


Schleswig-Holstein Gourmet Festival

38
Jahre
* GLÜCKSMOMENTE *



www.gourmetfestival.de



 Folgen Sie uns auf Instagram
@selters.mineralwasser

Original SELTERS wünscht Ihnen viel Vergnügen und Genuss
beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival.

Grußwort

Was 1987 begann, hat sich mittlerweile zu einem touristischen Aushängeschild Schleswig-Holsteins entwickelt. Bereits zum 38. Mal bietet das Schleswig-Holstein Gourmet Festival nun allen Interessierten die Möglichkeit, in den Genuss eines außergewöhnlichen, kulinarischen Erlebnisses zu kommen. Jedes Jahr schafft es die Gastronomie-Szene in Schleswig-Holstein ein fantastisches Ambiente zu kreieren, welches nationale und internationale Gäste anlockt.



Die Branche stand und steht wie viele andere großen Herausforderungen gegenüber. Umso wichtiger ist es, mit diesem Festival die Gastronomie zu feiern und ihr großartiges Angebot in den Mittelpunkt zu stellen. Spitzenköche aus der ganzen Welt sorgen mit ihrer Kunst für ein Highlight in der eher trüben Jahreszeit. Genau das brauchen wir hier im echten Norden.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start, eine erfolgreiche Saison und viele zufriedene Gäste, die gerne und zahlreich wiederkommen.

From its humble beginnings in 1987, SHGF has become a real advertisement for Schleswig-Holstein today. For the 38th time, the Schleswig-Holstein Gourmet Festival is yet again inviting people to experience the pleasure of extraordinary, culinary delights. Year after year, the food and hospitality sector manages to create a sensational ambience that attracts both national and international guests alike.

Just like many other industries, we have been and still are faced with numerous challenges. That makes it even more important to celebrate and draw attention to what we have to offer. Top chefs from all over the world shed light on their skills, in this otherwise dreary season. And that is exactly what we need here in the real north.

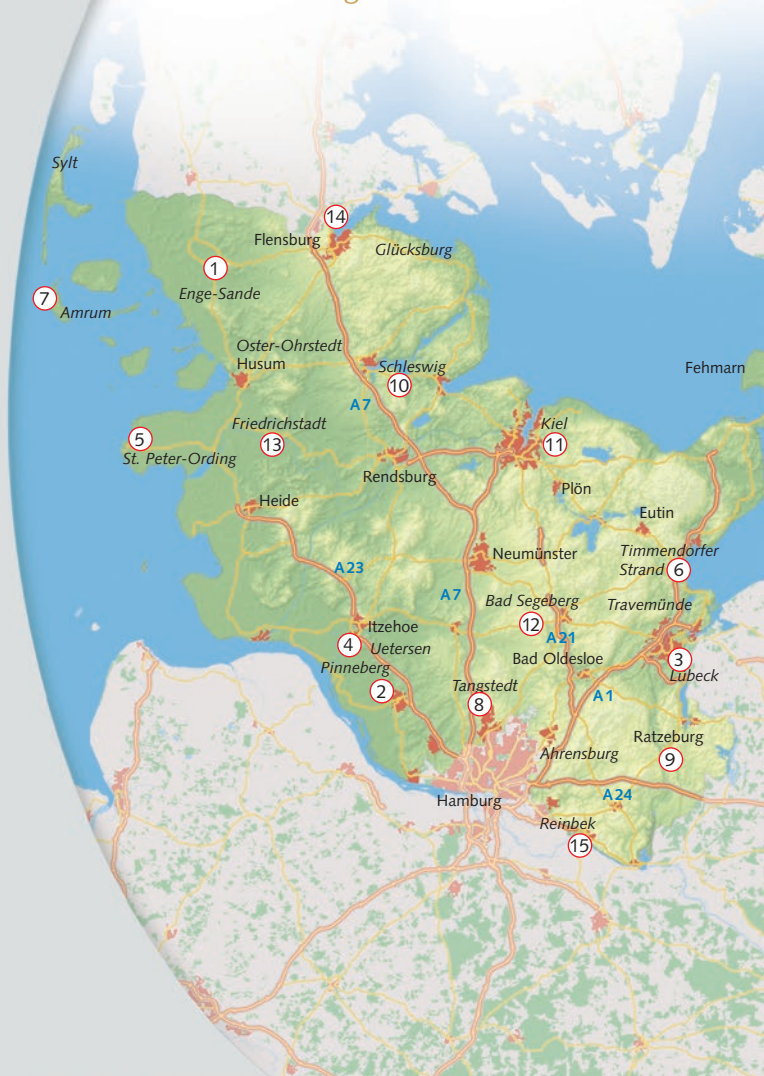
I wish you all a good start, a successful season and many satisfied guests, who come back.

Claus Ruhe Madsen
Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie
und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein



38. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

www.gourmetfestival.de



Termine	Mitgliedshäuser	Gastköche	Seite	Nr.
02.09.24	Get-Together Berger's Hotel & Landgasthof	Jens Rittmeyer	8	1
15.09.24	Eröffnung 38. SHGF Hotel Cap Polonio	**Gerhard Wieser & Cornelia Poletto	10-11	2
19.09.24	Romantik Hotel Friederikenhof	BBQ und Messer- Workshop	12-13	3
12./13.10.24	Zur Erholung	Thomas Martin	14-15	4
12.10.24	StrandGut Resort	Party für Foodies zwischen 18–35 Jahren	17-18	5
20.10.24	Orangerie im Maritim Seehotel	***I*Marco Müller	20-21	6
02./03.11.24	Romantik Hotel Friederikenhof	**Jan-Philipp Berner	22-23	3
08./09.11.24	****S Seeblick Genuss und Spa Resort	*Nicholas Hahn	24-25	7
09./10.11.24	Gutsküche	Sauli Kempainen	26-27	8
15./16.11.24	Berger's Hotel & Landgasthof	*Marcus Blonkowski	28-29	1
19.01.25	StrandGut Resort	*Nelson Müller	30-31	5
24./25.01.25	Der Seehof	*I*Quirin Brundobler	32-33	9
01./02.02.25	Romantik Hotel Waldschlösschen	*Carmelo Greco & Benedetto Russo	34-35	10
08./09.02.25	Romantik Hotel Kieler Kaufmann	Heiko Antoniewicz	36-37	11
14./15.02.25	VITALIA Seehotel	**Tony Hohlfeld	38-39	12
21./22.02.25	Holländische Stube	*I*Maurizio Oster	40-41	13
27./28.02./ 01.03.25	Boutique Hotel Wassersleben	*I*David Görne	42-43	14
28.02./ 01.03.25	Hotel Cap Polonio	*Felix Gabel	44-45	2
30.03.25	Orangerie im Maritim Seehotel	Pâtissier Taro Bünemann mit Dessertmenü	46-47	6
04./05.04.25	Waldhaus Reinbek	**Michael Kempf	48-49	15

Alle angegebenen Preise der Mitgliedshäuser beinhalten die zum Juni 2024 gültige, gesetzliche Mehrwertsteuer. Sollte der Gesetzgeber diese verändern, hat das Auswirkungen auf die Preise.

Liebe Feinschmecker*innen,



wir möchten Ihnen mit dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival innovative Geschmackswelten eröffnen. In der 38. Saison präsentieren spannende nationale und internationale Top-Köch*innen in 15 Mitgliedsbetrieben ihre trendgebenden Menüs. Herzlich willkommen heißen wir unser Neumitglied StrandGut Resort in St. Peter-Ording, das zum Start den prominenten TV- und Sternekoch Nelson Müller vorstellt.

Dem Zeitgeist angepasst haben wir unsere Zielgruppenereignisse: Aus der Tour de Gourmet Jeunesse wird eine coole Restaurantparty für Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren. Anstelle der Tour de Gourmet Solitaire bieten wir Alleinreisenden in jedem Mitgliedshaus Singletische an, um mit Gleichgesinnten die Menüs der Gastköche in lockerer Atmosphäre zusammen zu genießen. Unter den 33 Veranstaltungen wird es erstmals ein rein vegetarisches 5-Gänge-Menü auf Amrum geben. Wir konnten insgesamt 19 Spitzenköche engagieren, darunter Cornelia Poletto als einzige Dame und Marco Müller, seit 2024 Deutschlands höchst ausgezeichnetester Koch. Festivalpremiere feiern: Gerhard Wieser (Südtirol), Quirin Brundobler (Flensburg), Nicholas Hahn (Berlin), Sauli Kempainen (Finnland), Carmelo Greco und Benedetto Russo (Frankfurt).

Wir danken unseren Partnern für ihre tatkräftige Unterstützung: Selters, Lanson Champagne, J.J. Darboven, Rindchen's Weinkontor, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, HanseGarnelen AG, Hubertus Vallendar, Backenscholzer Hof und Chroma Messer. Wieder dabei ist LYKKE, das glücklich machende Bier aus Glücksburg. Besonders freuen wir uns über die neue Partnerschaft mit den Sparkassen in Schleswig-Holstein.

Infos zum Prozedere:

- * die Galaabende der Mitglieder werden in eigener Verantwortung durchgeführt
- * der Gastkoch steht, unterstützt vom hauseigenen Küchenteam, selbst am Herd
- * Reservierungen sind nur über das ausrichtende Haus möglich

Dear Gourmets,

We would like to widen your culinary horizons with innovative tastes at the Schleswig-Holstein Gourmet Festival. In the 38th season, popular national and international top chefs will present their exciting menus at 15 member establishments. A warm welcome goes to our new member StrandGut Resort in St. Peter-Ording, who will kick off the festival with the celebrity TV and star chef Nelson Müller.

Our target group events have moved with the times so that the Tour de Gourmet Jeunesse is now a cool restaurant party for gourmets between 18 and 35 years old. Instead of the Tour de Gourmet Solitaire we now offer solo travelers shared tables at the events to enjoy the culinary delights of the guest chefs in a relaxed atmosphere with fellow gourmets. For the first time, one of the 33 events will be a pure vegetarian 5-course meal in Amrum. In total we managed to employ 19 trend chefs, amongst them Cornelia Poletto as the only female chef and Marco Müller who is Germany's highest awarded chef. The newcomers to the festival are: Gerhard Wieser (South Tirol), Quirin Brundobler (Flensburg), Nicholas Hahn (Berlin), Sauli Kempainen (Finland), Carmelo Greco und Benedetto Russo (Frankfurt).

We would like to thank our partners for their valuable support: Selters, Lanson Champagne, J.J. Darboven, Rindchen's Weinkontor, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, HanseGarnelen AG, Hubertus Vallendar, Backenscholzer Hof and Chroma Messer. LYKKE is also back with the happiness-making beer from Glücksburg. We are especially pleased about our new partnership with the Sparkassen in Schleswig-Holstein.

We very much look forward to indulging you!

Yours,

Klaus-Peter Willhöft
Präsident Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V.



Weil's um mehr als Geld geht.

Mit einem Partner, für den Regionalität und Nachhaltigkeit zählen und der Projekte unterstützt, die den Menschen in Schleswig-Holstein am Herzen liegen.

Die schleswig-holsteinischen Sparkassen und ihre Stiftungen engagieren sich nachhaltig für Projekte und Initiativen in den Bereichen Kunst und Kultur, Sport, Bildung, Wirtschaft, Soziales und natürlich Umwelt und Klima.
Sie sind langjähriger Partner von FEINHEIMISCH.



sgvsh.de
sparkassenstiftung-sh.de

Get-Together für Partner & Mitglieder

Das exklusive Event für Mitwirkende des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) ist Ausdruck unserer Wertschätzung für die gemeinsame Zusammenarbeit. Als lockeres Get-Together hat es sich in den vergangenen Jahren fest im Eventkalender etabliert. Der inoffizielle Start der 38. Saison findet am 02. September 2024 bei Susanne und Uwe Berger im Berger's Hotel und Landgasthof in Enge-Sande statt. In entspannter Atmosphäre wird Patron Uwe Berger gemeinsam mit dem vielfach ausgezeichneten Küchenkünstler und Saucenfetischisten Jens Rittmeyer für unvergessliche Genussmomente bei Partnern und Mitgliedern sorgen.



Jens Rittmeyer hat sich einen hervorragenden Ruf an Deutschlands Feinschmeckerspitze erarbeitet. Seine kulinarische Reise führte ihn durch namhafte Restaurants, wo er nicht nur seine Leidenschaft für Saucen entwickelte, sondern auch mehrfach von renommierten Gourmetführern ausgezeichnet wurde. Sieben Jahre lang verfeinerte er seine Kochkunst unter der portugiesischen Sonne (Vila Joya, Albufeira & Restaurant Sao Gabriel, Almancil),

weitere sieben auf der Insel Sylt (KAI3 im 5-Sterne-Hotel Budersand), bevor er 2017 seinen Lebensmittelpunkt in die Umgebung von Hamburg verlagerte. In Buxtehude mit kurzen Wegen zu seinen Lieferanten aus dem Alten Land eröffnete er sein besterntes Rittmeyers Restaurant No4 und baute seinen Online-Handel erfolgreich auf. Das „verflixte“ siebte Jahr ist wieder da und inspiriert den Unternehmer, neue Wege zu gehen: Ende 2023 schloss er sein Restaurant und ist seitdem neben seinem Online-Handel als gefragter Consultant unterwegs. Zudem lädt er Feinschmecker zu saisonalen 5-Gänge-Überraschungsmenüs an wechselnden Orten ein. „Ehrlich, nordisch, natürlich und nachhaltig“ lautet das Credo des 48-Jährigen, der sich zum Ziel gesetzt hat, bis Mai 2025 zu 100 % bio-zertifiziert zu sein. <https://jens-rittmeier.de/>

Uwe und Susanne Berger freuen sich, diesen talentierten Kollegen bei sich im „wild & wunderbaren“ Berger's Hotel und Landgasthof begrüßen zu dürfen. Das traditionelle Gebäude steht seit 1892 und ist seit 1972 im Familienbesitz. Trotz der ländlichen Lage avancierte der Landgasthof unter den engagierten Gastgeber zum niveauvollen Ort für Genießer: zum Essen wie auch für Übernachtungen. Uwe Berger kreiert im abends geöffneten Restaurant fast ausschließlich anspruchsvolle Regionalküche, ein Fokus, der sich gut mit dem nachhaltigen Ansatz des „Saucengotts“ vereinbaren lässt!



Wir danken unseren Partnern des 38. SHGF



Deutsch-italienisches Spitzenduo zum Festivalauftakt am 15. September 2024

Beginn:
17:30

Zur Eröffnung des 38. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals (SHGF) kommt die Sonne Italiens garniert mit alpinen Einflüssen auf die Teller in Pinneberg. Gerhard Wieser vom Castel fine dining – einer der besten Köche Südtirols – und Kochkoryphäe Cornelia Poletto vom gleichnamigen Restaurant in Hamburg, präsentieren am 15. September 2024 im Hotel Cap Polonio ihre unvergleichliche Handschrift mediterraner Kochkunst.



Gerhard Wieser

„Natürlich, unkompliziert, modern mit Fokus auf den klaren Geschmack der Speisen“ – lautet das Motto von Gerhard Wieser, der aktuell u.a. mit 2 Michelin-Sternen und 5 Toques im Gault Millau ausgezeichnet wird. Der 56-Jährige feiert Festival-Premiere und verantwortet seit über 20 Jahren die Kulinaria im 5-Sterne-Hotel Castel in den Weinbergen über der Stadt Meran. Nach seiner Ausbildung zum Küchenmeister erwarb Wieser das Diplom als Diätkoch und gewann mit der Regionalmannschaft Gold- und Silbermedaillen bei verschiedenen Koch-Olympiaden. Der Mit-Autor von 52 Kochbüchern, darunter der Bestseller „So kocht Südtirol“, legt Wert auf gesunde Ernährung, dabei spielen Nachhaltigkeit und Ethik eine wichtige Rolle.



Cornelia Poletto

Sympathisch und fachlich versiert hat sich Cornelia Poletto einen wohlklingenden Namen als Köchin, Unternehmerin und Jurorin in diversen TV-Formaten erarbeitet. Nach ihrer Ausbildung bei 3-Sterne-Koch Heinz Winkler im Chiemgau kehrte die Hamburgerin 1995 zurück in ihre Heimat und ließ sich von Anna Sgroi im Restaurant Anna e Sebastiano in die Raffinesse der italienischen Küche einführen. Von 2000 bis 2010 führte die passionierte Reiterin mit ihrem Ex-Ehemann das besternte Restaurant Poletto. Seit 2011 betreibt die 52-Jährige ihr Restaurant Cornelia Poletto und die nebenliegende Kochschule in Eppendorf mit Fokus auf gesunder, italienischer Küche. Neben ihrem Unternehmertum engagiert sich die Mutter einer Tochter als Schirmherrin des Altonaer Kinderkrankenhauses und als Kuratoriumsmitglied der Stiftung UNESCO – Bildung für Kinder in Not.

Die Gastköche werden unterstützt von Küchenchef Marc Ostermann und seinem Team vom Hotel Cap Polonio.

Der Auftakt zum 38. SHGF kostet 230 € inkl. 5-Gänge-Menü und korrespondierender Getränke. Buchung: Hotel Cap Polonio, Fahltskamp 48, 25421 Pinneberg. E-Mail: info@cap-polonio.de Tel: 04101 53 30. Übernachtungspaket ab 297 € inkl. Frühstück und Teilnahme am SHGF 5-Gänge-Menü.

German-Italian Top Duo At the Festival Start on 15th September 2024

Sunshine with alpine flair is guaranteed to be dished up in Pinneberg for the opening of the 38th Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Gerhard Wieser from Castel fine dining – one of the best chefs in South Tirol – and cooking luminary Cornelia Poletto, from the restaurant named after her in Hamburg, are presenting their unique signature with Mediterranean culinary works of art on the 15th September 2024 at Hotel Cap Polonio.

„Natural, simple, modern with the focus being on clear taste,“ is Gerhard Wieser’s motto, who currently has 2 Michelin stars and 5 Toques in Gault Millau. The 56-year-old is celebrating his premier at the festival and for the last 20 years has run the culinary department of the 5-star Hotel Castel in the vineyards overlooking the town Meran. After training as a master chef, Wieser received his title as a diet chef and won several gold and silver medals with his team at various regional cooking tournaments.

The author of 52 cookbooks, one of which is the bestseller „So kocht Südtirol“, (How to Cook in South Tirol) values healthy eating, sustainability and ethics. Likable and knowledgeable, Cornelia Poletto has built a name for herself as a respected female chef, business woman and judge on various TV shows. After completing her training from 3-star chef Heinz Winkler in Chiemgau, she returned to her roots in Hamburg in 1995, and was shown the fine art of Italian cuisine by Anna Sgroi at the restaurant Anna e Sebastiano. From 2000 until 2010, the keen horse-riding star ran the restaurant Poletto with her ex-husband. The 52-year old has been managing her restaurant Cornelia Poletto since 2011 as well as the cookery school in Eppendorf which focuses on healthy, Italian cuisine. Alongside her businesses, the mother of one is also the Patroness of the children’s hospital in Altona and is on the board of trustees for the UNESCO foundation Education for Children in Need.

The guest chefs will be supported by Marc Ostermann and his team at hotel Cap Polonio.



Marc Ostermann

Kommunikatives BBQ mit Messer-Workshop am 19.09.24

Beginn:
18 Uhr

Hobbyköche und Barbecue-Enthusiasten aufgepasst: In der 38. Saison des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals wird es erstmals ein besonderes Event mit rustikalem Genusserlebnis geben! Am 19. September 2024 richtet das Romantik Hotel Friederikenhof ein kommunikatives Barbecue in seinem herrlichen Garten aus. Als i-Tüpfelchen wird Chroma Messer Geschäftsführer Mirko Reeh das Grillevent mit einem exklusiven Messerworkshop begleiten.



Hervorragende Schneideigenschaften und lange Schnittschärfe machen die hochwertigen Chroma Messer aus Ganzstahl zu Premium-Küchenassistenten. Doch der Umgang mit ihnen will geübt sein und genau das wird beim Workshop trainiert. „Wir haben nicht nur Top-Messer und -Beratung, sondern auch extrem wenig Reklamationen. Das zeigt, dass unsere Kunden sehr gut mit den qualitativ hochwertigen Produkten umgehen können“, erklärt Unternehmer und Autor Mirko Reeh. Das Sortiment aus 17 eleganten Messerserien ist der heilige Gral diverser Spitzenköche. Als langjähriger Partner vom SHGF freuen sich die Gastköche über edle Chroma Messer vom Type 301 Design by FA Porsche als Gastgeschenk. Neben der richtigen Pflege der antihaftenden Klingen und dem perfekten Cut beim Filetieren lernen die Gäste an diesem inspirierenden Abend auch den ein oder anderen Genusstipp von Mirko Reeh kennen, der aus TV-Formaten wie Die Küchenschlacht, Die Kocharena und Das Kochduell bekannt ist.

Das versteckt zwischen blühenden Rapsfeldern liegende Romantik Hotel Friederikenhof in Lübeck-Oberbüssau ist ein Geheimtipp nahe der pulsierenden Hansestadt Lübeck. Lange Spaziergänge oder Radtouren am Elbe-

Lübeck-Kanal und ein kurzer Trip mit dem Auto in die nur 10 Minuten entfernt liegende Marzipanstadt machen das Landhotel zum Nice to be für Erholungssuchende, Städtetouristen, Kulturinteressierte und seit Eröffnung der Saunalandschaft auch für Wellnessgäste. Ob Hochzeiten, Jubiläen, Meetings oder Genussevents wie das Schleswig-Holstein Gourmet Festival, mit insgesamt sechs Tagungs- und vier Banketträumen sowie dem Restaurant 1857 bietet das Hotel ausreichend Platz für Veranstaltungen. Im gemütlichen Restaurant mit Fachwerkstil verwöhnen Küchenchef Felix Lestrat und sein junges Team die Gäste mit anspruchsvoller Kulinarik aus der Region und darüber hinaus. Der Deutsch-Franzose machte wichtige Erfahrungen in besten Restaurants wie der Orangerie im Maritim Seehotel (Timmendorfer Strand) und Buddenbrooks im AROSA (Travemünde), bevor es ihn zurück in seine Ausbildungsstätte Friederikenhof zog.

Das verlockende Barbecue inkl. Buffet, Lykke Bier, Vaihinger-Säfte, Selters Mineralwasser, prämierte Vallendar Brände und J.J. Darboven Kaffee sowie den Messerworkshop gibt es für 109 € pro Person. Buchung unter mail@friederikenhof.de



type 301

DESIGN BY F.A. PORSCHE

Deutschlands beliebteste
Kochmesser bei TV- und
Sterneköchen!

CHROMA
DEUTSCHLAND

www.kochmesser.de

GewürzGURU®
DER REISENDE KOCH!



• Mirko Reeh, der
bekannte TV-Koch
• Chef von CHROMA
Deutschland
• Erfinder von Gewürz-GURU

www.gewuerz-guru.de



12. + 13. Oktober 2024

Zur Erholung

Gastkoch **Thomas Martin**

Jacobs Restaurant im Louis C. Jacob, Hamburg

Beginn:
18:30



Thomas Martin ist ein kulinarisches Multitalent: Als Spitzenkoch, Ausbilder, Koch-Influencer und Juror im beliebten ZDF-Format Die Küchenschlacht hat er sich einen wohlklingenden Namen gemacht. Seit über einem Vierteljahrhundert ist der 58-Jährige Küchenchef im renommierten Louis C. Jacob in Hamburg, wo er die klassisch-französische Küche mit einer modernen Note neu interpretiert. Seine geschmacklichen Meisterwerke zeichnen sich durch Präzision

und Harmonie aus und spiegeln sowohl die Jahreszeiten als auch die Region in der Auswahl der Zutaten wider. Unter der Leitung des Kochbuchautors war das Jacobs zehn Jahre lang mit zwei Michelin-Sternen eine erstklassige Adresse für Feinschmecker. Seit zwei Jahren verfolgt das Haus ein neues, ungezwungenes Konzept, das zwar auf Sterne verzichtet, jedoch keinerlei Kompromisse bei der Qualität der Geschmackserlebnisse eingeht.

Thomas Martin is a culinary multi-talent: as a top chef, trainer, cooking influencer and judge on the popular ZDF show "Die Küchenschlacht" he has really made a name for himself. For over a quarter of a century the 58-year-old head chef has worked at the renowned Louis C. Jacob in Hamburg where he takes classic French dishes and adds a modern, new touch. His tasty masterpieces can be identified by their precision and harmony which even reflect both the season and the region in his choice of ingredients. It was under this cookery book author's management that Jacobs with two Michelin stars for ten years was a prime address for gourmets. For the last two years, the establishment has a new, more laid-back concept which may have done away with the stars, but certainly has not compromised on the quality of the taste experience.

www.hotel-jacob.de

Zur Erholung

Willkommen im Wirtshaus 2.0: Mit neuem Konzept starteten Anne und Bernd Ratjen ihre Bioland Gold Gastronomie Zur Erholung ins Jahr 2024. Von mittwochs bis samstags gibt es echtes Bio-Genuss Handwerk zu fairen Preisen. Traditionelle Gerichte wie hausgemachte Bratwurst oder Knoblauchbrot werden mit modernem Touch serviert. Die Geschwister zeigen, wie man auch nach 160 Jahren den Familienbetrieb zeitgemäß und nachhaltig führen kann. Handwerkliche Tradition, hochwertige Bio-Produkte und eine schonende Verarbeitung stehen im Mittelpunkt des sozialen, kulturellen und gastronomischen Zentrums der Stadt Uetersen. „Wir verarbeiten nur ganze Tiere – von der Snute bis zum Steert“, so Küchenchef Bernd Ratjen, der aber auch in der vegetarischen und veganen Küche ein spannendes Terrain sieht. Viele Eigenkreationen sind neben ausgesuchten deutschen Weinen im Tante-Anne-Laden und im Online-Shop zu erwerben.



Zur Erholung

Mühlenstraße 56, 25436 Uetersen

Gastgeber: Anne und Bernd Ratjen

Tel.: *49 (0) 4122 2592 · ratjen@zur-erholung-uetersen.de

www.zur-erholung-uetersen.de

198€

Welcome to the Wirtshaus 2.0: Anne and Bernd Ratjen started 2024 with a new concept for their gold-winning organic establishment Zur Erholung. From Wednesdays to Saturdays they offer organic culinary delights at a fair price. Traditional food such as homemade sausages or garlic bread is served with a modern twist. The siblings show how even after 160 years, the family business can be run in a contemporary and sustainable way. Traditional craftwork, high quality organic produce and careful preparation are the focal point of the social, cultural and culinary centre of the town Uetersen. "We use every part of the animal – from the snout to the tail," says head chef Bernd Ratjen, who also views vegetarian and vegan cuisine as an exciting area. Many of their own creations as well as carefully chosen wines can be found in the Tante-Anne-Shop and online.

Und nach dem Menü?

Wird wieder in der schönsten Küche der Welt gekocht – in Ihrer.



BAUR WohnFaszination realisiert Ihren exklusiven Küchen- und Wohnraum in Norddeutschland oder wo auch immer Sie zu Hause sind.



BAUR

WOHNFASZINATION SEIT 1882

WWW.BAUR-BWF.DE

Genussparty mit Live-Musik für Foodies zwischen 18 und 35 Jahren

StrandGut Resort

Samstag, 12. Oktober 2024

Beginn:
18:30

Lust den Herbst mit gutem Essen, Live-Musik und neuen Bekanntschaften einzuläuten? Dann laden wir Sie als junge Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren herzlich zur Genussparty im Neumitglied StrandGut Resort in St. Peter-Ording ein! Damit ersetzt der SHGF e.V. nach 16 erfolgreichen Jahren das Zielgruppen-Event „Tour de Gourmet Jeunesse“: anstatt 4-Gänge-Menü in mehreren Betrieben einzunehmen, gibt es künftig eine lockere Party in einem Mitgliedshaus.

Ihr Gastgeber ist das StrandGut Resort, das erste Lifestyle Design Hotel an der Westküste. Zwischen Meer und Dünen ist das Konzept des 2007 eröffneten 3-Sterne-Hotels an der Seebrücke zum 12 km langen Sandstrand gleichgeblieben: authentisch, frisch, modern. Ob allein, zu zweit, mit der Familie oder Freunden - das Resort-Team schafft für Urlaub jeder Art das perfekte Wohlfühlambiente. Die 98 Zimmer und Suiten sind in Naturtönen eingerichtet. Zur Entspannung kann man Yoga-Retreats oder einen Besuch in der benachbarten Dünen-Therme buchen. Das lichtdurchflutete Restaurant Deichkind mit Bar und Sonnenterrasse erwartet die Gäste in einem lounge-igen Ambiente. Küchendirektor Markus Friederici und sein Team haben sich nachhaltige Esskultur auf die Fahne geschrieben. Kulinarisch erwartet Sie an diesem Abend ein 3-Gang-Tischbuffet – quasi einmal quer durch die Speisekarte – dazu gibt's eine ordentliche Portion Live-Musik!

Last but not least kommen viele deutsche Künstler, darunter Johannes Ording und Max Giesinger, ins StrandGut, um die Nordsee zu genießen, im hoteleigenen Tonstudio neue Songs aufzunehmen und bei den exklusiven Open Air StrandGut Acoustic Sessions mitzuwirken.

Die Genussparty kostet 119 € inkl. 3-Gang-Tischbuffet und begleitender Getränke der SHGF Partner. Buchbar mit Altersangabe unter shgf@plass-relations.de. Übernachtungspaket inkl. zwei Nächte vom 11. bis 13. Oktober, Frühstück und Teilnahme am Event kostet 399 € pro Person im Strandblick-Doppelzimmer.



www.gourmetfestival.de

Party for foodies between 18 and 35

StrandGut Resort

Saturday, 12th October 2024

Do you feel like seeing the autumn in with good food, music and new acquaintances? Then if you are between the ages of 18 and 35 we would like to invite you to the restaurant party at the trendy new festival member StrandGut Resort in St. Peter-Ording! After 16 successful years, the SHGF e.V has replaced the previous event 'Tour de Gourmet Jeunesse' which comprised of a 4-course menu in different establishments, with this more casual, delightful party at one venue.

The host is the first lifestyle design hotel along the North Sea. Located between the ocean and the dunes, this 3-star hotel by the pier of the 12km-long beach first opened in 2007 but its concept has remained the same: authenticity, fresh, modern. Whether travelling alone, with a partner, with children or friends, the StrandGut's warm team makes sure everyone feels at home. There are yoga retreats and a thermal spring in the dunes which can be booked to unwind. The restaurant Deichkind filled with natural light offers a bar and terrace in a lounge-style atmosphere. The menu is a fusion between international and regional dishes using mainly sustainable ingredients. Last but not least, many German artists such as Max Giesinger and Wolfgang Niedecken come to StrandGut Resort to enjoy the North Sea, record new songs in the hotel's recording studio as well as to join in exclusive open air StrandGut Acoustic Sessions.

The gourmet party costs € 119 including 3-course table buffet and pairing drinks. Bookings with proof of age on: shgf@plass-relations.de. Overnight packages including two nights from 11-13.10.24 and breakfast and participation in the event cost € 399 per person in a double room.

Natürlich Meer essen

m
meeresgarten
Eat. Drink. Care Now!



PREISGEKRÖNT

Rohmilchkäse aus Backensholz



MIT HANDWERK, LEIDENSCHAFT + GRÜNER SEELE stellen wir feinsten Rohmilchkäse in Nordfriesland her! Familiengeführt und biologisch.

DER GESCHMACK?
Ist gleich mehrmals durch die World Cheese Awards prämiert!



www.backensholz.de

jetzt auch offiziell
weltklasse!

Kochen mit Meeresalgen – Guter Geschmack, gutes Gewissen.



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

FEINHEIMISCH
Gewonnen während Mitternacht
Wir sind Fördermitglied

www.meeresgarten.com
aus dem Hause oceanBASIS

20. Oktober 2024

Orangerie im Maritim Seehotel

Gastkoch *****|* Marco Müller**
RUTZ, Berlin

Beginn:
19 Uhr



Die Auswertungen der arrivierten Restaurant-Guides zeigen, dass seit 2024 Marco Müller mit dem Restaurant RUTZ den deutschen Koch-Olymp anführt. Der 3-Sterne-Feingeist ist Produktversteher mit ausgefallenen Inspirationen, die er in essbare Hochgenüsse umsetzt. Das unter privater Regie geführte RUTZ erhielt 2022 ein zeitloses, puristisch-elegantes Re-Design durch die Berliner Architektin Prof. Gesine Weinmiller. Die Wandgalerie mit 144 aus der Küche gefüllten Gläsern bildet das Herzstück. Der sympathische

Küchendirektor liebt es, in den Berliner Wäldern zu joggen, um Kräuter und essbare Pflanzen zu sammeln und den Kopf für neue Ideen zu öffnen. Seit Jahren unterstützt der 54-Jährige das SHGF als kommunikative Plattform für Köche, Gäste und Mitglieder, die das Land mit seinen Produkten in den Fokus rückt. Das entspricht der Linie des kulinarischen Visionärs mit seiner konsequent nachhaltigen Regionalküche für die er zusätzlich einen grünen Stern erhielt.

The reviews of the highly regarded restaurant guides, show that Marco Müller has been leading the german culinary olymp since 2024 with the restaurant Rutz. The 3-star refined chef gets his unusual inspirations by really understanding the ingredients he uses and how to turn them into edible delights. The privately managed RUTZ went through a timeless, purist and elegant re-design by the Berlin architect Professor Gesine Weinmiller in 2022. The wall display with 144 jars filled with ingredients from the kitchen is at the centre of the design. The likable kitchen director loves to go jogging in the woods surrounding Berlin to collect herbs and edible plants and at the same time seek new inspiration. For years the 54-year-old has supported the SHGF communicating with the chefs, guests and members who shine the limelight on what this federal state has to offer. This is also in line with the culinary visionary's sustainable regional cuisine, for which he received a green star. www.rutz-restaurant.de

Orangerie im Maritim Seehotel

Das Maritim Seehotel am Ostseestrand verbindet die Eleganz eines Urlaubshotels mit langjähriger Tradition und kulinarischer Exzellenz. Für „die Meisterwerke hoher, klassischer Kochschule“ – so der Gault Millau – sorgt seit 1990 Lutz Niemann im Restaurant Orangerie. Dank seiner raffinierten, handwerklich virtuos und puristischen Art zu kochen, wird der gebürtige Niedersachsen seit 30 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Großen Anteil am Erfolg hat auch seine engagierte Crew. „Wir haben ein optimal eingestelltes Team um unsere Doppelspitze Thomas Lemke und Simone Melis aufgebaut. Diese werden den hohen Standard garantieren und weiterentwickeln“, sagt der dienstälteste Sternekoch der Ostsee, der zum Jahresende 2024 in den verdienten Ruhestand gehen wird. Gastkoch Marco Müller, Lutz Niemann und Thomas Lemke kreieren gemeinsam das Festival-Menü und zeichnen für unterschiedliche Gänge verantwortlich.



Orangerie im Maritim Seehotel
Strandallee 73, 23669 Timmendorfer Strand
Ansprechpartner: Ralf Brönnner
Tel.: 04503-60 50 · Fax: 04503-60 52 450
info.tim@maritim.de · www.orangerie-timmendorfer-strand.de

259 €

The Maritim Seehotel at the Baltic Sea combines the elegance of a classic holiday hotel with years of tradition and culinary excellence. Since 1990, Lutz Niemann has ensured the “masterpieces of high-end, classic school of cooking,” to quote Gault Millau at the restaurant Orangerie. Thanks to his refined, skilled virtuoso and purist culinary style, the Lower Saxon-born chef has had a Michelin star for 30 years. A huge part of his success is due to his dedicated team. “We have secured the future of our team with my long-serving head chef Thomas Lemke and Simone Melis. They will ensure the high standards are maintained and developed further,” says the oldest-serving star chef of the Baltic Sea, who will finally retire at the end of 2024. 3-Star guest chef Marco Müller, Lutz Niemann and Thomas Lemke will have fun at the stove in the Orangerie together for the last time. Each of them will add their touch to two different courses of the Festival-Menu.

2. + 3. November 2024

Romantik Hotel Friederikenhof

Gastkoch ****|* Jan-Philipp Berner**

Söl'ring Hof, Sylt

Beginn:
18:30



Jan-Philipp Berner ist immer auf der Suche nach der gewissen Würze im Leben. Nach exzellenter Kochausbildung fing der gebürtige Göttinger 2007 im Gourmetrestaurant Jörg Müller auf Sylt an. Dort lernte er die besondere Wertschätzung von Lebensmitteln kennen, die sich bis heute in seinen nordisch animierten Gerichten spiegelt: Von der Blüte bis zur Wurzel wird fast alles verwertet. 2009 arbeitete Berner erstmals mit Johannes King im Söl'ring Hof zusammen. In seiner Vita steht auch das legendäre

Schlosshotel Lerbach. „Die Zeit bei Nils Henkel hat mich extrem geprägt, weil ich ihn als Koch und Mensch sehr schätze“, sagt Berner, der mit 23 Jahren einen Rekord mit 99 Prozent bei der Küchenmeisterprüfung aufstellte. Zwei Jahre später wurde er Kochweltmeister bei den Concours International des Jeunes Chef Rotisseurs unter 20 Nationen. 2013 kam der detailverliebte Herdchampion zurück auf die Nordseeinsel und ist seit 2022 Mitgesellschafter des 5-Sterne-Hotels Söl'ring Hof.

Jan Philipp Berner is always on the lookout for a bit of spice in life. Following his excellent training, the Göttingen-born chef began his career at the gourmet restaurant Jörg Müller in Sylt. It was there that he learnt to appreciate the value of fresh ingredients which is reflected in his northern influenced dishes. From the buds to the roots, every part is used. In 2009, Berner worked with Johannes King at Söl'ring Hof for the first time. The legendary Schlosshotel Lerbach is another one he has under his belt. "The time I spent with Nils Henkel had a huge influence on me because I really respect him both as a chef and as a person," says Berner who at the age of 23, set a new record getting 99 percent at the master chef examination. Two years later, he became the world champion at the Concours International des Jeunes Chef Rotisseurs out of 20 nations. Since 2013, the champion of the stove who pays great attention to detail is back in Sylt where since 2022, he has been co-running the 5-star hotel Söl'ring Hof. www.soelring-hof.de

Spezial: ÜN mit Frühstück im DZ Klassik ab 130 € pro Zimmer/Nacht.

Romantik Hotel Friederikenhof

Herzlich willkommen im Romantik Hotel Friederikenhof – der ländlichen Oase direkt am Elbe-Lübeck-Kanal, nur zehn Autominuten von der historischen Altstadt Lübecks entfernt. Unser gastfreundliches Mitglied besticht durch seine charmante Gutsanlage mit altem Baumbestand. Genießen Sie die Ruhe in den ländlich-modern eingerichteten 33 Gästezimmern. Lassen Sie Ihren Geist sprühen in den zehn Tagungs- und Banketträumen oder probieren Sie die erlesenen Menüs von Küchenchef Felix Lestrat. Er verwöhnt die Gäste mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten im Gutshaus am Kamin oder im romantischen Gutsgarten.



Romantik Hotel Friederikenhof

Langjohrd 15–19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau

Gastgeber: Johann Schulke & Patrick Wulf

Tel.: *49 (0)451 800 880 · Fax: *49 (0)451 800 88 100

mail@friederikenhof.de · www.friederikenhof.de

220 €

Welcome to Romantik Hotel Friederikenhof – the rural oasis located at the Elbe-Lübeck-Canal, only 10 minutes by car from the historical old town of Lübeck. Our hospitable member captivates with its charming manor and impressive old trees. Enjoy the peacefulness of the 33 country-style modern guest rooms, let your spirit shine in the ten meeting and banquet rooms or try the indulgence menu dishes by chef Felix Lestrat. He spoils the guests with regional and international delicacies in the manor house by the fireplace or in the romantic garden.

8. + 9. November 2024

****S Seeblick Genuss und Spa Resort

Gastkoch ***Nicholas Hahn**
Cookies Cream, Berlin

Beginn:
18:30



Zwei Premieren an der Nordsee: Nicholas Hahn feiert sein Festivaldebüt und das mit einem rein vegetarischen Menü! Im August 2023 übernahm der gebürtige Stuttgarter den Chefposten im Cookies Cream - einem der innovativsten Fine Dining Restaurants Berlins. Als Nicht-Vegetarier hat sich der Teamplayer dem Restaurantkonzept angepasst und den Michelin-Stern verteidigt. Lehrreiche Stationen flankieren seine Karriere in Portugal, den USA, Österreich und in Deutschland u.a. bei Alfons Schuhbeck, im

Hotel Bareiss und von 2010-2015 als Sous-Chef im besten 1st Floor in Berlin. Als Küchenchef vom Restaurant Steinplatz ehrten ihn die Berliner Meisterköche als ‚Rising Star of the Year 2018‘. Der 41-Jährige liebt die Vielfalt der vegetarischen Küche: „Gemüse lässt sich auch auf Zubereitungsarten wie Fleisch oder Fisch behandeln. Das ist enorm spannend, wenn man das Gemüse beispielsweise smoked, gart, dörrt, trocknet oder roh zubereitet.“

Two debuts by the North Sea: Nicholas Hahn is celebrating his at the festival and doing so with a vegetarian menu! In August 2023, the Stuttgart-born chef took over the reins at Cookies Cream – one of the most innovative fine dining restaurants in Berlin. Not being vegetarian himself, the team player adapted to the restaurant's concept and defended the Michelin star. He learnt a lot from the many posts he has held in his career, including in Portugal, the USA, Austria and Germany working for Alfons Schuhbeck at the hotel Bareiss and from 2010-2015 as the sous-chef at the star restaurant 1st Floor in Berlin just to name a few. As the head chef at the restaurant Steinplatz the master chefs named him "Rising Star of the Year 2018". The 41-year-old loves the variety vegetarian cuisine brings with it: "Vegetables can be treated in the same way as meat or fish. It is extremely exciting to use vegetables that are smoked, cooked, dried or raw."

www.cookiescream.com

****S Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum

Seit Amerikas Sender CNN über Amrum als ganzjähriges Naturparadies geschwärmt hat, kommen vermehrt internationale Gäste auf die 14 km lange Nordseeinsel, auf der rund 10.000 verschiedene Pflanzen- und Tierarten beheimatet sind. Für Wohlfühlatmosphäre sorgt Familie Hesse, die in vierter Generation das Seeblick Genuss und Spa Resort in Norddorf betreibt. Ihren 111 Jahre jungen Betrieb haben die ‚Seeblicker‘ nachhaltig aufgestellt: Insel-like eingerichtete Zimmer, hocheffiziente Profiküche mit Wärmerückgewinnung, Blockheizkraftwerk, Feinheimisch-Produkte sowie No-Waste-Küche. Glücklich sind hier nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeiter durch gelebte Wertschätzung u.a. mit betrieblicher Altersvorsorge und Personalwohnungen. Neuester Coup ist der Streetfood-Wagen ‚straat iidjen‘ für gesunde Snacks auf Events und vor dem 4-Sterne-Superior-Hotel.



****S Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum

Strunwai 13 · 25946 Norddorf auf Amrum

Gastgeberin: Nicole Hesse

Tel.: *49 (0)4682-92 10 · Fax: -25 74

mail@seeblicker.de · www.seeblicker.de

190 €

Since the American TV channel CNN promoted Amrum as a true natural paradise all year round, more and more international guests are travelling to the 14km long island in the North Sea which is home to around 10.000 plant and animal species. The Hesse family who are the fourth generation to run the Seeblick Genuss und Spa Resort in Norddorf, make sure their guests feel right at home. Their 111 years old business has been made sustainable: island-like rooms, a highly energy-efficient professional kitchen with a heat recycling system, thermal power system, the use of local produce as well as a "no waste kitchen" policy. It's not only the guests who are happy here, but also the employees too, whose value is acknowledged with other benefits such as a company pension and staff accommodation. The newest addition is the streetfood truck "straat iidjen" which provides healthy snacks at events in and around the 4-star superior hotel.

9. + 10. November 2024

Restaurant Gutsküche

Gastkoch **Sauli Kemppainen**

Hotel Kämp, Helsinki, Finnland

Beginn:
18 Uhr



Tervetuloa – Willkommen beim SHGF Sauli Kemppainen! Der 1968 im finnischen Oulu geborene Koch ist auch in Deutschland bekannt, denn erstklassige Stationen flankieren seine Karriere: Restaurant Margaux und Die Quadriga (beide Berlin), bei 3-Sterne-Legende Dieter Müller (Bergisch Gladbach), Tristan (Mallorca), bei Heston Blumenthal im Fat Duck (Berkshire) und Orange Tree (Moskau). 2018 kam der Finne zurück in die Hauptstadt, um sein eigenes Restaurant SAVU im Hotel Louisas Place zu eröffnen. Nach einem Jahr strahlte der Michelin-

Stern für seine hervorragenden Kombinationen aus skandinavischer, spanischer und italienischer Küche über seinem Haupt. Doch Ende 2020 zog es den Fußball- und Eishockey-Fan zurück in seine Heimat, wo er im 5-Sterne-Hotel Kämp in Helsinki seine Philosophie umsetzt: „raffiniert, bodenständig und schnörkellos.“

Tervetuloa – welcome to Sauli Kemppainen at the SHGF! The Finnish chef born in 1968 in Oulu, is also well-known in Germany because of his first class posts: the restaurant Margaux and Die Quadriga (both in Berlin), working with 3-star legend Dieter Müller (Bergisch Gladbach), Tristan (Mallorca), working with Heston Blumenthal at Fat Duck (Berkshire) and Orange Tree (Moscow). In 2018, the Finn returned to the capital to open his own restaurant SAVU in Hotel Louisas Place. One year later, a Michelin star shone over him for his excellent combination of Scandinavian, Spanish and Italian cuisine. Yet at the end of 2020, the keen football and ice hockey fan was drawn back to his hometown where he established his philosophy of “refined, down-to-earth and no frills,” at the 5-star hotel Kämp in Helsinki.

www.kampcollectionhotels.com/en



Gutsküche

Landlust pur – und das direkt vor den Toren Hamburgs! Seit über 14 Jahren begeistern Rebecca und Matthias Gfrörer mit einer nachhaltigen, saisonalen Küche, die eine Reminiszenz an ihre norddeutschen Wurzeln darstellt, aber auch von kulinarischen Wanderjahren in zahlreichen Sterneküchen der Welt zeugt. In der Gutsküche sieht der Gast, was Jahreszeiten, Felder, Wiesen, Äcker, Flüsse und das Meer gerade in Top-Qualität hergeben. In dem mehrfach prämierten Restaurant werden faire Produktion und ökologisch nachhaltiger Anbau konsequent verfolgt. Auf dem Gut Wulksfelde liegt seit mehr als 37 Jahren die Vision in der Natur. Genießen Sie eine bewusste ‚Gutsküche‘ mit viel Liebe zum Handwerk.



Restaurant Gutsküche Wulksfelde GmbH
Wulksfelder Damm 15-17, 22889 HH-Tangstedt
Gastgeber: Rebecca & Matthias Gfrörer
Tel.: *49 (0)40-64 41 94 41 · info@gutskueche.de
www.gutskueche.de

165 €

Pure countryside – right on the doorstep of Hamburg! For over 14 years now, Rebecca and Matthias Gfrörer have impressed their guests with a sustainable, transparent cuisine that is a reference to their North German roots, but also testifies to their culinary path through numerous star kitchens all over the world. At the Gutsküche, you are served the best quality products that the season, land, lawns, fields, rivers and sea offer. In the multi-award-winning restaurant, fair trade and ecological, sustainable agriculture are constantly sought after. For more than 37 years, the estate ‘Wulksfelde’ has had its vision in nature; enjoy deliberate country cooking made with much love.

15. + 16. November 2024

Berger's Hotel & Landgasthof

Gastkoch ***Marcus Blonkowski**
Genuss-Atelier, Dresden

Beginn:
18 Uhr



Seit 2014 gibt es in der Landeshauptstadt mit dem Genuss-Atelier ein Juwel, das laut Michelin Guide 2024 zu den acht besten Restaurants in Sachsen gehört. Marcus Blonkowski und seine Schwester Nicole haben sich mit dem ansprechend designten Kellergewölbe in einer Villa nahe der Elbe einen Traum erfüllt und servieren Sterneküche zu erschwinglichen Preisen. „Bodenständige, ausdrucksstarke Regionalküche mit europäischen Einflüssen“, beschreibt der Patron seine Philosophie: „Ich wollte einen kreativen Beruf, um am Ende des Tages ein Ergebnis in den Händen zu halten.“ Nach seiner Ausbildung in Hoga Schloss Albrechtsberg in Dresden folgten Stationen in Österreich u. a. bei 2-Sterne-Koch Silvio Nickol im Palais Coburg in Wien. Interessante Einblicke gibt es unter Folge #69 Marcus Blonkowski im SHGF Podcast.

Since 2014 the Genuss Atelier has been a jewel in the capital of this federal state which according to the Michelin Guide is also one of the best eight restaurants in Sachsen. Marcus Blonkowski and his sister Nicole have realized their dream with an attractively-designed cellar vault in a villa near the Elbe where they serve star cuisine at affordable prices. "Down-to-earth, expressive, regional dishes with European flair," is how the owner describes his philosophy. "I wanted a creative profession, whereby at the end of the day I could hold the result in my hand." Following his training in Hoga Schloss Albrechtsberg in Dresden, he worked in Austria for 2-star chef Silvio Nickol at Palais Coburg in Vienna amongst others. You can find out more about Marcus Blonkowski in episode #69 of the SHGF podcast. www.genuss-atelier.net



Berger's Hotel & Landgasthof

„Wild und wunderbar“ ist das Motto von Harley-Fan Susanne und dem passionierten Golfer Uwe Berger. Mit viel Herzblut und Engagement führen sie ihr Berger's Hotel & Landgasthof in Enge-Sande. Überall duftet es nach Wildkräutern, die die Gastgeber im Garten anpflanzen. Naturgenuss, regionale Zutaten und eine Kombination aus Tradition und Moderne bestimmen die Speisekarte. Der Familienbetrieb – nur 25 km von der Nordsee und der dänischen Grenze entfernt – blickt auf eine fast 130-jährige Geschichte zurück und trägt stets dem Zeitgeist Rechnung. Im Jahr 2015 kam ein Hotelneubau hinzu mit acht naturnah designten Zimmern, die sich harmonisch in das Gesamtbild einfügen.



Berger's Hotel & Landgasthof

Dorfstraße 28, 25917 Enge-Sande

Gastgeber: Susanne und Uwe Berger

Tel.: *49 (0)4662 3190 · info@bergers-landgasthof.de

www.bergers-landgasthof.de

165 €

“Wild and wonderful” is the motto of Harley-fan Susanne and passionate golfer Uwe Berger. They run their Berger's Hotel & Landgasthof in Enge-Sande with a lot of passion and commitment. Everywhere it smells of wild herbs that the hosts plant in their garden. Enjoying nature, regional ingredients and a combination of tradition and modernity are the key elements of the menu. The family business, only 25 km from the North Sea and the Danish border, looks back on almost 130 years of history and always pays tribute to the Zeitgeist. In 2015, a new hotel was added with eight naturally designed rooms that blend harmoniously into the overall picture.

19. Januar 2025

StrandGut Resort

Gastkoch ***Nelson Müller**
Gourmetrestaurant Schote, Essen

Beginn:
18 Uhr



Das Multitalent hat seine Träume verwirklicht: In Ghana im Sternzeichen Wassermann geboren und in Deutschland aufgewachsen hat Nelson Müller sich früh für den Kochberuf interessiert. Nach seiner Ausbildung in der Fissler-Post in Stuttgart und im Veneto auf Sylt verfeinerte er seine Fertigkeiten bei 2-Sterne-Koch Henri Bach in Essen und bei Sternekoch Lutz Niemann in der Orangerie (Timmendorfer Strand). Seit 15 Jahren ist er Inhaber vom Gourmetrestaurant Schote

in Essen, über dem seit 2011 ein Michelin Stern

leuchtet. Zusätzlich erweiterte der Unternehmer sein kulinarisches Imperium um Brasserien in Essen, im Rheingau und auf Norderney mit hochwertiger Bistroküche. Was der Naturliebhaber anfasst, das macht er aus Passion und sagt über sich: „Ich bin freiheitsliebend, weltoffen und den eher traditionellen Werten zugetan, wie Fleiß, Ehrgeiz und Pünktlichkeit.“ Sein Können teilt der leidenschaftliche Sänger mit Band nicht nur in seinen Kochkursen mit, sondern auch in diversen TV-Formaten, wie The Taste und Die Küchenschlacht.

The multi-talent's dream came true. Born in Ghana under the star sign Aquarius and brought up in Germany, Nelson Müller decided for a career in cookery early on. Following his training at the Fissler-Post in Stuttgart and at Veneto in Sylt, he refined his skills further working for 2-star chef Henri Bach in Essen and with star chef Lutz Niemann at the Orangerie (Timmendorfer Strand). For the last 15 years he has owned the gourmet restaurant Schote in Essen where a Michelin star has been shining since 2011. In addition to that, the businessman extended his culinary empire with bistros in Essen, Rheingau and Norderney offering down-to-earth, traditional meals. Whatever the nature lover does, he does with passion and describes himself as "a freedom supporter, open-minded and a believer in the traditional, German values such as hard work, ambition and punctuality." His other skills, the hobby singer who is part of a band, shares in his cookery courses as well as in various TV shows like The Taste and Die Küchenschlacht. www.nelson-mueller.de

Spezial: Eine Übernachtung vom 19. - 20. Januar 2025 inkl. Frühstück und SHGF-Dinner für 299 € pro Person im DZ. Tickets und Specials buchbar unter www.strandgut-resort-shop.de

StrandGut Resort

Im StrandGut Resort mit Blick auf die Dünenlandschaft befindet sich das Restaurant Deichkind, in dem Markus Friederici seit 2015 die Küchencrew mit seiner leidenschaftlichen Kochkunst bereichert. Ob Familien, Singles, Sportfans oder Hundefreunde – zwischen Nordseewellen und Stranddünen darf sich jeder frei entfalten. Gestartet 2007 als erstes Lifestyle Hotel an der Westküste spiegelt sich die Lässigkeit sowohl im Design der hellen Zimmer und Suiten wider wie auch im Gastronomiekonzept. Das Deichkind verwöhnt in loungiger Atmosphäre, angefangen beim Power-Frühstück, aufgehört beim Cocktail an der Bar. Auf der Speisekarte stehen erstklassiges Fleisch, fangfrischer Fisch und knackige Kost für Veggies und Vegans - alles von regionalen Erzeugern. Die Dünen-Therme mit hoteleigenem Zugang bietet auf 6.500 qm Wellness und Badespaß. Künstler, wie Johannes Oerding, lassen sich im StrandGut zu neuen Werken inspirieren.



StrandGut Resort

Am Kurbad · 25826 St. Peter-Ording

Gastgeber: Kerrin Knorr & Markus Friederici

Tel.: *49 (0)4863-9999-0

info@strandgut-resort.de · www.strandgut-resort.de

219€

At the StrandGut Resort, overlooking the dunes, is where you will find the restaurant Deichkind which since 2015 has been enriched by Markus Friederici's passionate culinary skills. For families, singles, sport enthusiasts or dog lovers alike, between the waves of the North Sea and the sand dunes everyone can unwind. In 2007, it was the first lifestyle hotel of its kind on the west coast with a relaxed ambience reflected in its light-coloured rooms and suites as well as in its dining concept. The Deichkind's lounge feeling starts with a power breakfast and ends with a cocktail at the bar. The menu offers first class meat, fresh fish and crunchy dishes for vegetarians and vegans – all made with regional ingredients. The hotel has private access to the dune thermal springs which offer 6,500m² of wellness and pools. Even artists such as Johannes Oerding stay at the StrandGut to gain new inspiration.

24. + 25. Januar 2025

Hotel Der Seehof

Gastkoch ***|* Quirin Brundobler**

Restaurant Das Grace im Das James Hotel, Flensburg

Beginn:
19 Uhr



Bei Quirin Brundobler trifft Bescheidenheit auf Talent und Perfektionismus. Ausgebildet zum Koch im Sonnenalp Resort (Allgäu) sammelte der gebürtige Bayer aus dem Chiemgau Erfahrungen u.a. in Österreich, der Schweiz und Belgien. Langfristig zog es den 39-Jährigen jedoch in den Norden Deutschlands, wo er auf Sylt bei Jens Rittmeyer im Budersand Hotel, in der Butcherei und im Hotel Söl'ring Hof bei Johannes King stationierte. Seit 2020 ist

Brundobler Küchenchef im Restaurant Das Grace

im Hotel Das James, wo er 2022 als erster Koch in Flensburg mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Der Familienvater legt besonderen Wert auf hochwertige und regionale Zutaten, die überwiegend von der hoteleigenen James Farm stammen. Seinen Küchenstil beschreibt er als: „ein bisschen Nordic Cuisine, etwas Säure, etwas Frucht und gerne Butter oder Creme fraîche.“ Für seine nachhaltige Kochkunst gab es dieses Jahr zusätzlich einen grünen Michelin-Stern.

Quirin Brundobler is a combination of modesty, talent and perfectionism. He completed his training as a professional chef in Sonnenalp Resort (Allgäu), and then the Bavarian-born-chef from Chiemgau went on to gain experience in Austria, Switzerland and Belgium to name just a few. Later, the 39-year-old moved to north Germany, where he worked for Jens Rittmeyer in Sylt at the Budersand Hotel in the Butcherei as well as for Johannes King at Hotel Söl'ring Hof. Since 2020, Brundobler has been the head chef at the restaurant Das Grace at the hotel Das James, where in 2022 he became the first chef in Flensburg to be awarded a Michelin star. The family man places high value on top quality and regional produce which mainly come from the hotel-owned James Farm. He describes his style of cooking as "a bit of northern cuisine, a touch of sourness, a bit of fruit and then a generous bit of butter or crème fraîche. This year his sustainable cooking earned him an additional green star. www.dasjames.com

Hotel Der Seehof

Ausspannen, spazieren im Wald und an den Seen, radeln oder Wassersport betreiben und die kulinarische Vielfalt der Region genießen, das alles offeriert Der Seehof mit seiner einzigartigen Lage am Küchensee und Ratzeburger See. Zwischen Hamburg und Lübeck gelegen, bietet das maritim eingerichtete 4-Sterne-Superior-Hotel 51 moderne Zimmer, Seminar- und Banketträume für 200 Personen, das Panorama-Restaurant ‚Seeterrassen‘ und eine einladende Terrasse mit Bootssteg. Die Küche arbeitet überwiegend mit regionalen und nachhaltigen Speisen auf hohem Niveau.



Hotel Der Seehof

Lüneburger Damm 1–3 · 23909 Ratzeburg

Gastgeber: Karl Schlichting

Tel.: *49 (0)4541-860101 · Fax: -86 01 02

info@der-seehof.de · www.der-seehof.de

195 €

Unwind, walk in the woods and by the lakeside, cycle or do some water sports and enjoy the culinary variety of the region; all of that is offered at Der Seehof with its unique setting between the lakes Küchensee and Ratzeburger See. Located between Hamburg and Lübeck, the maritime styled 4-star-superior hotel has 51 modern rooms, seminar and banquet rooms for 200 people, the panorama restaurant 'Seeterrassen' and an inviting Terrace with a jetty. The kitchen works mainly with regional and sustainable products of a high standard.

1. + 2. Februar 2025

Romantik Hotel Waldschlösschen

Gastköche * **Carmelo Greco & Benedetto Russo**

Restaurant Carmelo Greco, Frankfurt

Beginn:
18:30



„Italienische Küche voller Finesse“ urteilt der Michelin Guide und vergibt an Carmelo Greco seit 2000 einen Stern. 2010 wechselte der gebürtige Sizilianer von Frankfurt-Rödelheim nach Sachsenhausen und eröffnete mit zwei Geschäftspartnern das Ristorante Carmelo Greco. Mittlerweile gehört das elegant-gemütliche Restaurant mit 48 Plätzen laut der Zeitschrift BUNTE unter die fünf besten Italiener in Deutschland. Prägend war für Greco die Zeit bei seiner

Lehrmeisterin Lidia Vanzino Alciati in Costigliole d’Asti, denn der Grande Dame der piemontesischen Kochkunst war, neben höchster Produktqualität, auch das menschliche Miteinander sehr wichtig. Als Doppelspitze mit Benedetto Russo ist Greco immer auf der Spur neuer Aromen klassischer italienischer Rezepte, die beide raffiniert verfeinern und neu interpretiert den Gästen präsentieren.

„Italian cuisine full of finesse“ claimed the Michelin Guide and awarded Carmelo Greco a star since 2000. In 2010 the Sicilian-born chef moved from Frankfurt Rödelheim to Sachsenhausen and opened the restaurant Carmelo Greco with two business partners. Now the elegant, cozy restaurant with 48 seats is one of the best five Italian restaurants in Germany according to the magazine BUNTE. The most memorable time of Greco’s training was whilst working for Lidia Vanzino Alciati in Costigliole d’Asti. For the great lady of the Piedmontese art of cooking, using the highest quality products as well as working closely together are equally important. Alongside Benedetto Russo he is constantly looking to create new tastes with classic Italian recipes which they subtly tweak to end up with a new dish to present their guests with. www.carmelo-greco.de

Spezial: Übernachtung im Superior DZ ab 130 € pro Zimmer/Nacht, im EZ ab 110 € inkl. VitalFit-Frühstücksbuffet und Nutzung des GartenSpa im Romantik Hotel Waldschlösschen.

Romantik Hotel Waldschlösschen

Die Wikingerstadt Schleswig hat viel zu bieten – kulturelle Juwelen wie Schloss Gottorf, Fischersiedlung Holm und Haithabu sowie erlebnisreiche Ausflüge und Sport zwischen Ostsee und Schlei. Eine wohltuende Auszeit bietet das Waldschlösschen. Familie Behmer schuf aus dem 1906 gegründeten Hotel eine 4-Sterne-Superior-Oase am Wildgehege der Gottorfer Herzöge: komfortable Zimmer, zwei Restaurants und das ‚GartenSpa‘ auf über 2.500 qm mit Pool und Saunawelt. Küchenchef Florian Holtmann und sein Team verwöhnen mit hoher Kochkunst: Wild aus eigener Jagd, Fleisch von Robustrindern, Biogemüse, Milch & Käse von regionalen Erzeugern sowie Kräuter aus dem Hotelgarten!



Romantik Hotel Waldschlösschen

Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig

Gastgeber: Sönke Behmer

Tel.: +49 (0)4621-38 30 · Fax: -38 31 05

reception@hotel-waldschloesschen.de

www.hotel-waldschloesschen.de

215€

The viking city Schleswig has a lot to offer – cultural jewels like Schloss Gottorf, the fishing town Holm and Haithabu not to mention adventurous outings and sports activities between the Baltic Sea and Schlei. The Waldschlösschen provides the chance to take time out and relax. The Behmer family worked hard on the 1906 founded hotel to create a 4-star-superior oasis at the foot of Count Gottorfer’s game reserve: comfortable rooms, two restaurants and a garden spa boasting over 2.500m² with a pool and sauna landscape. The chef Florian Holtmann and team indulge their guests with the exceptional art of cooking: game from their own hunt, meat from sturdy cows, milk and cheese from their parental farm as well as herbs from the hotel garden!

8. + 9. Februar 2025

Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Gastkoch **Heiko Antoniewicz**
Münsterland

Beginn:
18:30



Heiko Antoniewicz ist nicht nur Spitzenkoch, er ist auch Alchemist der Aromen und gibt sein geballtes Wissen als preisgekrönter Kochbuchautor und Workshop-Leiter weiter. Der Tausendsassa aus dem Münsterland beschloss schon im Grundschulalter, seine Energie und Leidenschaft dem Kochen zu widmen. Rund 30 Bücher hat der vier Mal hintereinander mit dem ‚Best of the Best Award‘ ausgezeichnete Innovator bereits veröffentlicht. Inspirationen für seine facettenreichen Kreationen holt sich Antoniewicz auf

Reisen und in seinem „Labor“, in dem er die Vielfalt von Lebensmitteln stets neu ergründet. Der gefragte Produktberater betrachtet das Kochen als nie-endende Entwicklung, in der er sein kulinarisches Fachwissen stets weiterreichen und verfeinern kann.

Heiko Antoniewicz is not only a top chef but he is also an alchemist of taste – passing on his knowledge in his award-winning cookery book and his workshops. The multi-talented Münster-born chef decided at a young age to devote his energy to cooking. The "Best of the Best Award" winner in four consecutive years has published around 30 books. Antoniewicz gets the inspiration for his multifaceted creations from his travels and in his laboratory and then uses a variety of ingredients to create something new. The sought-after product adviser regards cooking as a never-ending process in which his culinary know-how can always be developed further and refined.

www.antoniewicz.org



Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Das Romantik Hotel Kieler Kaufmann, oberhalb der Kieler Förde gelegen, bietet eine einmalige Mischung aus Tradition & Design, Stil & Entspannung. Und innen wie außen viel Platz und Weite. Ohne Zweifel ein großer Genuss. Für letzteren sorgt vor allem Lasse Knickrehm – Küchenchef im Fine Dining Restaurant ‚Ahlmanns‘. Bodenständig, saisonal und kreativ konzentriert sich die Küche auf das Wesentliche – Regionale Produkte in hoher Qualität.



Romantik Hotel Kieler Kaufmann

Niemannsweg 102 · 24105 Kiel

Gastgeber: Familie Lessau

Tel.: *49 (0)431-88 11-0 · info@kieler-kaufmann.de

www.kieler-kaufmann.de

219€

The Romantik Hotel Kieler Kaufmann, which lies above the Kiel Fjord, offers a unique mix of tradition and design, style and casualness. Both inside and out there is plenty of space and vastness. Without doubt, this hotel offers a great deal of pleasure. That's where the chef Lasse Knickrehm comes in – the head chef of fine dining restaurant ‚Ahlmanns‘. Being down-to-earth, seasonal and creative is at the forefront of the cuisine – regional products of the highest quality.

14. + 15. Februar 2025

VITALIA Seehotel

Gastkoch ****Tony Hohlfeld**
Restaurant Jante, Hannover

Beginn:
19 Uhr



Mit 23 Jahren wurde Tony Hohlfeld als Küchenchef des Burgwedler Restaurants Ole Deelee jüngster Sternekoch Norddeutschlands. Zuvor hatte er zwei Jahre bei Hendrik Otto im Lorenz Adlon Berlin die Künste der High-Cuisine studiert. Der zweite Michelin Stern folgte 2020 für sein Restaurant Jante in Hannover, das er seit 2015 gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Mona Schrader führt. Der Name verkörpert den Grundgedanken des dänischen ‚Jante-Gesetzes‘: herzlicher Service auf

Augenhöhe und dankbarer Umgang mit den Gaben der Natur! Hohlfelds Hauptaugenmerk liegt auf der innovativen Aufbereitung regionaler Produkte. „Kreativ unersättlich, technisch einwandfrei, aromatisch klar ausdifferenziert“, resümiert das Magazin Der Feinschmecker.

In 2016 in his post as head chef at the Burgwedler restaurant Ole Deelee, Tony Hohlfeld became the youngest star chef in Northern Germany. Before that he studied the art of high cuisine for two years at the Adlon Hotel in Berlin. The second star followed in 2020 for his restaurant Jante in Hannover which he manages with his common law wife Mona. The name embodies the foundation of the Danish 'Jante-Law': hearty service treating everyone as equals and appreciation for everything nature has to offer being the top priorities. The main trait of Hohlfeld is the innovative processing of regional products. "Creatively insatiable, technically perfect, aromatically clearly differentiated", summed up the magazine Der Feinschmecker. www.jante-restaurant.de

Special: Lassen Sie Ihre Seele baumeln beim Spaziergang um den Großen Segeberger See, entspannen Sie danach in unserem großzügigen SPA-Bereich bevor sie sich in Schale werfen für den Galaabend mit einem spannenden 5-Gänge-SHGf-Menü. DZ für 100 € inkl. Frühstück und Wellness-Nutzung.

Find time to relax and enjoy a stroll around the "Großen Segeberger See", let yourself be pampered in our spacious SPA area before you dress up to the nines for our 5-course-SHGf-dinner. Double room 100 € including breakfast and free Spa entry.

VITALIA Seehotel

Das 4-Sterne-Hotel inmitten der schleswig-holsteinischen Seenlandschaft ist der ideale Ort für Wellness, Kulinarik und Business. Ob entspannte Wochenenden oder inspirierende Meetings – das VITALIA Seehotel hat sich vielseitig positioniert: kurze Wege führen z.B. zu den berühmten Karl-May-Festspielen oder zum Segeln, Rudern, Wandern, Radfahren und zahlreichen Golfplätzen. Die Freizeitvergnügen in Bad Segeberg sind vielfältig. Zur Regenerationsphase lädt das 1.500 qm große ‚VITALIA Spa‘ mit Panorama-Pool. Von den Eventräumen und dem Restaurant haben die Gäste einen tollen Blick über den Großen Segeberger See. Für regional inspirierte Köstlichkeiten sorgt Küchenchef Andreas Schmidt und sein Team. Die anspruchsvolle Wein- und Barkarte mit über 50 verschiedenen Gin- und Whisky-Sorten verantwortet Direktor Guido Eschholz.



VITALIA Seehotel

Am Kurpark 3 · 23795 Bad Segeberg

Gastgeber: Guido Eschholz

Tel.: *49 (0)4551-802 80 · Fax: -802 98 88

info@vitaliaseehotel.de · www.vitaliaseehotel.de

195 €

The 4-star hotel in the middle of the Schleswig-Holstein lake district is the ideal place for wellness, culinary experiences and business. Whether you are spending a relaxing weekend here or participating in inspirational meetings – the VITALIA Seehotel has it all: it's just a stone's throw away from the famous Karl May productions as well as from sailing, rowing, hiking, cycling routes or numerous golf courses. The recreational possibilities in Bad Segeberg are endless. For winding down at the end of the day, guests can use the 1,500 m² VITALIA Spa with its panorama pool. There is also a fantastic view from the event rooms and the restaurant over the Segeberger lake. Head chef Andreas Schmidt and his team take care of providing the regionally-inspired culinary delights. The director Guido Eschholz is responsible for the extensive wine and bar menu offering over 50 different gins and whiskies.

21.+22. Februar 2025

Holländische Stube

Gastkoch ***I* Maurizio Oster**
ZEIK Restaurant, Hamburg

Beginn:
18 Uhr



„Spitzenküche auf entspannte Art“ findet man im modernisierten Restaurant ZEIK in Hamburg Winterhude. Die Leidenschaft fürs Kochen entdeckte der gebürtige Norddeutsche als kleiner Junge im heimischen Gemüsegarten. ‚Heimat‘ spielt kulinarisch eine bedeutende Rolle bei Maurizio Oster. Sein nachhaltiges Handeln brachte ihm 2022 zusätzlich den grünen Michelin-Stern. Norddeutsche Zutaten kombiniert mit internationalen Einflüssen werden aromatisch ausgeschöpft und saisongetreu serviert. „Kreativ regional“ beschreibt er seinen Stil, der bewusst auf Luxusprodukte verzichtet und stattdessen altbewährte Zutaten neu erfindet. „Spürbar viel Leidenschaft und die Kunst, auch aus bodenständigen Produkten spannende und unkonventionelle Gerichte zu kreieren“, urteilt der Gusto, der Maurizio Oster 2019 zum „Newcomer des Jahres“ auszeichnete.

„A top chef with a relaxed manner“ is what you can find at the modernised restaurant ZEIK in Winterhude, Hamburg. His love of cooking the North German discovered as a young boy in his own vegetable patch at home. „Home“ plays a major culinary part for Maurizio Oster. His sustainable approach earns him a green star in 2022. North German products combined with international influence are aromatically maximised and seasonally adjusted. „Creatively regional“ is how he describes his own style which consciously refrains from using luxury ingredients and instead gives previously valued produce a revamp. „Visible passion and the talent to create something exciting and unconventional out of simple products,“ concluded Gusto awarding Maurizio Oster 2019's „Newcomer of the Year“. www.zeik.de

Special: Eine Übernachtung im Hotel ‚Klein Amsterdam‘ im DZ inkl. Frühstück und Teilnahme am SHGF-Menü von Maurizio Oster zum Preis von 260 € pro Person.

One night in a double room at the hotel ‚Klein Amsterdam‘ including breakfast and the 5-course SHGF menu from Maurizio Oster cost 260 € per person.

Holländische Stube

Beschauliche Grachten, historische Häuser mit Kletterrosen an den Mauern, ein großer Marktplatz mit Geschäften und Cafés sowie viel Grün: In Friedrichstadt, auch Klein Amsterdam genannt, taucht man in eine Märchenwelt ein. Die traditionsreiche Holländische Stube fügt sich in das idyllische Stadtbild ein. In dem 1621 errichteten Kaufmannshaus fand einst der französische König Louis-Philippe I. Unterschlupf. Das Haus ist bis heute weitgehend im Originalzustand erhalten, wobei die Restaurantsaustattung auf modernstem Stand ist. So können Michaela Friese und ihr Team zeitgemäße Gerichte in einem einmaligen Ambiente auf die Teller bringen. Auf der Speisekarte stehen klassische deutsche und internationale Gerichte. Im nahe liegenden Partnerhotel ‚Klein Amsterdam‘ kommen die Gäste in den nordisch eingerichteten Zimmern zur Ruhe.



Holländische Stube

Am Mittelburgwall 24–26 · 25840 Friedrichstadt

Gastgeberin: Michaela Friese

Tel.: *49 (0)4881-93900 · Fax: -93 90 22

info@hollaendischestube.de · www.hollaendischestube.de

190 €

Tranquil canals, historic houses with climbing roses on the walls, a large market square with shops and cafés and lots of greenery: In Friedrichstadt, also known as Little Amsterdam, you can immerse yourself in a fairytale world. The traditional Holländische Stube blends into the idyllic cityscape. The French King Louis-Philippe I found refuge in the merchant's house built in 1621. The house has largely been preserved in its original condition to this day, but the restaurant's equipment is very modern. In this way, Michaela Friese and her team can put contemporary dishes on the plate in a unique atmosphere. The menu features classic German and international dishes. In the nearby partner hotel ‚Klein Amsterdam‘, guests can relax in the Nordic-style rooms.

27./28. Februar + 1. März 2025

Boutique Hotel Wassersleben

Gastkoch ***I* David Görne**
Restaurant G.a. im Hotel Manoir de Rétilval,
Caudebec-en-Caux, Normandie/Frankreich

Beginn:
18 Uhr



David Görne bringt das Savoir-vivre Frankreichs in den Norden Deutschlands. Sein Handwerk lernte der gebürtige Hamburger bei Thomas Martin im Restaurant Jacobs, bei Dirk Luther und beim französischen Meisterkoch Alain Ducasse. Seit 2009 verzaubert der Ex-Jura-Student seine Gäste mit intensiven Kreationen der französischen Küche in seinem Restaurant G.a., „Grand appetit“. Hier oberhalb der Seine genießen die Feinschmecker nicht nur das Top-Ambiente eines schlossgleichen Herrenhauses, sondern auch die aromatischen

Köstlichkeiten aus frischen Produkten seiner Wahlheimat. Der Sternekokh ist selbst durch und durch Gourmet und liebt es, mit seinem Köchstil zu überraschen und nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen – so auch beim SHGF.

David Görne is bringing the „savoir-vivre“ of France to northern Germany. Born in Hamburg, he learnt his skills from Thomas Martin at the restaurant Jacobs, from Dirk Luther and from the French master chef Alain Ducasse. Since 2009 the ex-law student has mesmerised his guests with intense French cuisine creations at his restaurant G.a., “Grand appetit”. Here, above the river Seine, gourmets enjoy not only the superb ambience of a castle-like manor mansion, but also the flavoursome delights made from fresh, local produce from the area he calls home. The star chef himself is a gourmet through and through, and loves to add an element of surprise as well as to delight with all his artistic talent – including at the SHGF.

www.restaurant-ga.fr



Boutique Hotel Wassersleben

Zwischen Wald und Strand mit herrlichem Ostseeblick lädt das Boutique Hotel Wassersleben zum ganzheitlichen Relaxen ein. Das niveauvoll eingerichtete 24-Zimmer-Kleinod ist nicht nur ein schöner Ort für Urlaub und Trauungen, sondern bietet auch als Drehort eine bezaubernde Kulisse, wie z. B. für die ZDF Herzkino-Reihe Dr. Nice. Der weitgereiste Hotelier Eicke Steinort hatte sich 2018 in seinen einstigen Ausbildungsbetrieb verliebt und diesen gekauft. Im Restaurant Wassersleben Vier bietet der Patron regionale Klassiker französischer Machart aus frischen Produkten von umliegenden Erzeugern an. Sein Faible für die Fine-Dine-Küche, die er u.a. bei 3-Sterne-Legende Alain Ducasse im The Dorchester (London) verinnerlichte, lebt Steinort an speziellen Event-Tagen aus.



Boutique Hotel Wassersleben

Wassersleben 4 · 24955 Flensburg-Harrislee

Gastgeber: Eicke Steinort

Tel.: *49 (0)461-77 42 0 · info@hotel-wassersleben.de

www.hotel-wassersleben.de

205 €

Boutique Hotel Wassersleben located between woods and beach with a spectacular view of the Baltic Sea invites its guests to complete relaxation. The tastefully furnished 24 room gem is not only a beautiful place for a holiday or wedding, it also makes a great film set as it did for ZDF's TV series Dr. Nice. In 2018, the well-travelled hotelier Eicke Steinort fell in love with and bought the place where he started his apprenticeship. At the restaurant Wassersleben Vier regional classics with a French twist are made from local produce. Steinort's soft spot for fine dining, which he learnt from several chefs including the 3-star legend Alain Ducasse at The Dorchester (London), is shown at special events.

28. Februar + 1. März 2025

Hotel Cap Polonio

Gastkoch *Felix Gabel
Restaurant KAI3 im Budersand Hotel, Sylt

Beginn:
18:30



Felix Gabel hat kulinarisch viel gesehen: Der Weltenbummler kochte bereits im Domenico in New York, im COI in San Francisco und im Bangkokker Gaggan, das weltweit zu den 50 besten Restaurants zählt. Seit 2017 ist der 36-Jährige für die drei Restaurants im 5-Sterne-Superior Hotel Budersand auf Sylt verantwortlich. Die kulinarische Spitzenklasse bestreiten der Sternekokh und sein internationales Team im Fine-Dine KAI3 mit einer Nordic-Fusion-Küche.

Der Hobby-Surfer bietet seinen Gästen Gerichte mit Geschichte und achtet dabei auf Nachhaltigkeit. Ungewöhnliche Kombinationen mit Zutaten norddeutscher und skandinavischer Erzeuger werden zu aromatischen Speisen, die überraschen.

Felix Gabel has experienced a lot in the culinary world: The jet-setter has cooked at Domenico in New York, at COI in San Francisco and at Gaggan in Bangkok which is one of the best 50 restaurants in the world. Since 2017 the 36-year-old has been running the three restaurants at the 5-star superior Hotel Budersand in Sylt. The star chef and his international team challenge the culinary crème de la crème of fine dining at KAI3 with Nordic-fusion cuisine. The hobby surfer offers his guests dishes with a story to tell whilst being conscious of sustainability. Extraordinary combinations using north German and Scandinavian produce are turned into aromatic dishes full of surprises. www.budersand.de

Special: Nach einem genussvollen Gala-Abend mit Lanson Champagner und Weinen aus dem Portfolio von Rindchen's Weinkontor wartet ein gemütliches Zimmer zum Festivalpreis pro Person im DZ 282€ und EZ 322€ inklusive Frühstück und 5-Gang-SHGF-Menü.

Following a delightful gala evening with Lanson Champagne and splendid wines from Rindchen's Weinkontor, a homely room awaits you for the festival rate of €282 per person for a double room and €322 for a single room both including breakfast and the 5-course-SHGF-menu.

Hotel Cap Polonio

In einer sich schneller wandelnden Welt, sind zeitlose Orte selten geworden: Das Hotel Cap Polonio in Pinneberg ist so ein faszinierendes Kulturdenkmal. Seit 1935 verbindet das Fachwerkhäus am Erholungswald Fahlh mit 53 Gästezimmern Tradition und Moderne. Innen wird Geschichte gelebt, denn mit dem aus dem gleichnamigen Luxusliner der 1920er Jahre eingebauten Mobiliar verzaubert der Familienbetrieb seine Gäste. Dinieren wie einst in der ersten Klasse des 200 Meter langen Luxusdampfers Cap Polonio lässt es sich bei Küchenchef Marc Ostermann im prachtvollen Festsaal unter dem Kronleuchter oder im Restaurant Rolin. Mit seinem französischen Küchenstil, den er bei seinen Mentoren Thomas Martin und Michael Hoffmann verinnerlichte, werden regionale Top-Produkte zu aromaintensiven Speisen, die Spaß machen.



Hotel Cap Polonio

Fahltskamp 48, 25421 Pinneberg
Gastgeber: Michael & Marc Ostermann
Tel.: *49 (0)4101-53 30 · Fax: -53 31 90
info@cap-polonio.de · www.cap-polonio.de

215€

In an ever-changing world, timeless places have become a rarity. Hotel Cap Polonio in Pinneberg is however one of those few, fascinating, cultural monuments. Since 1935 this timber building at the edge of the recreational forest Fahlh with its 53 rooms has become a blend of traditional and modern. Inside you experience history as the family-run establishment enchants its guests with the furnishings taken from the 1920's luxury cruise liner it is named after. Head chef Marc Ostermann creates a dining experience as it once was in first class on board the 200-meter-long luxury steam ship Cap Polonio under the chandelier or at the restaurant Rolin. With the French flair he developed working with his mentors Thomas Martin and Michael Hoffmann, he turns top regional produce into flavor intense dishes with a twist.

Sinnesfreuden am Sonntag, 30. März 2025

Süß-salziges Dessertmenü

Beginn:
13 Uhr

Das dritte Mal in Folge kreiert Taro Bünemann, Chef Pâtissier der Orangerie im Maritim Seehotel, ein außergewöhnliches Dessertmenü für die Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. In der 38. Saison konzentriert sich der 37-Jährige auf die Geschmacksrichtungen süß und salzig. Was das konkret bedeutet? Lassen Sie sich überraschen, denn die letzten beiden Dessertmenüs aus der Patisserie des Deutsch-Japaners zeigten genussvoll: es wird abenteuerlich und innovativ! Der Beerenliebhaber erzählt gerne Geschichten in seinen Menüs, zum Beispiel von seinem Leben zwischen Japan und Deutschland, die er in ungewöhnlichen Kombinationen, wie Speck mit Kokos, Limette und J.J. Darboven Kaffee, ausdrückt.



Ein geschmackliches wie visuelles Highlight schaffte er auch mit dem zum Täuschen echt aussehenden „Osterei“ auf Waldfrüchten, an deren Konsistenz Bünemann und sein Team monatelang getüftelt haben. Jeden Tag schwirren neue Idee im Kopf von Taro Bünemann, der in Tokio Konditor lernte und im französischen Lyon in die Geheimnisse der Pâtisserie eingeweiht wurde. Ein Praktikum bei Jean-Philipp Gay, dem Pâtissier-Weltmeister von 1986, prägten den Künstler nachhaltig. 2014 stieß der gebürtige Göttinger mit japanischen Wurzeln zum Team von Lutz Niemann in die Orangerie. Seitdem verwandelt Taro Bünemann mit hoher Kreativität und handwerklicher Leidenschaft Schokolade, Früchte und Gemüse in zauberhafte Desserts mit überraschenden Aromakombinationen.

Preis 179€ inkl. 5-Gänge-Menü und begleitender Getränke.
Buchung: Orangerie im Maritim Seehotel, Strandallee 73,
23669 Timmendorfer Strand, Tel.: 04503-60 50, info.tim@maritim.de

Pleasing the senses on Sunday 30th March 2025

Sweet-salty dessert menu

For the third time in a row Taro Bünemann, head pastry chef at the Orangerie in Maritim Seehotel is creating an extraordinary dessert menu for the guests at the Schleswig-Holstein Gourmet Festival. In the 38th season, the 37-year-old is focusing on the tastes sweet and salty. What exactly that means you'll have to wait and see! Based on the last two dessert menus that the german-japanese pastry chef proudly presented it's definitely going to be adventurous and innovative! The berry-lover enjoys telling stories with his food such as about his life between Japan and Germany which he expresses in unusual combinations like bacon and coconut, lime and J.J. Darboven coffee. Last time he managed to impress his guests not only with taste but also visually with the real looking easter eggs served on fruits of the forest whose consistency Bünemann and his team took months to put together.



Every day new ideas swirl around in Taro Bünemann's head. He did his apprenticeship as a pastry chef in Tokyo and was shown the secrets of the French patisserie in Lyon. An apprenticeship with Jean-Philipp Gay, the 1986 pastry world champion, left a lasting impression on the artist. In 2014, the Göttinger with Japanese roots joined Lutz Niemann at the Orangerie. Since then, the 37-year-old has been passionately using his creativity and skill to transform chocolate, fruits and vegetables into enchanting desserts with unexpected combinations of taste.



Sashimi-Qualität:
fangfrisch, nie gefroren

**Ohne Antibiotika
und künstliche Zusätze**

www.hansegarnelen.de


HanseGarnelen
natürlich · regional · frisch

Exklusiver Garnelen-Lieferant des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals

04. + 05. April 2025

Waldhaus Reinbek

Gastkoch **** Michael Kempf**
Restaurant Facil im The Mandala Hotel, Berlin

Beginn:
18:30



„Im Mund muss richtig was los sein“, findet Michael Kempf. Mindestens ein Dutzend Mal war der smarte Herdchampion schon als Gastkoch beim SHGF dabei. Der 2-Sterne-Koch aus dem eleganten Berliner Restaurant Facil im The Mandala Hotel verwöhnt seine Gäste mit feinsinnigen Kreationen, die leicht und oft in überraschenden Kompositionen daherkommen. Sein Augenmerk liegt dabei auf geschmacklicher Tiefenschärfe und Produktharmonie. Der Teamplayer begann seine Laufbahn im Romantik

Hotel Kleber Post in Bad Saulgau, bevor er bei Spitzenköchen wie Dieter Müller die High-Cuisine kennenlernte. Dem passionierten Läufer liegt eine „animierende Wohlfühlküche“ am Herzen, sein Restaurant verlässt man beschwingt, niemals übersättigt.

“The mouth should experience something really special“, said Michael Kempf. The smart champion of the stove has participated in the Schleswig-Holstein Gourmet Festival at least a dozen times. The 2-star chef indulges his guests at the elegant Berlin restaurant Facil in The Mandala Hotel with delicate creations made out of light and somewhat surprising ingredients. His focus is on depth of flavor and product harmony. The team player began his career at the Romantik Hotel Kleber Post in Bag Saulgau, before getting to know the high-end cuisine working for top chef Dieter Müller. The hobby runner believes in an „animating, comfort cuisine“, whereby his guests leave with a spring in their step and never weighed-down. www.facil.de



Waldhaus Reinbek

Seit dem Verkauf vom Waldhaus Reinbek Mitte 2021 von Familie Schunke an Familie Schlichting hat sich viel getan. Die Farben des umliegenden Sachsenwaldes inspirierten die passionierten Hoteliers bei der neuen Einrichtung des 49-Zimmer-Hotels mit Wellness-Bereich. So empfängt das geschichtsträchtige Haus, das 1874 als Gasthaus entstand und nach einem Brand 1992 durch einen markanten Hotelneubau ersetzt wurde, seine internationalen Gäste in grünen und beige Tönen. Neben dem Foyer erstrahlt jetzt auch die ganze Restaurantlandschaft in neuer Farbgebung und mit trendigem Mobiliar. Da macht es große Freude, die regional ambitionierten Köstlichkeiten von Küchendirektor Christian Dudka und seinem Team zu genießen.



Waldhaus Reinbek

Loddenallee 2 · 21465 Reinbek

Inhaber: Familie Schlichting

Tel.: *49 (0)40-727 52 0 · Fax: 040 727 52 100

waldhaus@waldhaus.de · www.waldhaus.de

209 €

A lot has changed since the family Schunke sold Waldhaus Reinbek to the Schlichting family in the middle of 2021. The colours of the surrounding forest inspired the passionate hoteliers to redesign the 49-rooms-hotel with a wellness area. The historic house, which was founded as a guest house in 1874 and replaced by a new hotel building after a fire in 1992, welcomes its guests in shades of green and beige colors. In addition to the foyer, the first two areas of the restaurant now shine in a new color scheme and with trendy furniture. It is a great pleasure to enjoy the regionally ambitious delicacies prepared by kitchen director Christian Dudka and his team.

Neu: Gemeinschaftstische für Alleinreisende beim 38. SHGF

Rund ein Fünftel der deutschen Bevölkerung lebt allein. In Großstädten wie Hamburg sind es sogar mehr als 54 Prozent. Auch bei unseren SHGF-Veranstaltungen bemerken wir einen Zuwachs an Solisten. Die Zielgruppe der Alleinreisenden haben wir bislang mit der Tour de Gourmet Solitaire eine Plattform gegeben. Das Konzept ändern wir etwas, denn die kulinarischen Highlights des SHGF mit nationalen und internationalen Top-Köchen sind zu verlockend, um sie nicht gemeinsam zu genießen – schließlich isst man in guter Gesellschaft am besten! In der 38. Saison möchten wir allen, die ohne Begleitung kommen, schöne Abende an Gemeinschaftstischen in jedem Mitgliedsbetrieb anbieten. Dabei geht es nicht um den Beziehungsstatus, sondern um das soziale Erleben und das Kennenlernen neuer Menschen. Wir verstehen uns als Initiatoren von Genussmomenten und freuen uns, wenn wir Ihnen ein erlebnisreiches und anspruchsvolles Dinner mit Gleichgesinnten ermöglichen können. Fragen Sie bei der Buchung in unseren Mitgliedshäusern nach, um einen Platz an einem der geselligen Gemeinschaftstische zu sichern.



Impressum

Veranstalter und Herausgeber: Schleswig-Holstein Gourmet Festival e.V.
Brüggemannstraße 15, 25813 Husum
Mobil: *49 (0)171-85198 06 (K.-P. Willhöft)
info@gourmetfestival.de, www.gourmetfestival.de
Text, PR + Marketing: Plaß Relations, Hamburg
Tel.: *49 (0)171-613 22 17, s.plass@plass-relations.de

Übersetzungen Englisch: Sandhya Plaß, Berlin

Gestaltung + RZ/Litho: AlsterWerk MedienService GmbH, www.alsterwerk.com

Titelbild: Dessert Taro Bühnemann @Maritim Seehotel

Foto-Credits: Ann-Christin Baßin, Marcus Brodt, Cookies Cream, Melanie Dreyse, Fotowerk-Husum, Kai3, Julia Lundström, Maritim Hotels, Susanne Plaß, Volker Renner, Sven Schomburg, Nina Stiller, Ydo Sol, Thorsten Weigl und Götz Wrage.
Fotorechte liegen bei den Gastgebern und Gastköchen.

Druck: Hartung Druck + Medien GmbH, Hamburg

Copyright Schleswig-Holstein Landkarte:

Kartengrundlage: ATKIS® Internetkarten, ©LVermA SH
Kartenbearbeitung: alta4 Geoinformatik



Wein ist mehr als Genuss. Wein ist ein Lebensgefühl.

Entdecken Sie jetzt bei einem **UNSERER SEMINARE**
die spannende **WELT DER WEINE.**

*schon ab **39 €**

Infos & Buchung: rindchen.de/seminare





J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

CLASSICS

Verde

UNSERE KAFFEE- *Klassiker*



Nachhaltiger Kaffeegenuss

Wir lieben nachhaltige Kaffees. Unser J.J. Darboven Classics Verde ist aus zertifiziert biologischem Anbau, sorgsam verlesen und schonend verarbeitet. Entdecken Sie unser erweitertes Sortiment aus feinsten Espressi, Café Crème und Filterkaffees!