

35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

35
Jahre

* GLÜCKSMOMENTE *

Veranstaltung der
Kooperation Gastliches Wikingland e. V.



www.gourmetfestival.de

Weil Genuss Geschmacks- sache ist.

Original SELTERS – empfohlen
als idealer Weinbegleiter.

Guido Eschholz
„Vitalia“ Seehotel, Bad Segeberg
Hoteldirektor & Sommelier



Profitieren auch Sie von Original SELTERS
als Gastronomiepartner.

- Der „ideale Weinbegleiter“ mit dem Zertifikat der Hochschule Geisenheim University
- Exklusive Flaschen und Gläser im hochwertigen und markenuniquen Design für die Gastronomie
- Umfangreiche Unterstützung des Leistungsportfolios und die Marken- und Vertriebskompetenz der Radeberger Gruppe

Machen Sie SELTERS zum Umsatzverstärker in Ihrer Gastronomie. Und zum reinen Genuss für Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie dabei persönlich.

Kommen Sie gerne auf uns zu!
Ausführliche Informationen unter www.selters.de.



Grußwort zum Jubiläum

Dieses Jahr feiern wir gleich zwei Jubiläen: Den 75. Geburtstag des Landes Schleswig-Holstein und den 35. Geburtstag des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals. Seit 35 Jahren wird im Herbst und Winter der Fokus auf unsere Gastronomielandschaft gelenkt. Jedes Jahr aufs Neue zieht das Festival viele Gäste an und ist so ein wichtiger Beitrag für den angestrebten Ganzjahrestourismus – und das unterstütze ich als Tourismusminister natürlich.



Foto: © Silke Kurtz

Beim Gourmetfestival stehen unsere vielfältigen heimischen Produkte im Mittelpunkt. Veredelt durch die nationalen und internationalen Top-Köchinnen und -Köche landen sie köstlich verarbeitet auf den Tellern und begeistern Gäste und Veranstalter gleichermaßen.

Ich danke den Ausrichtern für ihr Engagement – besonders in der gerade herausfordernden Zeit für das Gastgewerbe.

Welcome

For the SHGF's 35th anniversary we are celebrating two anniversaries at the same time: Schleswig-Holstein's 75th birthday as well as the 35th anniversary of the Schleswig-Holstein Gourmet Festival. For the last 35 years, in autumn and winter the focus has been diverted to our culinary landscape. Every year the festival attracts many guests and therefore makes a significant contribution to our annual tourism – and naturally as the Minister of Tourism that has my support.

At the gourmet festival our great variety of local products are brought to the forefront. Our national and international top chefs refine the produce creating impressive dishes for guests and hosts alike.

My thanks go to the organizers for their dedication – especially during the present challenging time faced by the food and hospitality sector.

Dr. Bernd Buchholz
Minister für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus
Minister of Commerce, Transport, Employment, Technology and Tourism



35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

www.gourmetfestival.de



Termine	Mitgliedshäuser	Gastköche	Seite	Nr.
16.09.21	Vom Hof auf die Teller Gutsküche Wulksfelde	Arne Linke* Matthias Baltz Taro Bünemann Matthias Gfrörer	8–9	1
26.09.21	7. Tour de Gourmet Solitaire	Der Seehof – Waldhaus Reinbek	10–11	
02./03.10.21	Gutsküche	René Mammen*	12–13	1
16./17.10.21	Boutique Hotel Wassersleben	Michael Kempf**	14–15	2
16./17./ 18.10.21	Friederikenhof	Rolf Fliegtauf**	16–17	3
24./25.10.21	Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand	Nils Henkel	18–19	4
31.10.21/ 01.11.21	Fitschen am Dorfteich	Daniel Raub*	20–21	5
06./07.11.21	****S Seeblick Genuss und Spa Resort	Jan-Philipp Berner**	22–23	6
15./16.01.22	Romantik Hotel Kieler Kaufmann	Thomas Martin	24–25	7
28./29.01.22	ambassador hotel & spa	Tony Hohlfeld**	26–27	8
28./29.01.22	Der Seehof	David Görne*	28–29	9
04./05.02.22	VITALIA Seehotel	Laurin Kux*	30–31	10
11./12.02.22	Ringhotel Waldschlösschen Schleswig	Philipp Heid*	32–33	11
18./19./ 20.02.22	Hotel Cap Polonio	Henri Bach	34–35	12
25./26.02.22	Holländische Stube	Sonja Frühsammer*	36–37	13
04./05.03.22	Berger's Hotel & Landgasthof	Ronny Siewert*	38–39	14
12./13.03.22	Waldhaus Reinbek	Christoph Ruffer**	40–41	15
25.03.22	Glücksmenü Friederikenhof		43–44	3
02.04.22	14. Tour de Gourmet Jeunesse	Berger's Landgasthof – Hotel Wassersleben	43–44	

Willkommen liebe Gäste!

Welcome dear guests!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen! Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter*innen ist uns wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Corona-Virus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeber*innen!

We are very happy to welcome you back as our guest. Protecting our guests and staff is very important to us. By taking precautions and practicing strict hygiene in all areas, we can contribute towards stopping the spread of the Coronavirus. Please support us in this and follow the codes of conduct consistently. By taking precautions, you can protect yourself, other guests and your hosts!



**Mindestabstand
1,5 m wahren**
*Keep a minimum
distance of 1,5 m*



**Registrierungspflicht
beachten**
*Observe the registration
obligation*



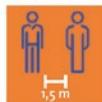
Händehygiene einhalten
Practice hand hygiene



**Nies- und Hustenetikette
wahren**
*Observe etiquette when
sneezing and coughing*



**Kontaktbeschränkungen
beachten**
Observe contact restrictions



**Abstände auch auf Wegen und
im Toilettenbereich einhalten**
*Keep your distance from others
in corridors and toilet areas*



**Auf Umarmungen und
Händeschütteln verzichten**
*Avoid embracing
or shaking hands*



**Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen**
Pay contactless where possible



**Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch verzichten**
*Avoid visiting if showing
signs of disease*

Danke fürs Mitmachen!
Thank you for your support!

Wir möchten Ihnen größtmögliche Sicherheit beim Genuss des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals bieten. Bitte beachten Sie daher die ständig aktualisierten Sicherheitsregeln in unseren Mitgliedshäusern und informieren Sie sich vor Ihrer Anreise auch unter www.schleswig-holstein.de.

We would like to offer you the greatest possible security while enjoying the Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Please note the constantly updated Corona rules in the member houses and inform yourself before arrival at www.schleswig-holstein.de/EN.

Liebe Genießer,



Corona hat unser soziales Leben stark beeinflusst und tut es weiterhin. Wie gut, dass wir durch die Impfungen wieder mehr miteinander erleben dürfen. Die letzte Saison haben wir kurzerhand bis in den Juni 2021 verlängert und so insgesamt 13 Genussabende – teils in den Gärten der Mitglieder – für Sie durchführen können. Kein Gast, Mitarbeiter oder Gastkoch hat sich angesteckt – unsere Sicherheitsmaßnahmen und Hygieneregeln funktionieren.

In 2021/22 feiern wir unser 35. Schleswig-Holstein Gourmet Festival mit einem Füllhorn an interessanten Gastköchinnen und -köchen. Lassen Sie sich auf unseren 35 Veranstaltungen mit 15 Herdchampions, darunter die Sterneköchin Sonja Frühsammer, durch faszinierende Kochstile und -techniken begeistern! Internationales Flair bringen David Görne (Frankreich) Rolf Fliegau und Philipp Heid (beide Schweiz) sowie René Mammen (Dänemark) nach Schleswig-Holstein. Erstmals dabei sind Jan-Philipp Berner, Tony Hohfeld, Laurin Kux und Daniel Raub.

Ein großer Dank gebührt unseren langjährigen Partnern, die auch in schwierigen Zeiten an unserer Seite stehen und es uns ermöglichen, das älteste Gourmetfestival Deutschlands in diesem Rahmen durchzuführen. Als neuen Partner begrüßen wir die regionale Brauerei Marktwirtschaft zu Glücksburg mit LYKKE Bier.

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
- * 14. 'Tour de Gourmet Jeunesse' für 110€ inkl. 4-Gänge, Getränke und Busshuttle
- * 7. 'Tour de Gourmet Solitaire' für 135€ inkl. 4-Gänge, Getränke und Busshuttle
- * 'Glücksgefühle in vier Gängen' für 129 €

Dear Gourmets,

Corona has drastically affected our social life and continues to do so. How fortunate that thanks to the vaccine we are once again able to enjoy each other's company a little more. The last season we swiftly extended into June 2021 so that a total of 13 pleasurable evenings – partly in our member's gardens – could be enjoyed with you. No guest, employee or guest chef was infected – our safety measures and hygiene rules work. In 2021/22 we celebrate our 35th Schleswig-Holstein Gourmet Festival with a cornucopia of interesting female and male guest chefs. Allow yourself to be amazed by the fascinating cooking styles and techniques used at our 35 events with 15 masters of the stove, amongst them star chef Sonja Frühsammer. David Görne (France), Rolf Fliegau and Philipp Heid (both Swiss) and René Mammen (Denmark) all bring international flair to Schleswig-Holstein with them. Jan-Philipp Berner, Tony Hohfeld, Laurin Kux and Daniel Raub are all new to the festival.

A big thank you is owed to our long-standing partner who even in difficult times stands by us and makes it possible to host Germany's oldest gourmet festival within these parameters. As a new partner we welcome the regional brewery Marktwirtschaft zu Glücksburg with LYKKE beer.

Information regarding the procedure:

- * Gala evenings will be the responsibility of the individual member establishments
- * the guest chef will be supported by the host kitchen team even at the stove
- * reservations are only possible via the respective host establishments
- * 14th 'Tour de Gourmet Jeunesse' 110€ incl. 4 courses, drinks and bus shuttle
- * 7th 'Tour de Gourmet Solitaire' für 135€ incl. 4 courses, drinks and bus shuttle
- * 'Feelings of happiness in four courses' cost 129 €

We very much look forward to spoiling you!

Wir danken unseren Partnern des 35. SHGF



35. Feinschmecker-Jubiläum Vom Hof auf die Teller

Beginn:
17 Uhr

16.09.21 Gutsküche

Es ist viel in 2020/2021 passiert, das einschneidende Auswirkungen auf unser aller Leben hat: der COVID-19 Virus und dazu noch die verheerenden Flutkatastrophen, die uns den menschlich mit verursachten Klimawandel schmerzlich vor Augen führt. Jetzt geht es um den Aufbruch in ein rücksichtsvolleres Leben im Einklang mit unserer einzigartigen Erde. Auch kleine Stellschrauben bewirken etwas: In den Verträgen mit unseren Gastköchen steht der Passus, nur Produkte zu verwenden, die dem Tierwohl entsprechen. Als in die Zukunft gerichtetes Restaurant haben Rebecca und Matthias Gfrörer ihre Gutsküche auf dem Bio Gut Wulksfelde aufgestellt, wo wir in die neue Saison starten.



Arne Linke

Die 1987 gegründete Kooperation Gastliches Wikingland e. V. möchte den Auftakt in die 35. Saison ihres ältesten Gourmetfestivals in Deutschland nutzen, um im überschaubaren Kreis Danke zu sagen: an die Katastrophenhelfer aus Schleswig-Holstein, die sich für die Einwohner und Kollegen aus dem



Matthias Baltz

Gastgewerbe in den betroffenen Hochwassergebieten in Deutschland einsetzen; an die langjährigen Partner Original Selters, Champagner Lanson, Rindchen's Weinkontor, J.J. Darboven, Chefs Culinar, Niehoffs Vaihinger, Hubertus Vallendar, Valrhona Schokolade und Chroma Messer, die auch in schwierigen Zeiten dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) die Treue halten. Der Dank gilt auch den Journalistinnen und Journalisten, die über so viele Jahre immer wieder neu über die Gastköche und Mitglieder des SHGF in ihren Medien und auf den Social-Media-Kanälen berichten. Großartig!

Den Auftakt kulinarisch begleiten werden am **16. September** folgende Küchenchefs aus den Mitgliedsreihen: Sternekoch Arne Linke vom ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann‘, Matthias Baltz vom ‚Ringhotel Waldschlösschen‘ in Schleswig, Patissier Taro Bünemann aus der besternten ‚Orangerie im Maritim Seehotel‘ Timmendorfer Strand und Matthias Gfrörer mit seinem Team in der ‚Gutsküche‘.



Taro Bünemann

Klaus-Peter Willhöft, Präsident der Kooperation: „Liebe Gäste, Ihnen danken wir besonders für Ihr Interesse an unserer genussvollen Veranstaltungsreihe. Für Sie haben wir



Gutsküche

35 Feinschmecker-Events mit herausragenden Gastköchinnen und Gastköchen arrangiert, die Sie auf die kulinarische Wolke 7 katapultieren. Zudem bieten wir Ihnen die Zielgruppen-Events, ‚Tour de Gourmet Solitaire‘ für Alleinreisende und ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ für den Feinschmecker-Nachwuchs als kommunikative Plattformen an. Neu ist unser Glücksgefühl Menü im Friederikenhof. Wir laden Sie herzlich ein, sich Ihre Highlights aus dem bunten Strauß an Genussevents herauszusuchen und freuen uns auf Ihre Teilnahme.“

Glücksmomente bei der ,7. Tour de Gourmet Solitaire' im Der Seehof und Waldhaus Reinbek 26. September 2021



Mit der ,Tour de Gourmet Solitaire' (TdGS) richtet sich das Schleswig-Holstein Gourmet Festival an die Zielgruppe der Alleinreisenden ab 40 Jahren. Seit sieben Jahren stößt das Konzept bei den Gästen auf Begeisterung und hat inzwischen viele Fans: „Ich finde sensationell, wie abwechslungsreich die Tour ist – von den Menüs über die Weine bis hin zu den Örtlichkeiten!“ Dem Wunsch der Gäste folgend wurden die Fahrten auf zwei Mitgliedshäuser reduziert, um so mehr Zeit für Gespräche und Genussmomente zu bieten. Gemeinsam mit

Gleichgesinnten lernen die Gäste beim kommunikativen Roadtrip das Hotel ,Der Seehof' in Ratzeburg sowie das ,Waldhaus Reinbek' kennen. Spaß haben, spannende Speisen und neue Häuser kennenlernen sowie Freundschaften schließen stehen dabei im Zentrum!

Los geht es am Sonntag, **26. September 2021**, um 12 Uhr mit einem Lanson Champagner Empfang im Hotel ,Der Seehof' idyllisch gelegen zwischen Küchensee und Ratzeburger See. Im Restaurant ,Seeterrassen' wird das engagierte Küchenteam Appetizer und die ersten zwei Gänge zubereiten. Nach dem Kennenlernen in fröhlicher Atmosphäre geht es per Shuttleservice zum ,Waldhaus Reinbek', das sich mit seiner ungewöhnlichen Fassade in den Sachsenwald schmiegt. Hier sorgt Maître de Cuisine Christian Dudka für regionale Klassiker.



Christian Dudka

Die ,7. Tour de Gourmet Solitaire' kostet 135 € inkl. 4-Gänge, begleitender Getränke und Shuttleservice zwischen den Hotels. Anmeldung unter shgf@plass-relations.de.

Sie können eine EZ-Übernachtung im ,Waldhaus Reinbek' ab 115 € inkl. Frühstück dazu buchen.

Der Seehof



Waldhaus Reinbek



A Taste of Happiness at the 7th 'Tour de Gourmet Solitaire' at Der Seehof and Waldhaus Reinbek 26th September 2021

The Tour de Gourmet Solitaire is the part of the Schleswig-Holstein Gourmet Festival aimed at solo travelers aged 40 years and up. For seven years that concept has been greeted with open arms and has gained many fans. "I love the variety the Tour has to offer – from the menus, to the wines, to the locations!"

As requested by guests, the participating establishments were reduced to only two to allow more time for conversation and enjoyment. Whilst chatting to like-minded people, the gourmets get to know the hotels 'Der Seehof' in Ratzeburg, as well as the 'Waldhaus Reinbek'. Having fun, enjoying exciting dishes and getting familiar with new places at the same time as forming new friendships are all at the heart of the tour!

It kicks off on Sunday **26th September 2021** at 12pm with a Lanson champagne reception at the hotel 'Der Seehof', ideally located between the Küchensee and Ratzeburger See. At the restaurant 'Seeterrassen' the dedicated team will serve the appetizer and first two courses. Once the ice has been broken in a cheerful atmosphere, the tour proceeds with the shuttle service to 'Waldhaus Reinbek' whose extraordinary façade nestles nicely into the Sachsen forest. Here the Maître de Cuisine Christian Dudka will delight with his regional specialities.

The 7th Tour de Gourmet Solitaire costs 135 Euros including 4 courses, accompanying drinks and the shuttle service between hotels.

Registration for the event can be made on shgf@plass-relations.de. Bookings at the 'Waldhaus Reinbek' can be made for a single room including breakfast for an additional 115 €.



REEH ROUGE
SUPER SCHARF!



GewürzGURU
DER REISENDE KOCH!

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





www.kochmesser.de



www.gewuerz-guru.de

02. + 03. Oktober 2021

in der »Gutsküche«

Gastkoch ***René Mammen**
Restaurant Substans, Aarhus, Dänemark

Beginn:
18 Uhr



In seinem Genusstempel ‚Substans‘, den er mit seiner Frau Louise im Hafen von Aarhus betreibt, verfolgt René Mammen ein ökologisches Konzept: „Als Bio-Restaurant müssen 90% unserer Produkte mit dem Bio-Zertifikat versehen sein.“ Die Zutaten sammelt der Sternekoch, der u. a. im weltbesten Restaurant ‚NOMA‘ in Kopenhagen hinterm Herd stand, in der Natur. Wichtig sind dem Dänen ökologische Verantwortung und vollendeter Geschmack der biologisch nachhaltig produzierten Zutaten. Mammen tauscht sich gern mit Spitzenköchen wie beim SHGF aus. Sein

Küchengeheimnis: „Eine gewisse Portion Fantasie, gutes Handwerk und es muss für den Gast wie Koch interessant sein. Ich bin ein großer Fan davon, dass es leicht aussieht – obwohl viel dahintersteckt.“

At his temple of pleasure ‚Substans‘ in Aarhus Harbour, René Mammen and his wife Louise follow an ecological concept: “As an organic restaurant, 90% of our products must be organically certified.” The star chef, who has worked at the world class restaurant ‚NOMA‘ in Copenhagen amongst others, collects all his ingredients from the countryside. Ecological responsibility and tasty, organic, sustainably-grown ingredients are of great importance to the Danes. Mammen likes to exchange ideas with other top chefs when at events such as the SHGF. The secret of his success: “A bit of imagination, good Craftsmanship and the result must be as interesting for the guest as it is for the chef. I am a big fan of making things that look simple from the outside, even if they are not.”

www.restaurantsubstans.dk

Special: Genießen Sie unsere Landhausübernachtung zu zweit im DZ des Familienhotels ‚Kastanie‘, mit Frühstück und Shuttleservice zur ‚Gutsküche‘. Preis: 120€.

Enjoy a country house overnight in a double room of the family owned hotel ‚Kastanie‘ including breakfast and shuttle service to restaurant ‚Gutsküche‘. Price: 120€.

Gutsküche

Landlust pur – und das direkt vor den Toren Hamburgs! Seit über elf Jahren begeistern Rebecca und Matthias Gfrörer mit einer nachhaltigen, saisonalen Küche, die einen Bezug zu ihren 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 Topqualität hergeben. In dem mehrfach prämierten Restaurant werden faire Produktion und ökologisch nachhaltiger Anbau konsequent verfolgt. Auf dem Gut Wulksfelde liegt seit mehr als 35 Jahren die Vision in der Natur. Genießen Sie eine bewusste ‚Gutsküche‘ mit viel Liebe zum Handwerk.



Restaurant Gutsküche Wulksfelde
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 – and that right on the doorstep of Hamburg! For 11 years, Rebecca and Matthias Gfrörer delight their guests with sustainable, seasonal cuisine which is related to their north German roots, yet also representative of the numerous years spent with star chefs around the world. At the ‚Gutsküche‘ the guest sees what high quality products the seasons, fields, meadows, farmland, rivers and the sea offer. At this repeatedly award-winning restaurant, fair production and ecological cultivation are kept a close eye on. At the Wulksfelde Manor, for over 35 years the vision has been in nature. Enjoy the eco-conscious ‚Gutsküche‘ cuisine made with a lot of love for craftsmanship.

16. + 17. Oktober 2021

im »Boutique Hotel Wassersleben«

Gastkoch **** Michael Kempf**

Facil im The Mandala, Berlin

Beginn:
19 Uhr



Aus Top-Produkten macht Michael Kempf feinsinnige Kompositionen, die von der Zusammensetzung, der Würze und Aromen sowie der Zubereitung herausstechen und nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Der leidenschaftliche Triathlet legt selbst großen Wert auf gesunde und leichte Küche, die er mit Pfiff komponiert. „Kreativ, absolut stimmig und durchdacht“, urteilt der Michelin Guide und vergibt seit 2013 zwei Sterne. Was der Familienvater aus dem Berliner Restaurant

„Facil“ im Hotel ‚The Mandala‘ anpackt, zeugt von großer Leidenschaft – so auch die harmonische Zusammenarbeit mit seinem Team, das Kempf in den Kreativprozess für die Entwicklung neuer Gerichte involviert.

Michael Kempf makes delicate compositions out of top quality products in which the combinations of seasoning and flavours, as well as the preparation stand out and leave a lasting impression. The hobby triathlon athlete places high value on healthy and light cuisine with a kick. “Creative, perfectly balanced and well thought out,” proclaimed the Michelin Guide and has awarded two stars since 2013. What the family man from the Berlin restaurant ‘Facil’ in the hotel ‘The Mandala’ achieves, demonstrates real passion – as does Kempf’s harmonious work with his team in the creative process of developing new dishes.

www.facil.de

Specials zum 35. SHGF finden Sie unter www.hotel-wassersleben.de



Boutique Hotel Wassersleben

Zwischen Wald und Strand, mit herrlichem Ostseeblick, lädt das ‚Boutique Hotel Wassersleben‘ zum ganzheitlichen Relaxen ein. Der Lockdown wurde genutzt, die 22 niveaullvoll eingerichteten Zimmer zu modernisieren ohne die hundertjährige Geschichte des Hauses zu verleugnen. Der weitgereiste Hotelier Eicke Steinort hatte sich 2018 in seinen einstigen Ausbildungsbetrieb verliebt und ihn gekauft. Zwei Restaurants sorgen für puren Genuss: im ‚Wassersleben Vier‘ sind es regionale Klassiker französischer Machart. Feinschmecker finden ihr Eldorado im Fine Dine ‚Der Steinort‘ mit hoher Tafelkultur. Die kompromisslose Produktfokussierung hat der Patron bei ***Alain Ducasse im ‚The Dorchester‘ (London) verinnerlicht, die er in außergewöhnlichen Menüs umsetzt.



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

175€

Boutique Hotel Wassersleben located between woods and beach with a spectacular view of the Baltic Sea invites its' guests to complete relaxation. The lockdown was used to renovate the 22 stylish rooms without compromising the hundred year history of the building. In 2018, the well-travelled hotelier Eicke Steinort fell in love with the place where it all started for him and bought it. The two restaurants ensure all tastes are satisfied: at 'Wassersleben Vier' regional classics are created with French workmanship. The gourmets can find their Eldorado at the fine-dining restaurant 'Der Steinort', where the proprietor shows what can be done with top products and techniques.

16. + 17. + 18. Oktober 2021

im Hotel »Friederikenhof«

Gastkoch ****Rolf Fliegauf**

Ecco im Giardino, Ascona, und
Ecco im Giardino Mountain, St. Moritz

Beginn:
18:30



Rolf Fliegauf ist 1980 in Bayern geboren, wo er auch seinen Beruf erlernte. Heute gehört er zu den besten Köchen in der Schweiz. Sowohl im Restaurant ‚Ecco‘ im 5-Sterne-Hotel ‚Giardino Ascona‘ wie auch in der gleichnamigen Wirkungsstätte im Winter in St. Moritz zeichnete ihn der Michelin Guide mit zwei Sternen für seine avantgardistische, produktfokussierte Küche aus. Stationen bei Harald Wohlfahrt, Heston Blumenthal, Juan Amador und Urs Gschwend prägten den einst jüngsten 2-Sterne-Herdchampion Europas. Sein Erfolgskonzept ist die ständige Weiterentwicklung.

Heute setzt Rolf Fliegauf auf Reduktion und Leichtigkeit mit einer puristischen Aromaküche gepaart mit japanischen Geschmackswelten.

Rolf Fliegauf was born in 1980 in Bavaria where he went on to do his apprenticeship. Today, he is one of the most renowned chefs in Switzerland. In the restaurant 'Ecco' at the 5-star hotel 'Giardino Ascona', as well as in his other domain in the winter season, which has the same name, in St. Moritz, he was awarded two Michelin stars for his avant-garde, product-focused cuisine. Posts working with Harald Wohlfahrt, Heston Blumenthal, Juan Amador and Urs Gschwend left a lasting impression on the once youngest 2-star male champion of the stove in Europe. The secret of his success is to constantly evolve. Nowadays, Rolf Fliegauf puts minimalism and lightness combined with natural flavours and a hint of Japan at the forefront of his creations.

www.giardino-ascona.ch



Friederikenhof

Herzlich Willkommen im ‚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 ‚Heimat-Genuss-Menüs‘ von Küchenchef Moritz Meyer. Seit 14 Jahren verwöhnt der 42-Jährige die Gäste mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten im Gutshaus am Kamin oder im romantischen Gutsgarten.



Friederikenhof

Langjohrd 15–19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau

Gastgeber: Johann Schulke, Patrick Wulf

Tel.: *49 (0)451 800 88 0 · mail@friederikenhof.de

www.friederikenhof.de

175 €

Welcome to the ‚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 home indulgence menu dishes by chef Moritz Meyer. For 14 years, the 42-year-old has spoiled the guests with regional and international delicacies in the manor house by the fireplace or in the romantic garden.

24. + 25. Oktober 2021

Orangerie im »Maritim Seehotel«

Gastkoch **Nils Henkel**

Papa Rhein Hotel & Spa, Bingen am Rhein

Beginn:
19 Uhr



Seine Gerichte sind Augenweiden und er gehört zu den besten Köchen Deutschlands. Nils Henkel ist mit seiner ‚Pure Nature‘ Küche aus interessanten Texturen und aromatischen Highlights eine Klasse für sich! 2020 wechselte der 2-Sterne-Koch von ‚Burg Schwarzenstein‘ in den hippen Hotelneubau ‚Papa Rhein‘ von Jan Bolland in Bingen. Im Urban Souls Love Hotel ist der 52-Jährige für die Leitung der gesamten Kulinarik verantwortlich. Den Startschuss für seine Karriere setzte er im Romantikhotel ‚Voss-Haus‘ in Eutin, hochkarätige Stationen wie im ‚Valkenhof‘ bei Pascal Levallois und seinem wichtigsten Mentor Dieter Müller folgten.

His dishes are a feast for the eyes and he is one of the best chefs in Germany. Nils Henkel with his ‚Pure Natural‘ cuisine using unusual textures and aromatic highlights is in a class of his own! In 2020 the 2-star chef moved from ‚Burg Schwarzenstein‘ to the hip new hotel ‚Papa Rhein‘ run by Jan Bolland in Bingen. At the Urban Souls Love Hotel, the 52-year-old is responsible for the whole culinary arena. His career took off at the Romantikhotel ‚Voss-Haus‘ in Eutin followed by prestigious posts such as at ‚Valkenhof‘ run by Pascal Levallois. His most important mentor is Dieter Müller, who he has worked with for many years.
www.paparheinhotel.de

Wellness auf Ostsee Art

Ergänzen Sie Ihren Genussaufenthalt in der ‚Orangerie‘ mit einer Auszeit im ‚maritim spa & beauty care‘ – die 3.000 m² große Wellness-Oase für Massagen und Kosmetik, Meerwasser-Innen- und Außenpool, verschiedenen Saunen und Aktivangebot für Körper, Geist und Seele.



Orangerie im Maritim Seehotel

Das ‚Maritim Seehotel‘ am Ostseestrand verbindet die Eleganz eines klassischen Urlaubshotels mit langjähriger Tradition und kulinarischer Exzellenz. Für Letzteres sorgt seit über 30 Jahren Lutz Niemann im Restaurant ‚Orangerie‘. Dank seiner raffinierten, handwerklich virtuos und puristischen Art zu kochen, hält der gebürtige Niedersachsen seit 1994 einen Michelin-Stern. Klassischen Gerichten verleiht der Teamplayer zusammen mit Küchenchef Thomas Lemke überraschende Akzente. Der Gault Millau vergibt seit 2010 17 Punkte für „die Meisterwerke hoher, klassischer Kochschule“. Mit Taro Bünemann gehört ein überaus kreativer Chef-Pâtissier zum Team. Die passenden Getränke empfiehlt seit mehr als 25 Jahren Restaurantleiter Ralf Bröner.



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

189€

The ‚Maritim Seehotel‘ at the Baltic Sea combines the elegance of a classic holiday hotel with years of tradition and culinary excellence. The latter is due to more than 30 years service by Lutz Niemann at the restaurant ‚Orangerie‘. Thanks to his skillful, virtuosic and purist style of cooking, the Lower Saxony-born chef has held onto his Michelin star since 1994. Working with head chef Thomas Lemke, he manages to enhance classic dishes with an element of surprise. This culinary achievement has been rewarded by Gault Millau with 17 points consistently since 2010 for “the masterpiece of a high level, classical school of cooking.” The extremely creative patisserie chef Taro Bünemann also belongs to the team and for over 25 years Ralf Bröner has taken care of the accompanying drinks.

31. Oktober + 01. November 2021

im »Fitschen am Dorfteich«

Gastkoch * **Daniel Raub**
Genießer Stube im Landhaus Biewald, Friedland

Beginn:
19 Uhr



„Intensive Geschmacksnuancen, harmonisch ineinandergreifende natürliche Texturen, klug gesetzte Kontraste – so funktioniert die schnörkellose Genussküche à la Daniel Raub“, urteilt der Gusto und wertet 7 Pfannen. Der Michelin Guide ist seit 2014 von seiner ausdrucksstarken Küche angetan und vergibt einen Stern an die ‚Genießer Stube‘. Daniel Raub stand bereits mit Drei-Sterne-Koch Dieter Müller im ‚Schlosshotel Lehrbach‘ am Herd, von dem er viel lernte. Der 39-Jährige beschreibt seine Küchenphilosophie so: „Meine Genussküche basiert auf

Natürlichem in bester Qualität und Zubereitung. Echter Genuss entsteht, wo sich die Dinge gegenseitig tragen und so fast wie von selbst zu etwas Unverwechselbarem werden.“

„Intense nuances in flavour, harmonious, natural blends in texture, skillfully placed contrasts – that's how Daniel Raub's uncomplicated style of gourmet cooking works“, critiqued Gusto and awarded him 7 pans. The Michelin Guide has been impressed by his expressionist cooking since 2014 and awarded the 'Genießer Stube' one star. Daniel Raub previously stood alongside three star chef Dieter Müller at 'Schlosshotel Lehrbach', from whom he learnt much. The 39-year-old describes his kitchen philosophy as follows: „My cooking is based on natural ingredients of the best quality and natural preparation methods. True pleasure arises when things enhance each other and as if on their own become something unique. www.biewald-friedland.de/geniesserstube



Fitschen am Dorfteich

Wohlfühlen und herzliche Gastfreundschaft genießen! Mit ansteckender Lebenslust bewirten Verena Fitschen und Tochter Claudia die Gäste, während Familienoberhaupt Manfred gemeinsam mit Schwiegersohn Cristian aus Sizilien eine gutbürgerliche Küche aus frischen Produkten mit interessanten mediterranen Einflüssen zubereitet. Während des Lockdowns wurde kräftig in Küche und Hotel investiert: Neue Geräte machen das Kochen leichter, zwei barrierefreie Zimmer mit Terrassen kamen hinzu, das Restaurant erstrahlt in neuen Farben und Mobiliar, der Wintergarten bringt Helligkeit und die Gäste genießen ihren Absacker an der neuen Bar mit Blick auf den See.



Fitschen am Dorfteich

Am Dorfteich 2 · 25996 Wenningstedt

Gastgeber: Verena & Manfred Fitschen

Tel.: *49 (0)4651-32120 · info@fitschen-am-dorfteich.de

www.fitschen-am-dorfteich.de

175 €

Feel at home and enjoy warm hospitality! With a contagious love of life, Verena Fitschen and her daughter Claudia look after their guests whilst the head of the family Manfred and his son-in-law Cristian from Sicily prepare good home-cooking with the use of fresh produce with an interesting Mediterranean twist. During lockdown, significant investment was made into the kitchen and hotel. New kitchen appliances make cooking easier, 2 rooms with disabled access and terraces were added, the conservatory offers more light and the guests can enjoy a nightcap at the new bar looking onto the lake.

06.+ 07. November 2021

im »****^S Seeblick Genuss und Spa Resort«

Gastkoch ****Jan-Philipp Berner**
Restaurant Söl'ring Hof, Sylt

Beginn:
19 Uhr



In jungen Jahren wusste Jan-Philipp Berner, dass ihn sein Weg in die Welt der Kulinarik führen würde. Heute gehört er zu den renommiertesten Spitzenköchen Deutschlands – mit 33 Jahren! Zu seinen Mentoren zählen Jörg Müller, Johannes King und Nils Henkel. Während seiner Wanderjahre erhielt er erste Auszeichnungen. 2013 kehrte der gebürtige Göttinger zurück an den ‚Söl'ring Hof‘. Dort sorgt er seither als Küchenchef mit Patron Johannes King für eine authentische, norddeutsche Küche mit Fokus auf in Vergessenheit geratene, regionale Produkte. Das Duo wurde 2019 vom Gault

Millau zum ‚Koch des Jahres‘ gekürt. Im Gusto stehen 9 von 10 Pfannen und der Michelin lässt zwei Sterne über dem ‚Söl'ring Hof‘ erstrahlen.

In his younger years, Jan-Philipp Berner always knew that he would end up in the culinary world. Today, he is one of the most renowned top chefs of Germany – and that at the age of 33! Amongst his mentors are Jörg Müller, Johannes King and Nils Henkel. During his years of travelling, he received his first awards. In 2013, the Göttingen-born chef returned to ‚Söl'ring Hof‘. Ever since then, as head chef for proprietor Johannes King, he has been producing north German cuisine using forgotten regional products as his focal point. The duo was elected „Chef of the Year“ in 2019 by Gault Millau. In Gusto they have 9 out of 10 pans and the Michelin Guide left two stars shining above ‚Söl'ring Hof‘.

<https://www.soelring-hof.de>



****^S Seeblick Genuss und Spa Resort

Die Seeblicker*innen freuen sich ganz besonders darauf, dass das SHGF auf der Insel Amrum wieder stattfinden darf! Der lange Lockdown wurde genutzt, um die Juniorzimmer und -suiten sowie die Hotelküche komplett zu renovieren. Die hochmoderne Küche inspiriert zu neuen Gerichten auf der abwechslungsreichen Karte. Der diesjährige Gastkoch kommt quasi von „nebenan“. Da der Junior Jannis seine Ausbildung zum Koch vor kurzem auf Sylt erfolgreich abgeschlossen hat, wird er bestimmt der Küchenbrigade wieder hilfreich zur Seite stehen. Der raue Charme der Insel im November lädt ein, vor oder nach dem Festival noch ein wenig zu bleiben. Nach ausgedehnten Spaziergängen genießen die Gäste die Zeit im SPA Bereich oder am offenen Kamin im Restaurant.



****^S Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum

Strunwai 13 · 25946 Norddorf auf Amrum

Gastgeberin: Nicole Hesse

Tel.: *49 (0)4682-92 10 · mail@seeblicker.de

www.seeblicker.de

160€

The Seeblickers are particularly delighted that the SHGF is allowed to take place on the island of Amrum once again! The long lockdown was used to completely renovate the Junior rooms and suites, as well as the kitchen. The extremely modern kitchen inspired new dishes on the diverse menu. The current year's guest chef is practically the boy next door. Since Jannis junior just completed his apprenticeship successfully in Sylt, he will probably support the cooking brigade once again. The wild charm of the island in November tempts guests to stay a bit longer, either before or after the festival. After long strolls along the beach, the guests can enjoy the SPA facilities or relax in front of the log fire in the restaurant.

15. + 16. Januar 2022

im »Romantik Hotel Kieler Kaufmann«

Gastkoch **Thomas Martin**

Restaurant Jacobs im Louis C. Jacob, Hamburg

Beginn:
18:30



„Aus regionalen Produkten außergewöhnliche Gerichte kochen, das ist die zukünftige Topküche“, findet Thomas Martin. Für ihn gehört zu einem gelungenen Restaurantbesuch eine entspannte und zugleich professionelle Atmosphäre: vom herzlichen Empfang über stimmiges Interieur, gute Weine, nette Gäste bis zu aromatischen Gerichten. Er selbst gehört zu den herausragenden Interpreten seiner Zunft und zeigt dies täglich im ‚Louis C. Jacob‘ an Hamburgs Elbchaussee. Lothar Eiermann, Eckart Witzigmann und Dieter L. Kaufmann sind wichtige

Mentoren in seiner Laufbahn. Thomas Martin steht für eine moderne, leichte französische Küche. Sein Erfolgsrezept: beste Zutaten, perfektes Handwerk und seine ruhige und bescheidene Art.

“Making dishes from regional, unusual products is the future of top cuisine,” believes Thomas Martin. For him, an enjoyable restaurant experience includes a relaxed but professional atmosphere: from a hearty welcome to an inviting interior, good wine, pleasant guests as well as flavoursome dishes. He himself is one of the outstanding interpreters of his guild and demonstrates this daily at ‘Louis. C. Jacob’ on Hamburgs Elbchaussee. Lothar Eiermann, Eckart Witzigmann and Dieter L. Kaufmann are important mentors in his career. Thomas Martin stands for a modern, light, French cuisine. The secret of his success: the best ingredients, perfect craftsmanship and his calm and modest nature.

www.jacobs-restaurant.de



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. Mit Abstand ein großer Genuss.

Für letzteren sorgt vor allem Arne Linke – neuer Küchenchef im Ahlmanns und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein Stil? Auf das Wesentliche konzentriert, weltoffen, saisonal und kreativ.



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

175€

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 new chef Arne Linke from ‘Ahlmanns’ - awarded with a Michelin star - comes into the picture. His cuisine? Focused on the essentials, cosmopolitan, seasonal and creative.

28. + 29. Januar 2022

im »ambassador hotel & spa«

Gastkoch ****Tony Hohlfeld**

Restaurant Jante, Hannover

Beginn:
19 Uhr



Tony Hohlfeld wurde 2016 jüngster Sternekoch Norddeutschlands. 2020 folgte der zweite Stern für sein Restaurant ‚Jante‘ in Hannover, das er gemeinsam mit seiner Freundin Mona führt. Verändert hat der Erfolg den Ostdeutschen, der auf einem Dorf bei Dresden aufwuchs, nicht. Der 32-Jährige steht für eine junge, innovative Küche, die sich stark am Produkt orientiert. Nach seiner Ausbildung im ‚Maritim Airport Hannover‘ wechselte er ins Berliner Nobelhotel ‚Adlon‘. Zurück in Hannover übernahm er mit 23 Jahren das Küchenzepter im ‚Oles Deele‘ und erhielt schnell anerkennende

Auszeichnungen. Seit 2015 setzt Hohlfeld im eigenen Restaurant ‚Jante‘ seine legere Esskultur „Genuss über Etikette“ erfolgreich um.

Tony Hohlfeld was named the youngest star chef in North Germany in 2016. The second star followed in 2020 for his restaurant ‚Jante‘ in Hannover which he runs with his girlfriend Mona. The success of the East German, who grew up in a village near Dresden, hasn't changed him at all. The 32-year-old believes in young, innovative cuisine that remains true to the original product. After training at the ‚Maritim Airport Hannover‘, he moved to the grand Berlin hotel ‚Adlon‘. Once back in Hannover, at the age of 23 he took over the reins at ‚Oles Deele‘ and soon received numerous awards. Since 2015, Hohlfeld has successfully established his casual eating culture „delights over etiquette“ at his restaurant ‚Jante‘. www.jante-restaurant.de



Special: Verbringen Sie einen genussvollen Aufenthalt im ambassador hotel & spa: 2 Übernachtungen im DZ mit Anreise am 28. oder 29.01.2022 ab 309 € pro Person inkl. Frühstücksbuffet, Willkommensgeschenk bei Anreise auf dem Zimmer und Teilnahme am 5-Gang-Galamenü im Rahmen des 35. SHGF mit ****Gastkoch Tony Hohlfeld**.

Special: Spend an enjoyable stay in the ambassador hotel & spa: 2 nights in a double room from either 28. or 29.01.2022 starting from 309 € p. p. including breakfast buffet, welcome cocktail and a 5-course SHGF gala menu by the star guest chef ****Tony Hohlfeld**.

ambassador hotel & spa

Mit neuem Strandflügel begrüßt das ‚ambassador hotel & spa‘ seine Gäste zum 35. SHGF. Das 4-Sterne-Superior-Hotel an der Promenade vis-à-vis der historischen Seebrücke erweitert seine Kapazitäten um 29 Doppel- und Familienzimmer sowie fünf Suiten – zwei davon mit Wow-Effekt durch Sauna und Whirlpool auf der Dachterrasse! Pures Urlaubsfeeling garantieren frische Nordseebrise und rauschende Brandung am 12 km langen Strand von St. Peter-Ording, das 1.200m² großen ‚Auramaris SPA‘ und der First-Class-Service. Für ‚Feinheimische‘ Köstlichkeiten sorgt das Küchenteam im Restaurant ‚Sandperle‘.



ambassador hotel & spa

Im Bad 26 · 25826 St. Peter-Ording

Gastgeberin: Karin Brockmeier

Tel.: *49 (0)4863-709-0 · info@hotel-ambassador.de
www.hotel-ambassador.de

169 €

The ‚ambassador hotel & spa‘ welcomes its guests to the 35th SHGF with a new beachside wing. The 4-star-superior hotel located on the waterfront opposite the historical pier expanded adding 29 double and family rooms as well as five suites – two of which have an impressive sauna and whirlpool on the rooftop!

The fresh North Sea breeze and crashing waves along the 12 km long beach in St. Peter-Ording coupled with the 1,200m² ‚Auramaris Spa‘ and the first class service ensure a pure holiday feeling. The team at the restaurant ‚Sandperle‘ takes care of the creation of local delicacies – à la ‚Feinheimisch‘.

28.+ 29. Januar 2022

im Hotel »Der Seehof«

Gastkoch ***David Görne**

Restaurant G.A. im Hotel Manoir de Retival,
Caudebec-en-Caux, Normandie, Frankreich

Beginn:
19 Uhr



David Görne ist der erste Deutsche, der im Mutterland der Haute Cuisine mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde. Seit 2010 steht er an seinem Piano, wie er liebevoll seinen Herd nennt, mitten im Restaurant ‚G.A.‘ (für ‚Guten Appetit‘). Sein Handwerk lernte er bei Thomas Martin im ‚Jacobs‘, Dirk Luther (Glücksburg) und beim französischen Meisterkoch Alain Ducasse. Seit seiner Selbstständigkeit im historischen Palais in der Normandie lebt der ehemalige

Jurastudent sein Faible für Saisonprodukte aus der Region aus. „Im Ort Caudebec-en-Caux habe ich alles, was ich als Koch und Gastgeber benötige“, so der Hamburg. Viva la france cuisine!

David Görne is the first chef to be awarded a Michelin star in the home of Haute Cuisine. Since 2010, he has been standing at his piano, his affectionate name for his stove, in the middle of the restaurant ‚G.A.‘ (Good Appetite). His craftwork he learnt from Thomas Martin at ‚Jacobs‘, Dirk Luther (Glücksburg) and from the French Master Chef Alain Ducasse. Since going it alone in the historic Palais in Normandy, the ex-law student has been enjoying his soft spot for seasonal, regional products to the fullest. „In Caudebec-en-Caux I have everything that a chef and host requires,“ says the Hamburg native. Long live French cuisine!

www.restaurant-ga.fr

Special I: 2 Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet, Obstteller auf dem Zimmer, 3-Gang-Seehof-Menü an einem Abend und Teilnahme am SHGF am 2. Abend. Preis p. P. ab 345€.

Special II: 1 Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet, Obstteller auf dem Zimmer sowie Teilnahme am SHGF Abend. Preis p. P. ab 230€.

Special I: 2 nights including breakfast buffet, a complimentary fruit basket, 3-course Seehof menu one evening and participation in the SHGF the second evening at the price of 345€ p. p.

Special II: 1 night including a breakfast buffet, a complimentary fruit basket as well as participation in the SHGF evening at the price of 230€ p. p.

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.



Der Seehof

Lüneburger Damm 1–3 · 23909 Ratzeburg

Gastgeber: Karl Schlichting

Tel.: *49 (0)4541-860101 · info@der-seehof.de

www.der-seehof.de

169€

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 mostly with regional and sustainable products on high standard.

04. + 05. Februar 2022

im »VITALIA Seehotel«

Gastkoch ***Laurin Kux**

Ferment im Restaurant Ackermann, Münster

Beginn:
19 Uhr



2019 zog es Laurin Kux in seine Heimat Münster zurück: Im Fine Dine ‚Ferment‘, das zum ‚Restaurant Ackermann‘ gehört, wurde er bereits nach einem Jahr mit einem Michelin Stern geehrt. Auch über seiner vorherigen Wirkungsstätte ‚Jellyfish‘ in Hamburg strahlte die begehrte Auszeichnung. Dabei klingt der Beginn seiner kulinarischen Laufbahn bei der LVM Versicherung eher unspektakulär – doch im zweiten Lehrjahr sprang der Funke über und es folgten Stationen im ‚Romantik Hotel Hof zur Linde‘ in Münster oder im Hamburger ‚Petit Delice‘. Die Kreationen des 31-Jährigen sind regional ausgerichtet, dabei liegt ein besonderes Augenmerk auf dem Fermentieren von Lebensmitteln, die er geschickt in seine Menüs einarbeitet.

In 2019 Laurin Kux returned to his hometown Münster. At the fine dining establishment ‚Ferment‘, which belongs to the ‚Restaurant Ackermann‘, it took him only one year to earn a Michelin star. This award also shone above ‚Jellyfish‘, his previous domain in Hamburg. In comparison, his culinary debut at LVM Insurance sounds relatively unimpressive – however, in the second year of his apprenticeship, he began to dazzle resulting in posts in ‚Romantik Hotel Hof zur Linde‘ in Münster or ‚Petit Delice‘ in Hamburg. The 31-year-old’s creations are regionally based, placing particular attention to the fermentation of ingredients ingeniously integrated into his menus.

<https://restaurant-ackermann.de>



Special: Lassen Sie Ihre Seele baumeln beim Spaziergang um den Großen Segeberger See, entspannen Sie danach in unserem großzügigen SPA-Bereich mit Panorama-Pool bevor Sie sich in Schale werfen für den Galaabend mit einem spannenden 5-Gänge-SHGF-Menü unseres Sterne Kochs Laurin Kux. DZ für 100€ inklusive 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 with panorama pool before you dress up to the nines for our 5-course-gala-dinner by star chef Laurin Kux. Double room 100€ including breakfast and free Spa entry.

VITALIA Seehotel

Entspannte Wochenenden oder inspirierende Meetings – das ‚VITALIA Seehotel‘ hat sich vielseitig positioniert. Das 4-Sterne-Hotel am idyllischen Großen Segeberger See ist Ausgangspunkt für Sportler mit Golf, Segeln, Rudern, Wandern und Radfahren. Zur Regenerationsphase geht es ins 1.500m² große VITALIA Spa mit Panorama-Pool. Als i-Tüpfelchen kredenzt Andreas Schmidt eine frische Regionalküche. Direktor und Sommelier Guido Eschholz empfiehlt dazu gern passende Rebsäfte.



VITALIA Seehotel

Am Kurpark 3 · 23795 Bad Segeberg

Gastgeber: Guido Eschholz

Tel.: *49 (0)4551-80280 · info@vitaliaseehotel.de

www.vitaliaseehotel.de

160€

The ‚VITALIA Seehotel‘ has positioned itself to cater for those seeking relaxing weekends or inspiring encounters. The 4-star hotel is situated at the Großen Segeberger See, which is the starting point for golf, sailing, rowing, hiking or cycle enthusiasts. Regeneration takes place in the 1,500m² big VITALIA Spa also featuring a panorama pool. The fresh, regional cuisine of Andreas Schmidt will be the highlight of your day and Director and Sommelier Guido Eschholz is looking forward to recommending the perfect wines to accompany your dinner.

11. + 12. Februar 2022

im »Ringhotel Waldschlösschen«

Gastkoch ***Philipp Heid**

Restaurant Prisma im Park Hotel Vitznau, Schweiz

Beginn:
19 Uhr



„European Cuisine meets Asian Flavour“ lautet das Motto von Philipp Heid, der 1986 in Dernbach zur Welt kam. Er lernte im Hotel ‚Traube Tonbach‘ seinen Traumberuf. In seiner Karriere gehörte Heid gleich zweimal zum Team von ****Dirk Hoberg** im 5-Sterne Hotel ‚Riva‘ in Konstanz. Dazwischen machte er zwei Jahre Station bei *****Christian Bau** im ‚Victor’s Gourmetrestaurant Schloss Berg‘. 2017 war die Zeit reif für den Chefposten im Restaurant ‚Prisma‘ im eleganten Schweizer ‚Park Hotel Vitznau‘. Leichte, verspielte Gerichte und angesagtes Streetfood sind sein

Ding. „Ich versuche einen Frische-Kick einzubauen und gebe französischen Gerichten einen asiatischen Twist“, so der Küchenmeister, der sich sehr auf sein Debüt beim SHGF freut.

„European cuisine meets Asian flavour“; that is the motto of the 1986 Dernbach-born Philipp Heid who trained at the hotel 'Traube Tonbach'. Twice in his career, he was part of ****Dirk Hoberg's** team at the 5-star hotel 'Riva' in Constance. In between, he spent two years with *****Christian Bau** at 'Victor's Gourmetrestaurant Schloss Berg'. In 2017, it was time for the Head Chef post at the restaurant 'Prisma' in the elegant Swiss 'Park Hotel Vitznau'. Light, playful dishes and hip street food are his thing. "I try to add a fresh touch and give French dishes an Asian twist," says the master chef who is eagerly awaiting his debut at the SHGF.

www.parkhotel-vitznau.ch



Special: Ü/F im Superior DZ 120€ pro Zimmer und Nacht, im EZ 100€ inklusive VitalFit-Frühstücksbuffet und Nutzung des Garten Spa.

One night incl. breakfast in a superior double room at 120€ per room/night, in a single room at 100€ incl. VitalFit breakfast buffet and free entry.

Ringhotel 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 ‚Ringhotel 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 Garten Spa auf über 2.500m² mit Pool und Saunawelt. Küchenmeister Matthias Baltz und sein Team verwöhnen mit hoher Kochkunst: Wild aus eigener Jagd, Fleisch von Robustrindern, Milch und Käse vom elterlichen Hof sowie Kräuter aus dem Hotelgarten!



Foto: © Jernik/Matzen

Ringhotel Waldschlösschen

Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig

Gastgeber: Hans-Werner Behmer

Tel.: *49 (0)4621-3830 · reception@hotel-waldschloesschen.de

www.hotel-waldschloesschen.de

175€

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 'Ringhotel 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 head chef Matthias Baltz and his 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!

18. + 19. + 20. Februar 2022

im »Hotel Cap Polonio«

Gastkoch **Henri Bach**

Küchendirektor bei RGE

Beginn:
18:30



Zum Jubiläum reist einer der prägendsten Köche und Ausbilder Deutschlands in den Norden, der oft beim SHGF Gastkoch war: Henri Bach. Mit seinem Gespür für ausgefallene Kombinationen, Aromen, Techniken und Wissen über Produkte hat der passionierte Westernreiter über drei Jahrzehnte die kulinarische Landschaft geprägt. 1983 wurde Henri Bach Küchenchef in der ‚Résidence‘ in Essen, über dem 22 Jahre lang zwei Michelin Sterne leuchteten. „Viele meiner Mitarbeiter haben es an die Spitze geschafft, wie Christoph Ruffer, Alexandro Pape, Denis Feix, Heiko Antoniewicz

oder Nelson Müller“, freut sich der Vater von vier Kindern. Nach 27 Jahren aufwändiger Sterneküche übernahm er als Küchendirektor das Luxus-Catering u. a. für die Philharmonie und das Stadion Rot-Weiß in Essen.

For the anniversary, one of the most influential chefs and trainers in Germany who has often been a guest chef at the SHGF, is traveling to the north.: Henri Bach. With a feeling for unusual combinations, flavors, techniques and product knowledge, the passionate western rider has shaped the culinary landscape for over three decades. In 1983, Henri Bach became head chef at the restaurant ‘Résidence’ in Essen, which had two Michelin stars above it for 22 years. “Many of my former employees made it to the top, like Christoph Ruffer, Alexandro Pape, Denis Feix, Heiko Antoniewicz or Nelson Müller“, says the father of four happily. After 27 years of lavish star cuisine, he took over the luxury catering as kitchen manager for the ‘Philharmonie’ and the ‘Rot-Weiß Stadium’ in Essen, among others.

Special: Nach einem genussvollen Galaabend wartet ein gemütliches Zimmer auf Sie zum Festivalpreis p. P. im DZ 233 € und EZ 266 €, jeweils inklusive Frühstück und 5-Gänge-SHGF-Menü.

Following a delightful gala evening a homely room awaits you for the festival rate of 233€ p. p. for a double room and 266€ for a single room both including breakfast and the 5-course SHGF menu.

Hotel Cap Polonio

Das Hotel ‚Cap Polonio‘ gehört zur Geschichte Pinnebergs. Mit dem aus einem Luxusliner der 1920er Jahre eingebauten Mobiliar verzaubert der Familienbetrieb seit Generationen die Gäste. In den hell eingerichteten 53 Zimmern und im prunkvollen Festsaal kommen Tradition und Moderne zusammen. Dinieren wie einst in der ersten Klasse der MS Cap Polonio lässt es sich bei Küchenchef Marc Ostermann im Restaurant ‚Rolin‘, der gern mit regionalen Produkten und frischen Kräutern arbeitet. Das Magazin ‚Der Feinschmecker‘ hat das ‚Rolin‘ als eine der besten Restaurant-Adressen in Deutschland 2019/20 ausgezeichnet.



Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio

Fahltskamp 48 · 25421 Pinneberg

Gastgeber: Marc und Michael Ostermann

Tel.: *49 (0)4101-5330 · info@cap-polonio.de

www.cap-polonio.de

175 €

The hotel ‘Cap Polonio’ is a part of Pinneberg’s history. Using furnishings from a 1920’s luxury liner, the family-run business has mesmerized its guests for generations. In the 53 brightly furnished rooms and the glorious ballroom, tradition and contemporary are fused.

Dining as it once was in the first class on the MS Cap Polonio at the restaurant ‘Rolin’ with head chef Marc Ostermann, who enjoys working with regional products and fresh herbs. In the magazine ‘Der Feinschmecker’, the ‘Rolin’ was acclaimed to be one of the best restaurants in Germany in 2019/20.

25. + 26. Februar 2022

in der »Holländische Stube«

Gastköchin ***Sonja Frühsammer**
Frühsammers Restaurant, Berlin-Wilmersdorf

Beginn:
18 Uhr



Sonja Frühsammer ist mit Leib und Seele Köchin. Kochen und ihre Islandpferde machen sie glücklich. Mit viel Inspiration und Spaß an hochwertigen Produkten lebt sie sich gemeinsam mit ihrem Team in der Küche im ‚Frühsammers‘ aus. Geboren in Australien kam sie als Kind mit ihren Eltern zurück nach Berlin. Nach dem Abitur ging die heute 52-Jährige in die Kochlehre zur Firma Siemens. Ihre erste Stelle bei Karl Wannemacher, dem Pionier der Berliner Spitzenküche, hat sie nachhaltig geprägt.

Trends und Effekten rennt sie nicht hinterher, folgt eher ihrem Gefühl, Geschmack und Herzen. „Bei ihr kommen Teller raus, auf die ich nie gekommen wäre“, sagt Peter Frühsammer, selbst einmal Sternekoch, stolz über seine Frau.

Sonja Frühsammer is a chef through and through. Cooking and her Icelandic horses are what makes her happy. With a wealth of inspiration and fun using high quality products, her and her kitchen team at ‚Frühsammers‘ create to their hearts content. Born in Australia, she came back to Berlin with her parents as a child. After college, the 52-year-old began her cooking apprenticeship at the company Siemens. Her first post working for Karl Wannemacher, the pioneer of Berlin top cuisine, is what shaped her. Trends and special effects do not influence her; instead she follows her feelings, sense of taste and heart. “She creates dishes which I could never even imagine possible,” says Peter Frühsammer – former star chef – her proud husband.

www.fruehsammers.de



Special: Übernachtung im DZ inkl. Frühstück und Teilnahme am SHGF-Menü von Sterneköchin Sonja Frühsammer zum Preis von 215 € pro Person.

One night in a double room including breakfast and the 5-course SHGF menu from star chef Sonja Frühsammer cost 215 € p.p.

Holländische Stube

Seit 400 Jahren gibt es den hübschen Kurort Friedrichstadt an der Treene – ein Jubiläum zum Feiern! Im ehemaligen Kaufmannshaus ‚Holländische Stube‘ gegenüber dem Marktplatz ist das historische Flair der Grachtenstadt in jedem Winkel zu spüren. Während das Haus selbst originalgetreu erhalten wird, ist die Restaurant-Ausstattung auf zeitgemäßem Stand. Den Lockdown nutzte Inhaberin Michaela Friese dazu, der Gaststube ein elegantes Design zu verpassen: Mit grauweiß gestrichenen Wänden und passendem rot-grau bezogenen Mobiliar knüpft sie an den nordischen Stil ihres nahe liegenden Hotels ‚Klein Amsterdam‘ an. Kulinarisch erwartet die Gäste ein Mix aus moderner und klassischer Schleswig-Holsteiner Küche.



Holländische Stube

Am Mittelburgwall 24–26 · 25840 Friedrichstadt

Gastgeberin: Michaela Friese

Tel.: *49 (0)4881-93900 · hollaendischestube@t-online.de

www.hollaendischestube.de

160€

The pretty health resort Friedrichstadt on the Treene will be 400 years old – an anniversary to be celebrated! In the former department store ‘Holländische Stube’ opposite the market square, the historic flair of the canal town can be felt from every angle. Whilst the building itself is maintained in its’ original form, the restaurant decor has been modernized. The owner, Michaela Friese, used the lockdown to give the place an elegant revamp. With walls of white with a hint of grey combined with red and grey upholstery, she matches her hotel ‘Klein Amsterdam’ to the local area. The culinary expectations of her guests are a mix of modern and classical Schleswig-Holstein cuisine.

04. + 05. März 2022

im »Berger's Hotel & Landgasthof«

Gastkoch ***Ronny Siewert**

Friedrich Franz im Grand Hotel Heiligendamm, Bad Doberan

Beginn:
18 Uhr



Das Kochen wurde Ronny Siewert in die Wiege gelegt. Sein Fokus liegt auf der klassischen Haute Cuisine ohne viel Schnörkel, aber mit intensiven Aromen. Nach der Kochausbildung im ‚Maritim Hotel‘ in Halle machte er Station bei den Grandseigneurs der weißen Zunft: Heinz Winkler, Dieter Müller und Helmut Thieltes. Das hat Folgen: Seit elf Jahren trägt Siewert den Titel ‚Bester Koch des Landes Mecklenburg-Vorpommern‘, verteidigt seit 16 Jahren einen Stern und wurde 2021 mit 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Kritik wandelt der 42-Jährige in Weiterentwicklung um und überzeugt seit 2008 im ‚Friedrich Franz‘ mit bodenständigem Kochstil aus erstklassigen Produkten.

Ronny Siewert is a born chef. His focus is on the classic haute cuisine without frills, but with intense flavor. After his training at the ‚Maritim Hotel‘ in Halle he was posted alongside the grand seigneurs of the guild: Heinz Winkler, Dieter Müller and Helmut Thieltes. The result being Siewert earning the title ‚The Best Chef in Mecklenburg-Vorpommern‘ for the last eleven years, defending one Michelin star for the last 16 years, as well as being awarded 18 Gault Millau points in 2021. The reviews spurred on the further development of the 42-year-old which he has demonstrated at the ‚Friedrich Franz‘ since 2008 with his down-to-earth cooking style using first class products.

www.grandhotel-heiligendamm.de

Specials zum 35. SHGF finden Sie unter www.bergers-landgasthof.de



Berger's Hotel & Landgasthof

Mut für Unkonventionelles, Leidenschaften ausleben, die Natur genießen und dabei verwöhnt werden – das bieten Susanne und Uwe Berger im ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. Der Ort liegt 25 km von der Nordsee sowie der dänischen Grenze entfernt. Das 1892 erbaute Gasthaus ging 1972 an Fritz Berger, der es um einen Festsaal für bis zu 240 Gäste und sechs Gästezimmer erweiterte. Sohn Uwe Berger übernahm 1991 den Betrieb, der 2015 um einen Hotelanbau mit acht naturnah designten Zimmern komplettiert wurde. „Regionale Küche mit wilden Kräutern und wilden Gerichten sind unsere Spezialität“, sagt der gelernte Koch und passionierte Golfer.



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

154€

Having the courage to be unconventional, live life to the full, enjoy nature and be spoiled doing all of this – that is just what Susanne and Uwe Berger offer at ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. It is located 25 km from the North Sea and from the Danish border. The building came into Fritz Berger's hands in 1972 and he expanded it into a ballroom for up to 240 guests with six bedrooms. In 1991, his son Uwe Berger took over and completed the building in 2015, adding a hotel and eight rooms close to the original nature design. „Regional cuisine with wild herbs and wild dishes are our speciality,“ says the professional chef and passionate golfer.

12. + 13. März 2022

im »Waldhaus Reinbek«

Gastkoch **** Christoph Ruffer**
Haerlin im Fairmont Vier Jahreszeiten, Hamburg

Beginn:
18 Uhr



Seit 2002 sorgt Christoph Ruffer im Restaurant ‚Haerlin‘ im ‚Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten‘ für Bestbewertungen in allen renommierten Restaurant Guides: Zwei Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte, 10 Pfannen im Gusto und 4,5 Punkte im Der Feinschmecker sprechen für die kreative Aromaküche des 47-Jährigen. Seine inspirierenden, facettenreichen, akzentuierten und oft mit überraschenden Texturen daherkommenden Gerichte betören die Geschmacksknospen. Top-Qualität und Ursprung der Produkte stehen im Fokus gepaart mit bestem Handwerk. „Wir suchen immer wieder neue Produkte und probieren spannende Kombinationen aus“, erzählt Ruffer, der unter anderem bei Henri Bach und Harald Wohlfahrt lernte.

Since 2002, Christoph Ruffer at the restaurant 'Haerlin' has ensured the best reviews in all renowned restaurant guides: 2 Michelin stars, 19 Gault Millau points, 10 pans in Gusto and 4.5 points in Der Feinschmecker speak for the creative, flavoursome cuisine of the 47-year-old. His inspiring, diverse, accentuated and often surprisingly textured dishes mesmerize the taste buds. Top quality and origin of the products are paramount, combined with the best craftsmanship. "We are always on the lookout for new products and try out exciting combinations," says Ruffer who was trained by Henri Bach and Harald Wohlfahrt.

www.hvj.com



Waldhaus Reinbek

Natur und Erholung verspricht das 5-Sterne-Hotel, das zum 1. Juni 2021 von Familie Schunke an Familie Schlichting verkauft wurde. 1874 als Wirtshaus vom Reinbeker Schützenverein genutzt, entstand nach einem Brand 1992 der markante Neubau mit tief gezogenem Dach in Landhaus-Optik direkt am Sachsenwald. 2016 wurde die Wellness-Oase neu gestaltet und viele der 49 Zimmer modernisiert. Das Herz vom ‚Waldhaus Reinbek‘ schlägt in der Küche und in der großzügigen Restaurantlandschaft mit offener Showküche und unterschiedlichen Einrichtungsstilen. Küchenchef Christian Dudka und sein Team überzeugen mit heimischen und internationalen Spezialitäten.



Waldhaus Reinbek

Loddenallee 2 · 21465 Reinbek

Gastgeber: Familie Schlichting

Tel.: *49 (0)40-727520 · waldhaus@waldhaus.de

www.waldhaus.de

169 €

Nature and recuperation are what is promised by the 5-star hotel, which was sold by the Schunke family to the Schlichting family on the 1st June 2021. In 1874 it was used as a tavern for the Reinbek shooting club, but following a fire in 1992, a distinctive new building arose with a low drawn roof and countryside look in the Saxon forest. In 2016, the Wellness Oasis was refurbished and some of the 49 rooms were modernized. The heartbeat is in the kitchen and in the restaurant landscape with the open show kitchen and various styles of furnishing. The head chef Christian Dudka and his team satisfy their guests with their regional and international specialties.

Glücksgefühle in vier Gängen 25. März 2022 um 19 Uhr



Champagner Lanson prickelt im Glas, auf den Tellern liegen genussvolle Speisen mit Schokolade veredelt und zum Finale umschmeicheln Edelbrände von Hubertus Vallendar die Gaumen – ein Abend voller Glücksgefühle!

Experimentierfreude, exzellentes Handwerk, Neugierde und Spaß an guter Küche wie hoher Tafelkultur, dieses Erfolgskonzept zieht seit 35 Jahren Feinschmecker aus ganz Deutschland und den Nachbarländern zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF). Neu ist das Event ‚Glücksgefühle‘. Mit der Kombination aus herzhaften und süßen Gerichten mit unterschiedlichen Kuvertüren vom französischen Unternehmen Valrhona verspricht der Abend im Friederikenhof aufregend zu werden. Küchenchef Moritz Meyer liebt es, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen: „Ich habe

schon bei Gerichten mit Kaninchen und Geflügel mit Schokolade gearbeitet. Das gibt je nach Kakaanteil eine süße bis bittere Note. Ich freue mich sehr darauf, mit den erstklassigen Qualitäten der Valrhona Schokolade ein Menü gestalten zu dürfen.“

Für harmonische Begleitung sorgt das 1760 vom Ritter François Delamotte in Reims gegründete Champagner Haus Lanson - ob mit dem sanften Bouquet von Honig und Röstaromen des Black Label Brut oder der fruchtigen Beeren-Note des Rosés. Seit 1988 ist Champagner Lanson Partner des prestigeträchtigen Wimbledon-Turniers und seit über 15 Jahren des ältesten Gourmetfestivals in Deutschland.

Die weltweite Spitzenküche arbeitet gern mit den herausragenden Schokoladen von Valrhona. Das Familienunternehmen setzt sich für Qualität, Transparenz und fairen Handel ein und engagiert sich in nachhaltigen Projekten, wie den Aufbau von Schulen, Kreislaufwirtschaft und Schutz der Wälder in den 16 Kakaoanbau-Ländern. Valrhona ist zudem Mitglied bei ‚B The Change‘, um eine inklusivere, gerechtere und regenerativere Ökonomie in der Gastronomie zu fördern.

„Im richtigen Leben würde man von einem Traumpaar reden: Schokolade und Spirits. Wenn eine Zartbitter-Schokolade mit 70% auf einen Waldhimmelbeerbrand mit 40% trifft, dann sind das mehr als 110% Genusslebnisse“, findet Hubertus Vallendar, der in seiner Brennerei an der Mosel preisgekrönte Spirituosen herstellt. Mehr dazu im SHGF-Podcast Episode 30 unter <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>

Preis: 129 € inkl. 4-Gänge-Menü und begleitender Getränke. Übernachtung ab 130 € im DZ inkl. Frühstück.



Moritz Meyer

Happiness served in four courses 25th March 2022 at 7 p.m.

Lanson Champagne sparkling in glasses, plates draped with tempting chocolate creations and to end with, eau de vie from Hubertus Vallendar to caress the gums with – an evening that releases pure feelings of happiness!

Being adventurous, having excellent craftsmanship, inquisitiveness and fun in good quality food and fine dining; that is the secret of the Schleswig-Holstein Gourmet Festival's 35- year success that attracts gourmets from all across Germany and its' neighbouring countries. The event 'feelings of happiness' is new. The combination of savoury and sweet with different coatings from the French company Valrhona guarantee an exciting evening at Friederikenhof. Head chef Moritz Meyer loves letting his creativity flow. "I have worked on dishes using rabbit and poultry with chocolate before. It adds a sweetness or bitterness depending on the cocoa content. I am very much looking forward to the opportunity to use the high quality Valrhona chocolate in my menu creations."

Lanson Champagne from Reims founded by the Knight Francois Delamotte in 1760 provides a harmonious accompaniment – whether it is the gentle bouquet of honey and roasted flavours in Black Label dry or the fruity hint of berries of the rosé. Champagne Lanson has been the partner at the prestigious Wimbledon tournaments since 1988, as well as at the oldest gourmet festival in Germany for over 15 years.

The worldwide top chef enjoys working with the extraordinary Valrhona chocolate. The family business believes in quality, transparency, fair trade and is involved in sustainable projects such as building schools, recycling management and nature conservation in the 16 cocoa-producing countries. Furthermore, Valrhona is a member of 'B the Change' to encourage an inclusive, fairer and a regenerative food and hospitality economy.



"In real life people would speak of a match made in heaven: chocolate and spirits. When a 70% dark chocolate is mixed with a 40% wild berry eau de vie the result is more than 110% of pure indulgence," claims Hubertus Vallendar who produces the spirits in his price-winning distillery on the Mosel. For more information see the SHGF podcast episode 30 on: <https://www.podcast.de/podcast/882949/schleswig-holstein-gourmet-festival>



Friederikenhof

Gastgeber: Johann Schulke & Patrick Wulf
Langjohrd 15 – 19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau
Tel.: *49 (0)451-800880 · mail@friederikenhof.de
www.friederikenhof.de

129 €

Auf neuen Pfaden: Bergers Landgasthof – Hotel Wassersleben 14. ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ am 2. April 2022



Unterhaltungen in bester Gesellschaft, das Kennenlernen der Schleswig-Holsteiner Restaurantlandschaft und dabei mit allen Sinnen genießen - das verspricht die 14. ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ (TdGJ). Sie richtet sich an junge Feinschmecker zwischen 18 und 35 Jahren. Reduziert auf zwei Mitglieder bleibt wünschgemäß mehr Zeit in den

Betrieben. Jede Saison gibt es eine neue Route, erstmals dabei sind ‚Berger’s Hotel und Landgasthof‘ und ‚Boutique Hotel Wassersleben‘. Es gibt viele Stammgäste aber auch neue Gesichter = eine inspirierende Mischung!

Am Samstag, 2. April 2022, um 12 Uhr lädt Ehepaar Berger in ihren historischen Landgasthof in Enge-Sande. Nach der Begrüßung mit Champagner Lanson zum Amuse Bouche tischt Patron Uwe Berger zwei Gänge aus seiner Kräuterküche auf. Das Motto: „Wild und Wunderbar“! Gegen 14.30 Uhr chauffiert der Shuttleservice die Gäste in das 40 km entfernt liegende ‚Hotel Wassersleben‘ am Ostseestrand. Es wartet ein interessanter Exkurs mit Robert Peters von Rindchen’s Weinkontor zu ausgesuchten Rebsäften. Der weitgereiste Hotelier Eicke Steinort sorgt für Aha-Erlebnisse auf den Tellern, die eine Hommage an seine internationalen Top-Stationen sind.

Die ‚TdGJ‘ kostet 110 € p. P. inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Shuttle Enge-Sande – Flensburg-Harrislee. Buchung mit Altersangabe über shgf@plass-relations.de

Special: Übernachtungen im Berger’s Hotel & Landgasthof oder im Boutique Hotel Wassersleben Preis ab 99 € im EZ und 119 € im DZ inkl. Frühstück. Buchungscode: 14. TdGJ.

Bergers Landgasthof



Hotel Wassersleben



On a New Trail: Bergers Landgasthof – Hotel Wassersleben 14th ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ 2nd April 2022

Enjoying good company, getting familiar with the great variety Schleswig-Holstein’s restaurant culture has to offer, at the same time as delighting all your senses - that is what the 14th ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘ (TdGJ) offers. It is aimed at young gourmets between the age of 18 and 35. By visiting two rather than three member establishments as requested by guests, there is more time to spend at each place. Every season a new route is chosen. ‚Berger’s Hotel und Landgasthof‘ and ‚Boutique Hotel Wassersleben‘ are participating in the tour for the first time. The event is an inspiring mix of regulars and newcomers.

On Saturday 2nd April 2022 at 12pm we start off with Mr & Mrs Berger at their historical Landgasthof in Enge-Sande. After the Lanson Champagne reception, Uwe Berger will serve two amuse bouche courses from his herb kitchen with the motto “Wild and Wonderful”! At around 2.30pm the shuttle service will drive guests 40km to Hotel Wassersleben at the Baltic coast. There awaits an interesting digression about selected grape varieties by Robert Peters from Rindchen’s Weinkontor. The well-travelled Hotelier Eicke Steinort makes sure the guests are impressed with his culinary delights which are homage to the top posts he has held in his career.

The ‚TdGJ‘ costs €10€ p. p. including 4-course meal, drinks and shuttle service from Enge-Sande to Flensburg-Harrislee. Bookings with proof of age can be made on: shgf@plass-relations.de

Special: An overnight stay at Berger’s Hotel or Hotel Wassersleben costs €9€ for a SR or 119€ for a DR including breakfast. Booking code 14.TdGJ.

Rindchen’s Weinkontor

WEINPARTNER des Schleswig-Holstein Gourmet-Festivals

RINDCHEN’S
WEINKONTOR

**Ihr 15 €
Weingutschein***
CODE: SHGF2021

rindchen.de



*Der 15 € Gutschein »SHGF2021« ist einmalig einlösbar ab einem Einkaufswert von 50 €, gültig bis 31.12.2022, nicht kombinierbar mit weiteren Aktionsgutscheinen; keine nachträgliche Anrechnung oder Barauszahlung; Onlineshop am Ende des Kaufprozesses in das Feld »Gutscheincode« eingeben; im Kontor oder bei telefonischer Bestellung einfach den Code nennen. Art-Nr. »999600323«. Verkäufer: Rindchen’s Weinkontor GmbH & Co. KG, Ellerhorst 1, 25474 Bönningsstedt, vertreten durch die persönlich haftende Gesellschafterin HWK Hamburgs Weinhandelskompanie GmbH, Ellerhorst 1, 25474 Bönningsstedt, diese vertreten durch den Geschäftsführer Rüdiger Schmelzer. Bestandteil unserer Verträge sind unsere AGB, abrufbar unter www.rindchen.de/agb.



BAUR

WOHNFASZINATION SEIT 1882



***** SEEBLICK
GENUSS UND SPA RESORT AMRUM

AUTHENTISCHES UND KREATIVES

Hotel- & Gastrodesign

Mit authentischem Design und natürlichen Materialien schaffen wir einzigartige Wohlfühlräume für Ihre Gäste.

HOTEL & GASTRO

Innenarchitektur
Einrichtungen
Planungskonzepte
Eigene Qualitätsfertigung

WWW.BAUR-BWF.DE

Ausbildung oder Quereinstieg – das Gastgewerbe sucht Sie!

Die Corona Pandemie hat die Hotellerie und Gastronomie nachhaltig getroffen. Nicht nur durch Lockdowns, sondern vor allem, weil viele Mitarbeiter*innen in Küche, Service und Reservierung in andere Arbeitsfelder gewechselt sind. Dieser Abgang trifft sowohl kleine Betriebe wie auch besternte Häuser und Restaurants. Um auch künftig die Vielfältigkeit des Gastgewerbes in Schleswig-Holstein genießen zu dürfen, braucht es Menschen mit Spaß am Service, Kreativität und Teamarbeit. Fühlen Sie sich angesprochen?

Ralf Brönnner, Restaurantleiter und Sommelier in der Orangerie: „Mein Beruf ermöglicht es mir, dass ich Menschen mit meiner Arbeit glücklich machen kann.“



Ralf Brönnner

Gunnar Hesse, Küchenchef im Seeblick Genuss und Spa Resort: „Das Schönste an unserem Beruf ist, dass man gemeinsam als Team jeden Gast mit jedem servierten Gericht Lebensfreude geben kann. Man sieht sofort, was man mit seinen eigenen Händen geschaffen hat.“



Sonja Fitschen

Sonja Fitschen, gelernte Hotelbetriebswirtin und Mutter zweier Kleinkinder, im Fischen am Dorfteich: „Das Hotelfach ist so vielseitig in seinen beruflichen Möglichkeiten. Es ist keine Fließbandarbeit, sondern jeder Tag bringt neue Erfahrungen und Begegnungen. Das Hotelbusiness ist international und man lernt unterschiedliche Kulturen kennen. Ein Traumberuf!“

Eicke Steinort, Patron vom Boutique Hotel Wassersleben: „Koch ist ein unglaublich kreativer Beruf. National wie international gibt es beste Aufstiegschancen. Durch neue Arbeitszeitmodelle ist man heute viel flexibler.“

Und nach dem Job ins Ehrenamt

Mit dem Klimawandel nehmen die Naturkatastrophen zu, wie die zerstörerischen Überschwemmungen u.a. in Rheinland-Pfalz. Dort sind seit Juli 2021 rund 700 Einsatzkräfte vom DRK, DLRG, Freiwillige Feuerwehren, Arbeiter-Samariter-Bund, Malteser Hilfsdienst und THW aus Schleswig-Holstein im Einsatz. Um auch zukünftig ein starkes Team zu sein, suchen fast alle Einrichtungen Nachwuchs und Ehrenamtliche. Unterstützen Sie mit Ihrem Talent das Fundament unserer Gesellschaft!

Impressum

Herausgeber: Kooperation Gastliches Wikingland 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, www.plass-relations.de

Übersetzungen Englisch: Sandhya Plaß, Berlin

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

Titelbild: GutsKüche

Druck: Hartung Druck + Medien GmbH, Hamburg

Copyright Schleswig-Holstein Landkarte:

Kartengrundlage: ATKIS® Internetkarten, ©LVerMA SH

Kartenbearbeitung: alta4 Geoinformatik





Eric Friedrich,
F&B Manager

„ICH WEISS, WARUM DARBOVEN!“

Ganz klar: J.J.Darboven ist der Partner, auf den ich mich von früh bis spät verlassen kann. Durch individuelle Lösungen und eine große Heißgetränkervielfalt werden die Ansprüche meiner Gäste

bestens bedient. Ob im Frühstücksbereich, an der Bar oder im Hotelzimmer – der einzigartige Genussmoment ist meinen Gästen garantiert!

Alfredo
ESPRESSO

Café
Intención
DER FAIRTRADE-PIONIER

J.J.DARBOVEN
CLASSICS

COCAYA

Cilless
TEE

J.J.DARBOVEN
SEIT 1866

IHR EXPERTE FÜR HEISSGETRÄNKE

www.professional.darboven.com