-Küche Lokalmatador Matthias Baltz zur Seite, der eine konsequente Regionalküche serviert.

Der Auftaktgala folgen 35 Veranstaltungen mit 19 Spitzenköchen, darunter vier Frauen, die vom **22. September 2019 bis zum 8. März 2020** ihr kulinarisches Können in den 15 Mitgliedsbetrieben zeigen. Die Kooperation Gastliches Wikingland wird nicht müde, neuartige Gastronomiekonzepte zu probieren. So findet auf Anregung der Gäste erstmals ein moderierter Wein-Genuss-Workshop unter dem Motto ‚Alte Welt versus neue Welt‘ im VITALIA Seehotel statt. Aufgrund des großen Erfolges im vergangenen Jahr startet das SHGF wieder in die Nordsee und veranstaltet das 2. „Feinschmecker-Insel-Hopping“ von Amrum nach Sylt und zurück. Die Kooperation freut sich über das Neumitglied ‚Bergers‘ Hotel & Landgasthof‘ in der nordfriesischen Gemeinde Enge-Sande. Zwischen Nordsee und dänischer Grenze dinieren die Gäste in gastfreundlicher Atmosphäre im auf Wildgerichte und Kräuter spezialisierten historischen Haus.

Der Mix aus internationalen und nationalen Kochstars macht das Festival so begehrenswert: Aus Dänemark kommen René Mammen, Dak Wichangoen und Rainer Gassner (beide erstmals), aus Schweden Titti Qvarnström, aus Frankreich David Görne und Rolf Fliegauf aus der Schweiz. Ihr Festivaldebut feiern Tristan Brandt, Ralf Jakumeit und Daniel Gottschlich. Harald Wohlfahrt, über 25 Jahre Deutschlands bester Koch und Bundesverdienstkreuzträger, bleibt dem Gourmetfestival auch in der 33. Saison treu – natürlich in der Orangerie Timmendorfer Strand. **Thomas Martin aus Hamburg ist gern gesehener Gastkoch beim SHGF mit seiner frankophilen Handschrift. Zum dritten Mal reist *Philipp Stein, Vertreter einer internationalen Küche mit heimischen Produkten, ins nördlichste Bundesland. Mit Michael Hoffmann kommt der prominenteste Vertreter einer weltumspannenden Gemüseküche nach Schleswig-Holstein. *Julia Komp zeigt, wie ihre sechsmonatige Asienreise sie kulinarisch beeinflusst hat. **Michael Kempf hat sich mit seiner detaillierten Top-Küche beim SHGF eine große Fangemeinde erarbeitet. Galileo-Koch *Benedikt Faust

*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*



präsentiert ungewöhnliche Kombinationen seiner fränkischen Küche und die Berliner Sterneköchin Sonja Frühsammer ihre ausgezeichnete Regionalküche.

Am **11. Januar 2020** startet mit der 13. ‚**Tour de Gourmet Jeunesse**‘ eine Genussreise für Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren vom Park Hotel Ahrensburg über die Gutsküche in Tangstedt bis zum Ringhotel Friederikenhof in Lübeck. Der lockere Road-Trip bietet dem Nachwuchs neue Einblicke in unterschiedliche Restaurants und Küchen.

Zum Saisonabschluss am **8. März 2020** findet zum fünften Mal die ‚**Tour de Gourmet Solitaire**‘ für Alleinreisende ab 40 Jahren statt. Vom besten Romantik Hotel Kieler Kaufmann fährt die fröhliche Gesellschaft ins VITALIA Seehotel in Bad Segeberg und endet mit einer Dessertparty im Hotel ‚Der Seehof‘ an der Ratzeburger Seenplatte.

Die Preise für die einzelnen Veranstaltungen bewegen sich zwischen 95 Euro und 185 Euro inkl. Menü und korrespondierender Getränke der SHGF Partner. Diese Preisspanne ist nur zu realisieren durch die teils langjährige Unterstützung der Partner wie: Schlumberger, Selters, J.J. Darboven, Lanson Champagner, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger mit Afri Cola, Feingeisterei, lille Brauerei, Valhrona Schokolade und Chroma Messer. Infos, Termine, Preise und Buchungen unter www.gourmetfestival.de.

33. SHGF

- 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 22.9.2019 bis 08.03.2020
- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e. V.
- 15 Mitglieder und 36 Veranstaltungen – Buchungen über die jeweiligen Häuser
- 19 Gastköche aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Schweden und der Schweiz
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- Auftaktveranstaltung am Sonntag, 22. September 2019, im Waldschlösschen Schleswig. Preis 185 € für 5-Gänge-Menü inkl. Dessertparty und begleitender Getränke sowie Kulturprogramm
- NEU ‚Wein-Genuss-Workshop‘ am 8. Dezember 2019 mit 5-Gänge-Menü, zehn Weinen, Selters Mineralwasser für 95 €.
- 13. ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ am Samstag, 11. Januar 2020, für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 95 € für 4-Gänge-Menü, begleitender Getränke und Busshuttle
- 5. ‚Tour de Gourmet Solitaire‘ am Sonntag, 8. März 2020, für Alleinreisende ab 40 Jahren. Preis 126 € inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierender Getränke und Busshuttle

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