



## Mit Abstand köstliche Lebensfreude genießen

### 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festival ab 27. September 2020

„Wir lassen uns die Freude an kommunikativen Geschmackserlebnissen nicht nehmen“, sagt Klaus-Peter Willhöft, seit 25 Jahren Präsident beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). In den letzten Monaten wurden Gedanken, Erfahrungen und Konzepte ausgetauscht, um die Sicherheit von Gästen, Gastköchen und Mitarbeitern bestmöglich zu gewährleisten. „Es gilt, sich mit dem Virus zu arrangieren: Ohne lähmende Angst, aber mit gebührendem Abstand und gebotener Achtsamkeit“, so Willhöft. Ermutigt von der überaus positiven Resonanz einer Gästebefragung stellt sich das älteste Gourmetfestival in Deutschland der Herausforderung, die 34. Eventreihe den Umständen entsprechend zu modifizieren

Die Gäste dürfen sich auf eine spannende Saison mit innovativen Herd-Champions freuen, die mit umfassenden Wissen über Produkte und spannende Geschmacks-Kombinationen sowie Mut zur Kreativität aufwarten. Das SHGF ist erfolgreich, weil es mit dem Zeitgeist geht, erstklassige Partner an der Seite weiß und auch Anregungen der Gäste berücksichtigt.

Den Startschuss gibt am Sonntag, **27. September 2020**, das ‚Maritim Seehotel‘ im Timmendorfer Strand mit dem Auftakt im großen Festsaal. Die 34. Saison startet mit dem frisch gekürten 3-Sterne-Koch Marco Müller aus dem Berlin ‚Restaurant Rutz‘. Seine nachhaltige, naturnahe und produktfokussierte Küche hat höchste Weihen verdient. An seiner Seite kochen Lokalmatador Lutz Niemann, der seit 30 Jahren für die besternte ‚Orangerie‘ verantwortlich zeichnet, und Neumitglied Eicke Steinort, der schon beim Franzosen \*\*\*Alain Ducasse am Herd stand. Das Dessert obliegt dem kreativen Taro Bünemann, ein Feingeist der Patisserie in der Orangerie.

Zwischen **September 2020 und März 2021** präsentieren auf 35 Veranstaltungen 18 trendgebende Gastköche, darunter mit Sonja Frühsammer und Cornelia Poletto zwei Top-Köchinnen, ihr eindrucksvolles Handwerk. Neu dazu stößt in dieser Saison das charmante ‚Hotel Wassersleben‘ am Strand der Flensburger Förde. „Mit dem vom jungen und zielstrebigen Inhaber Eicke Steinort geführten Hotel bietet unsere Kooperation ein echtes Kleinod in schöner Ostseelage mit herausragender Küche“, sagt der Präsident.

Internationales Flair bringen Naturliebhaber \*Rainer Gassner (Dänemark), \*David Görne (Frankreich) und der doppelte 2-Sterne-Koch Rolf Fliegau (Schweiz) nach Schleswig-Holstein. Alle drei sind gebürtige Deutsche, die ihr Glück im Ausland gefunden haben. Erstmals beim SHGF dabei sind \*Philipp Heid als Vertreter der Fusion-Cuisine, der frisch gekürte 2-Sterne-Koch Tony Hohlfeld aus Hannover und Saucenfreak \*Jens Rittmeyer.

Der Mix aus neuen und bewährten Gastköchen macht das SHGF so beliebt. Ihre Kompetenz in Sachen Ernährung beweisen erneut: Berlins einzige Sterneköchin Sonja Frühsammer mit regionaler Produktfokussierung; \*\* Nils Henkel mit seinem Faible für eine naturverbundene Küche mit alten Gemüsesorten und Kräutern; \*\*Thomas Martin mit seiner puristischen und frankophilen Handschrift; Starköchin Cornelia Poletto mit ihrer vollendeten mediterranen

*Kooperation Gastliches Wikingland e.V. \* Tönningerstraße 9 \* 25840 Friedrichstadt \* [www.gourmetfestival.de](http://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](http://www.plass-relations.de) \* [s.plass@plass-relations.de](mailto:s.plass@plass-relations.de)*



Note; \*\*Christoph Rüffer vom ‚Haerlin‘ mit raffinierten Kompositionen und Texturen. Auch die feinsinnige Küche von \*\*Michael Kempf hinterlässt nachhaltigen Eindruck!  
Mecklenburg-Vorpommerns bester Koch \*Ronny Siewert zeigt, wie eine unauffektierte, produktfokussierte Sterneküche aussieht und schmeckt. Internationale Aromen bereitet \*Philipp Stein, einst jüngster Sternekoch Deutschlands, in seinem 5-Gänge-Menü zu. Modern, leicht und vielgestaltig spannend kocht \*\*Dirk Hoberg vom ‚Ophelia‘ am Bodensee. Im letzten Jahr gab \*\*Tristan Brandt sein Debüt zum Auftakt des SHGF. Nach dem Schritt in die Selbstständigkeit im Mai 2020 wird er seine einzigartige Symbiose aus Grand Cuisine und asiatischen Einflüssen in der 34. Saison auf Sylt präsentieren.

Mit der ‚**Tour de Gourmet Solitaire**‘, trifft das SHGF den Nerv der Alleinreisenden ab 40 Jahren. In angenehmer Atmosphäre lernen sie drei verschiedene Mitgliedsbetriebe und deren Küchen kennen. Am Sonntag, **14. März 2021**, geht es von Berger’s Hotel & Landgasthof in Enge-Sande über das Hotel Wassersleben in Flensburg-Harrislee bis zum Ringhotel Waldschlösschen Schleswig.

Der steigenden Corona-Gefahr im kalten Winter geschuldet verlegt die Kooperation die ‚**Tour de Gourmet Jeunesse**‘ für Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren in den März. Auf Gästewunsch wurde der Road-Trip am Samstag, **20. März 2021**, auf zwei Betriebe Waldhaus Reinbek und Der Seehof in Ratzeburg reduziert. So bleibt mehr Zeit für Gespräche, Essen und Getränke.

Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 95 Euro und 185 Euro inkl. Menü und korrespondierender Getränke der SHGF Partner. „Wir danken unseren langjährigen Partnern für ihre Loyalität, denn sie stehen auch in schwierigen Zeiten an unserer Seite: Selters, J.J. Darboven, Lanson Champagner, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger mit Afri Cola, lille Brauerei, Valrhona Schokolade und Chroma Messer. Gespannt sind wir auf die Zusammenarbeit mit unseren neuen Partnern ‚Rindchen’s Weinkontor‘, in dessen umfangreichem Sortiment so mancher Geheimtipp lauert, und die Brennerei Hubertus Vallendar, deren Digestive 2020 mehrfach mit Gold ausgezeichnet wurden“, sagt Klaus-Peter Willhöft. Infos, Termine, Preise und Buchungen unter [www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de).

### 34. SHGF

- 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 27.9.2020 bis 20. März 2021
- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e.V.
- 16 Mitglieder und 35 Veranstaltungen – Buchungen über die jeweiligen Häuser
- 18 Gastköche\*innen aus Deutschland, Dänemark, Frankreich und der Schweiz
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner
- Auftaktveranstaltung am Sonntag, 27. September 2020, im Maritim Seehotel. Preis 185 € für 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke
- 6. ‚Tour de Gourmet Solitaire‘ am Sonntag, 14. März 2021, für Alleinreisende ab 40 Jahren. Preis 125 € inkl. 4-Gänge-Menü, korrespondierender Getränke und Shuttle
- 14. ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ am Samstag, 20. März 2021, für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren. Preis 95 € für 4-Gänge-Menü, begleitender Getränke und Shuttle

Kooperation Gastliches Wikingland e.V. \* Tönningerstraße 9 \* 25840 Friedrichstadt \* [www.gourmetfestival.de](http://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](http://www.plass-relations.de) \* [s.plass@plass-relations.de](mailto:s.plass@plass-relations.de)