



KOCH-WETTBEWERB



Toller Preis: Guido Eschholz (von links), Heiko Zimmat und Michael Klafke vom Seehotel werden den unterlegenen Finalisten verwöhnen.

Gala-Abende für Genießer

Kulinarische und kulturelle Hochgenüsse bietet am 6. Dezember das Finale unserer Küchenlust im Waldschlösschen. Der Sieger gewinnt eine Traumküche, der Zweitplatzierte einen traumhaften Gourmet-Abend.

VON ANJA WERNER

Umgeben von einer traumhaften Naturkulisse schmiegt sich das Schleswiger Waldschlösschen in die Landschaft. In diesem Jahr bereitet das Vier-Sterne-Superior-Haus die Bühne für das große Finale unserer Küchenlust. Auf dem Gelände des ehemaligen Wildgeheges der Gottorfer Herzöge wird am 6. Dezember ab 19 Uhr entschieden, wer sich Schleswig-Holsteins Hobbykoch des Jahres nennen darf – und sich über eine Traumküche von Förde-Küchen im Wert von 10000 Euro freuen kann. „Wir sind sehr gerne Partner dieses Kochwettbewerbs“, sagt Hans-Werner Behmer, Geschäftsführer des Gasthauses mit Tradition. Bereits im Jahr 1955 hat Familie Behmer das Waldschlösschen übernommen. Wie bei unserem Kochwettbewerb stehen auch in der dortigen Küche



Hans-Werner Behmer ist gerne Gastgeber.

Klaus-Peter Willhöft, Präsident des Schleswig-Holstein Gourmet-Festivals, und shz-Redakteurin Anja Werner in der Jury, die nach dem Dessert entscheiden wird, wer den Kochwettbewerb 2013 gewinnt.

Ohne einen schönen Preis wird aber auch der Zweitplatzierte das Hotel nicht verlassen. Dieser gewinnt zwei Plätze für

von Matthias Baltz frische, hochwertige und regionale Produkte ganz hoch im Kurs.

Der junge Spitzenkoch sitzt zusammen mit Landfrauen-Präsidentin Marga Trede, Gitti Drolshagen aus der Geschäftsleitung von Förde-Küchen,

den Gala-Abend des 27. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals am 9. Februar. Dann kochen im Vitalia-Seehotel in Bad Segeberg zwei Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, acht Gusto-Pfannen und fünf Feinschmecker-Punkte. Hinter dieser Liste an kulinarischen Auszeichnungen steht ein Mann – Wolfgang Becker aus Becker's Design Hotel in Trier. Modern, klar, schnörkellos und individuell sind die Genuss-Kunstwerke, die der Koch, der auch Winzer ist, auf die Teller zaubert. Die entspannte Atmosphäre des direkt am Großen Segeberger Sees gelegenen Vier-Sterne-Hotels macht den Genuss komplett. Exklusiv wird dem Zweitplatzierten des Kochwettbewerbs zudem die Gelegenheit geboten, den außergewöhnlichen Gastkoch in der Küche zu besuchen. Die Idee des Gourmet-Festivals –

das kulinarische Leben im Land zwischen den Meeren mit frischen Brisen aufzuwerten, den Horizont der Köche durch europäische Top-Trends zu erweitern und den Tourismus durch Genuss-Events im Winterhalbjahr anzukurbeln – wird auch bei den anderen Gastgebern noch bis zum 16. März 2014 gelebt. Zu diesen zählt am 31. Januar und 1. Februar 2014 auch das Ringhotel Waldschlösschen in Schleswig, das an diesen Abenden den Zwei-Sterne-Koch Denis Feix aus dem „Il Giardino“ des Columbia-Hotels in Bad Griesbach zu Gast hat. Die spannungsreiche Naturküche des 39-jährigen Könners am Herd ist mit zwei Michelin-Sternen, 18 Gault-Millau-Punkten und neun Gusto-Pfannen ausgezeichnet. Seine Kenntnisse verfeinerte Feix unter anderem bei den Drei-Sterne-Köchen Dieter Müller und Joachim Wissler. Seit 1987 ist die Kooperation „Gastliches Wikingland“ Ausrichter des Festivals für Genießer, das noch bis zum 16. März kommenden Jahres mit insgesamt 31 Veranstaltungen und 19 Gastköchen aus Deutschland, Dänemark und Österreich gefeiert wird.

Im Waldschlösschen sorgt neben dem außergewöhnlich freundlichen Service, einer exzellenten Küche in den Restaurants „Olearius“ und „Fasanerie“ sowie dem anspruchsvollen Garten-Spa vor allem die familiäre Führung des Hauses für Wohlfühl-Atmosphäre. Das „Olearius“ bietet hochwertige und überraschende Kreationen aus regionalen Spezialitäten – von frischen Nordseekrabben über Husumer Rumpsteak bis zu saisonalen Gemüsesorten, gewürzt mit frischen Kräutern aus dem eigenen Hotelgarten. In der „Fasanerie“ werden Gaumenfreuden der Spitzenklasse serviert – vor allem feinste Wild- und Fischgerichte,



Nur vom Feinsten lautet das Motto in der „Fasanerie“ des Waldschlösschens.



Regionale Produkte in überraschenden Kreationen werden im „Olearius“ serviert.

aber auch hochwertig verarbeitetes Rind, Lamm oder Schwein. Da die Hotel-Inhaber Marion und Hans-Werner Behmer passionierte Jäger sind, erwerben sie das Wild für die „Fasanerie“ direkt an der Jagdstrecke. Aus dem Kräutergarten von Marion Behmer stammen auch wertvolle Produkte für die im Hotel angebotenen Tees.

„Unser Ziel ist, dass sich unsere Gäste bei jeder Gelegenheit vom ersten Moment an

wohl fühlen“, betont Hans-Werner Behmer. Das gilt auch für die Besucher unseres Küchenlust-Finales. Neben der schönen Umgebung wird diesen das Live-Kochduell unserer beiden besten Bewerber, ein exklusives Büfett und als Sahnehäubchen einige kulturelle Schmankerl von der Opern-Sängerin Sylvia Wieland geboten – einer langjährig gefeierten Solistin des Landestheaters, deren Repertoire eine große Vielfalt zum Thema „Essen und Trinken“ bietet. Durch den Abend führt NDR-Moderator Jan Malte Andresen. Karten gibt es landesweit in allen Ticket-Centern des sh:z.

Infos über alle Gala-Abende des Gourmet-Festivals: www.gourmetfestival.de. ●

