

MESSEN & EVENTS

## Fokus auf Nachhaltigkeit und Vielfalt der Region



Das SHGF hat sich zur Aufgabe gemacht, das nördlichste Bundesland und seine essbaren Produkte bei Gästen und Gastköchen bekannter zu machen / Foto: SHGF

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

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

Startschuss im September

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

Gäste des SHGF dürfen sich auf den Auftakt am 11. September 2022 freuen: Zum Start der

36. Saison wird ein Meister der modern interpretierten, französischen Küche erstmals aus dem Schwarzwald ins Hotel Der Seehof nach Ratzeburg reisen: Zwei-Sterne-Koch Manuel Ulrich aus dem Ösch Noir in Donaueschingen setzt darauf, französischen Grundprodukten einen überraschenden Twist zu verleihen. Unterstützt wird er von Ein-Sterne-Koch Lutz Niemann aus der Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand und Pâtissier Stephan Koch aus dem Hotel Altantic Hamburg.

#### Ein Hauch von Europa

In 2022 hat der Michelin Guide Deutschland 327 Restaurants mit Sternen ausgezeichnet, einige erstrahlen beim 36. SHGF. Der Mix aus neuen und bekannten Gastköchen löst auch international Sogwirkungen aus. Ein Hauch von Europa weht dank einiger Spitzenköche beim Festival: Rolf Fliegau mit gleich zweimal zwei Sternen aus dem Ecco des Giardino Hotels in Ascona und Ein-Sterne-Koch Philipp Heid, Vertreter der Fusion-Cuisine im Restaurant Prisma des Park Hotels Vitznau, beide Schweiz, sowie Ein-Sterne-Koch David Görne vom Restaurant G.A. in Frankreich, werden anreisen.

„Ganz besonders freut uns, dass der amtierende Drei-Sterne-Koch Marco Müller vom Rutz in Berlin dem SHGF seit Jahren die Treue hält. Dieser feingeistige und visionäre Produktveredler wird zusammen mit Lutz Niemann aus der Orangerie an der Ostsee für einzigartige Genussmomente sorgen“, so Willhöft. Mit den ehemaligen Drei-Sterne-Köchen Dieter Müller und Nils Henkel konnten zudem zwei der besten Köche und Ausbilder Deutschlands nach Sylt ins Fischen am Dorfteich und ins Romantik Hotel Kieler Kaufmann engagiert werden.

#### Neue Gesichter

Als einzige Sterneköchin hat Sonja Frühsammer wieder ihr Kommen zugesagt. „Eigentlich wollte ich pausieren, aber es gibt so viele SHGF-Gäste, die uns im Frühsammer’s im Grunewald besuchen“, erklärt Frühsammer. Viel Freude hat auch Zwei-Sterne-Koch Christoph Rüffer aus dem Hamburger Haerlin beim Gourmetfestival, der mit der Höchstnote von fünf Toques im aktuellen Gault Millau ausgezeichnet wurde, und im Februar 2023 im Boutique Hotel Wassersleben neben Inhaber Eicke Steinort am Herd steht.

Viele Fans hat Sympathieträger Michael Kempf vom Berliner Restaurant Facil im The Mandala Hotel. Seine konstant mit zwei Sternen ausgezeichneten Gerichte brillieren durch Raffinesse und subtile Aromen. Ein-Sterne-Koch Ronny Siewert führt seit Jahren die Kochelite in Mecklenburg-Vorpommern an und macht sich im Januar auf den Weg nach Ratzeburg. Die Ein-Sterne-Köche Daniel Raub und Laurin Kux sowie Saucenfreak Jens Rittmeyer zeigen ebenfalls wieder ihre Ästhetik und Lust am Beruf des Kochs mit exklusiven Gerichten.

In der 36. Saison gibt es zudem viele neue Gesichter, die ihr Debüt beim SHGF feiern: die Ein-Sterne-Köche Volker Fuhrwerk (Gut Panker, Schleswig-Holstein), Maurizio Oster (Zeik, Hamburg), Michael Oettinger (Hotel Hirsch, Fellbach) und Valentin Rottner (Romantik Hotel Rottner, Nürnberg) sowie die Zwei-Sterne-Köche Thomas Imbusch (100/200 Kitchen, Hamburg) und Manuel Ulrich (Ösch Noir, Baden-Württemberg). Die SHGF-Macher haben verschiedene Zielgruppen im Visier. Eine ungezwungene Plattform des Kennenlernens und der guten Küche bietet die Tour de Gourmet Solitaire (TdGS) für Alleinreisende ab 40 Jahren. Auf der 8. TdGS am 19. November lernen die Gäste die Hofküche Backensholz in Nordfriesland mit eigener Käserei näher kennen. Zudem führt

