



Mit Abstand köstliche Lebensfreude genießen

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

Wegen der Corona-Pandemie durften die Köche lange nicht ihrer Leidenschaft nachgehen. Viele Events wurden und werden abgesagt. Ermutigt von der überaus positiven Resonanz einer Gästebefragung und dem intensiven Austausch von Konzepten zur Sicherheit der Gäste, Gastköche und Mitarbeiter stellt sich das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) der Herausforderung, die 34. Eventreihe den Umständen entsprechend zu modifizieren

„Es gilt, sich mit dem Virus zu arrangieren: Ohne lähmende Angst, aber mit gebührendem Abstand, gebotener Achtsamkeit und Respekt“, sagt Klaus-Peter Willhöft, seit 1991 Präsident der Kooperation. „Die Corona-Pandemie stellt gerade auch die Gastronomiebetriebe vor große Herausforderungen. Ich freue mich daher umso mehr, dass das Schleswig-Holstein Gourmet Festival stattfindet. Das bringt wieder ein Stück weit Normalität in diese ungewöhnliche Zeit“, begrüßt Schleswig-Holsteins Wirtschafts- und Tourismus-Minister Dr. Bernd Buchholz die Entscheidung.

Die Gäste dürfen sich auf eine spannende Saison mit innovativen Herdchampions freuen, die mit umfassenden Wissen über Produkte und Kochtechniken sowie Mut zu spannenden Kombinationen und hoher Kreativität aufwarten. Das älteste Gourmetfestival Deutschlands ist so erfolgreich, weil es mit dem Zeitgeist geht, visionäre Köche engagiert, erstklassige Partner an der Seite weiß und Anregungen der Gäste berücksichtigt.

Den Startschuss gibt am Sonntag, **27. September 2020**, das ‚Maritim Seehotel‘ in Timmendorfer Strand mit dem Auftakt im gut durchlüfteten Festsaal. Stargast am Herd ist der im März 2020 mit dem 3. Michelin-Stern ausgezeichnete Marco Müller vom ‚Rutz Restaurant‘ in Berlin. Seine nachhaltige, naturnahe, regionale 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 vom ‚Hotel Wassersleben‘, der schon beim Franzosen ***Alain Ducasse am Herd stand. Das Dessert obliegt Taro Bünemann, Chef-Pâtissier der ‚Orangerie‘.

Zwischen **September 2020 und Juni 2021** präsentieren die 16 Mitgliedsbetriebe auf 35 Veranstaltungen 18 trendgebende Gastköche, darunter mit Sonja Frühsammer und Cornelia Poletto zwei Frauen. Back to the roots heißt es für das ‚Hotel Wassersleben‘ an der Flensburger Förde. Denn 1987 gehörte das charmante Bäderstil-Hotel unter der Leitung von Christa und Kurt Ganter zu den Gründungsmitgliedern des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. „Mit dem vom jungen und zielstrebigem Inhaber Eicke Steinort geführten Haus bietet unsere Kooperation ein echtes Kleinod in schöner Ostseelage mit herausragender Küche“, sagt Klaus-Peter Willhöft. 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.

*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*



Erstmals beim SHGF dabei sind: *Philipp Heid als Vertreter der Fusion-Cuisine, der frisch gekürte 2-Sterne-Koch Tony Hohfeld aus Hannover und Saucenfreak *Jens Rittmeyer. Der Mix aus neuen und bewährten Gastköchen sorgt für Abwechslung. Ihre Kompetenz in Sachen Ernährung beweisen erneut: Berlins einzige Sterneköchin Sonja Frühsammer mit regionaler Produktfokussierung; ** Nils Henkel mit seinem Faible für eine naturnahe Küche mit alten Gemüsesorten und Kräutern; **Thomas Martin mit seiner puristischen und frankophilen Handschrift; Starköchin Cornelia Poletto mit ihrer vollendeten mediterranen Note; **Christoph Ruffer 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, klassisch-französische Sterneküche schmeckt. Internationale Aromen bereitet *Philipp Stein, einst jüngster Sternekoch Deutschlands, in seinem 5-Gänge-Menü zu. Modern, leicht und vielgestaltig 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 2020 präsentiert er seine köstliche Symbiose aus Grand Cuisine und asiatischen Einflüssen auf Sylt.

Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 95 Euro und 185 Euro inkl. Menü und begleitender 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 großem Sortiment so mancher Geheimtipp lauert, und die Brennerei Hubertus Vallendar, deren Digestive 2020 mehrfach mit Gold ausgezeichnet wurden“, sagt Klaus-Peter Willhöft. Infos unter www.gourmetfestival.de.

*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*



34. SHGF

- 34. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom 27.9.2020 bis 26. Juni 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 6-Gänge-Menü und begleitender Getränke

*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*