



36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Vielfalt der Region September 2022 bis April 2023

Das gab es noch nie in der Geschichte des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) – und das besteht immerhin seit 1987: In der 36. Saison wird es 42 kulinarisch anspruchsvolle Veranstaltungen im hohen Norden geben, davon 41 öffentlich buchbar. „Mit der ‚Hofküche Backensholz‘ (Oster-Ohrstedt) und ‚Zur Erholung‘ (Uetersen) heißen wir zwei Neuzugänge herzlich Willkommen, die unsere Feinschmecker-Landkarte um zwei spannende Mitglieder ergänzt“, sagt Klaus-Peter Willhöft, Präsident des SHGF Vereins: „Beide Häuser werden von der jungen Generation mit frischen Ideen und konsequenten, nachhaltigen Konzepten in eine verheißungsvolle Zukunft geführt. Sie sind die einzigen Betriebe in Schleswig-Holstein, die das Bioland Gold Siegel tragen. Da ziehe ich den Hut!“

Das SHGF hat sich zur Aufgabe gemacht, das nördlichste Bundesland und seine hochwertigen essbaren Produkte bei Gästen und Gastköchen bekannter zu machen. Der Schlüssel dazu sind die über 20 vielfach ausgezeichnete Köchinnen und Köche aus dem In- und Ausland, die mit ihrer Stilistik, Philosophie und ihren Techniken aus den Nahrungsmitteln eindrucksvolle Speisen kreieren.

Den Startschuss setzt ein Get-Together der Partner und Mitglieder im Restaurant ‚Zur Erholung‘. In lockerer Atmosphäre wird Patron Bernd Ratjen zusammen mit Sternekoch Volker Fuhrwerk vom Hotel ‚Ole Liese‘ (Gut Panker) für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sorgen.

Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals dürfen sich auf den Auftakt am Sonntag, den **11. September 2022**, freuen: Zum Start der 36. Saison wird ein Meister der modern interpretierten, französischen Küche erstmals aus dem Schwarzwald ins Hotel ‚Der Seehof‘ nach Ratzeburg reisen: **Manuel Ulrich aus dem ‚Ösch Noir‘ setzt darauf, französischen Grundprodukten einen überraschenden Twist zu verleihen. Unterstützt wird er von *Lutz Niemann (Orangerie, Timmendorfer Strand) und Pâtissier Stephan Koch aus dem ‚Hotel Altantic Hamburg‘.

In 2022 hat der Michelin Guide Deutschland 327 Restaurants mit Sternen ausgezeichnet, einige erstrahlen beim 36. SHGF. Der Mix aus neuen und bekannten Gastköchen löst auch international Sogwirkungen aus. Ein Hauch von Europa weht dank folgender Spitzenköche beim Festival: Rolf Fliegau mit gleich 2x zwei Sternen im Ecco und *Philipp Heid, Vertreter der Fusion-Cuisine im Prisma, (beide Schweiz) sowie *David Görne (G.A., Frankreich). „Ganz besonders freut uns, dass der amtierende 3-Sterne-Koch Marco Müller vom ‚RUTZ‘ in Berlin dem SHGF seit Jahren die Treue hält. Dieser feingeistige und visionäre Produktveredler wird zusammen mit Lutz Niemann in der ‚Orangerie‘ an der Ostsee für einzigartige Genussmomente sorgen“, so Willhöft. Mit den ehemaligen 3-Sternern Dieter Müller und Nils Henkel konnten zudem zwei der besten Köche und Ausbilder Deutschlands nach Sylt ins ‚Fitschen am Dorfteich‘ und ins ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann‘ engagiert

*Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. * Brüggemannstraße 15 * 25813 Husum* www.gourmetfestival.de*

*Agentur Plass Relations * Heilholtkamp 40 * 22297 Hamburg*

Tel: +49(0)40-25 92 87 mobil: 0171-61 322 17 * s.plass@plass-relations.de*



werden. Ein Run auf die begrenzten Plätze ist gewiss. Sonja Frühsammer hat als einzige Sterneköchin im von Männern dominierten Köchereigen wieder ihr Kommen zugesagt. „Eigentlich wollte ich pausieren, aber es gibt so viele SHGF Gäste, die uns im ‚Frühsammer’s‘ im Grunewald besuchen“, erklärt die Pferdenärrin. Viel Freude hat auch **Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg) beim Gourmetfestival, der mit der Höchstnote von 5 Toques im aktuellen Gault Millau ausgezeichnet wurde, und im Februar 2023 im ‚Boutique Hotel Wassersleben‘ neben Inhaber Eicke Steinort am Herd steht. Viele Fans hat Sympathieträger Michael Kempf vom Berliner Restaurant ‚Facil‘ im ‚The Mandala Hotel‘. Seine konstant mit 2-Sternen ausgezeichneten Gerichte brillieren durch hintergründige Raffinesse und subtile Aromen. *Ronny Siewert führt seit Jahren die Kochelite in Mecklenburg-Vorpommern an und macht sich im Januar auf den Weg nach Ratzeburg. *Daniel Raub, Fischkoch *Laurin Kux und Saucenfreak Jens Rittmeyer zeigen ebenfalls wieder ihre Ästhetik und Lust am Beruf des Kochs mit Gerichten zum Niederknien.

In der 36. Saison gibt es viele neue Gesichter, die ihr Debüt beim SHGF feiern: *Volker Fuhrwerk (Gut Panker, Schleswig-Holstein), **Thomas Imbusch (100/200 Kitchen, Hamburg), *Michael Oettinger (Hotel Hirsch, Fellbach), *Maurizio Oster (Zeik, Hamburg), **Manuel Ulrich (Ösch Noir, Baden-Württemberg) und *Valentin Rottner (Romantik Hotel Rottner, Nürnberg).

Die Macher des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals haben verschiedene Zielgruppen im Visier. Eine ungezwungene Plattform des Kennenlernens und der guten Küche bietet die ‚Tour de Gourmet Solitaire‘ für Alleinreisende ab 40 Jahren. Auf der 8. TdGS am 19. November lernen die Gäste die ‚Hofküche Backensholz‘ in Nordfriesland mit eigener Käserei näher kennen. Zudem führt Partner Rindchen`s Weinkontor sie in sein umfangreiches Portfolio von Bio-Weinen ein. Zum Ausklang des amüsanten Tages verwöhnt die Crew vom ‚ambassador hotel & spa‘ die fröhliche Runde im Restaurant Sandperle in den Dünen von St. Peter-Ording.

Ein Selbstgänger ist auch die beliebte ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘, bei der junge Feinschmecker die Region und die anspruchsvollen Küche der Mitgliedshäuser kennenlernen sowie wertvolle Freundschaften und Kontakte schließen. Es gibt viele Stammgäste, die vom Konzept begeistert sind, aber auch neue Gesichter - eine inspirierende Mischung, die sich am 25. März 2023 im ‚Waldhaus Reinbek‘ und im Sternerestaurant ‚Orangerie‘ im ‚Maritim Seehotel‘ trifft!

Neues wagen, um Gäste glücklich zu machen. Erstmals endet die Festivalsaison mit einem außergewöhnlichen Dessertmenü. Am 2. April 2023 um 13 Uhr wird der kreative Chef Pâtissier Taro Bünemann im Restaurant ‚Orangerie‘ seine Leidenschaft mit herzhaften und süßen Desserts nach Herzenslust ausleben können.

Ohne verlässliche Partner an der Seite würde so ein Festival nicht durchführbar sein. „Original Selters, Champagner Lanson, Rindchen`s Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Brennerei Hubertus Vallendar, LYKKE Bier, Valrhona Schokolade und Chroma Messer stehen auch in schwierigen Zeiten an unserer Seite und ermöglichen es uns, das älteste Gourmetfestival Deutschlands in diesem Rahmen

*Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V. * Brüggemannstraße 15 * 25813 Husum* www.gourmetfestival.de*

*Agentur Plass Relations * Heilholthkamp 40 * 22297 Hamburg*

Tel: +49(0)40-25 92 87 mobil: 0171-61 322 17 * s.plass@plass-relations.de*



durchzuführen. Wir freuen uns, mit der HanseGarnelen AG einen neuen Partner begrüßen zu dürfen, der Ende 2022 einen neuen Betrieb mit Bio-Garnelen in Glücksstadt in Schleswig-Holstein eröffnet,“ erklärt Präsident Willhöft, der dabei die Nachhaltigkeit des SHGF gestärkt weiß.

Die Preise für die Veranstaltungen liegen zwischen 120 Euro und 239 Euro inkl. Menü und begleitender Getränke der SHGF Partner. Infos unter www.gourmetfestival.de. Wer mehr über die Gastköche, Partner und Mitglieder erfahren möchte, der hört in den SHGF Podcast z.B. <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival> oder auf anderen Kanälen.

36. SHGF Facts

- 36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival vom September 2022 bis April 2023
- Ausrichter seit 1987 ist die Kooperation Gastliches Wikingland e.V.
- 17 Mitglieder und 42 Veranstaltungen – Buchungen über die jeweiligen Häuser
- jedes Mitglied entscheidet selbst den Preis für das 5-Gänge-Menü inkl. begleitender Getränke der Partner