

## PRESSEMITTEILUNG

Sylt, 14. September 2021

### Genussinsel Sylt

**Auf Sylt sollte man unbedingt auf sein Bauchgefühl hören. Und das lässt sich auf eine ganz einfache Formel bringen: kulinarische Vielfalt gepaart mit höchster Qualität und Kreativität. Egal ob norddeutsch oder international, unkompliziert oder anspruchsvoll, Strandbistro oder Gourmetrestaurant – Gastlichkeit hat auf der Insel immer Saison.**

Von der kleinen Fischräucherei über das legere Strandbistro bis zum eleganten Gourmet-Restaurant - Feinschmecker haben auf Sylt eine schmackhafte Qual der Wahl. Mehr als 200 Lokalitäten sorgen für eine gastronomische Vielfalt und Dichte, die kaum eine Grosstadt vorweisen kann. Ganz oben auf den Speisekarten stehen zumeist regionale Produkte aus den Meeres- und Kräutergärten der Insel: Austern aus List, Kräuter von den Morsumer Wiesen, Miesmuscheln aus der Nordsee und vieles mehr. Die frischen und hochwertigen Produkte aus der Region, zubereitet von Meistern der Kochkunst, gewürzt mit einem Gespür für Tradition und Kreativität, lösen bei Feinschmeckern kollektive Gaumenfreuden aus und stossen beim Verein „FEINheimisch“ auf breite Zustimmung. Sternekoch Johannes King („Söl'ring Hof“) ist ebenso Mitglied beim Verein für regionale Ess- und Kochkultur wie die „Wonnemeyers“ mit ihrem gleichnamigen Restaurant in der Lister Weststrandhalle.

Zur Vielfalt gesellt sich Klasse: Die Sylter Botschafter des guten Geschmacks punkten regelmässig bei den gestrengen Kritikern internationaler Feinschmecker-Bibeln. Wie im Vorjahr leuchten vier Michelin-Sterne am Sylter Gourmethimmel. Der Sölring Hof in Rantum ist mit zwei Sternen auch künftig das Mass aller Dinge. Küchenchef Jan-Philipp Berner, der die Küche auf der Rantumer Düne seit 2013 leitet und gemeinsam mit Johannes King vom Gault & Millau zum „Koch des Jahres 2019“ gekürt wurde, darf sich über folgende Lobeshymne der Michelin-Tester freuen: „Von den meisten Plätzen kann man in die Küche schauen, wo das Team ein kreatives Menü zubereitet, für dessen fein ausbalancierte Gänge nur beste - möglichst regionale - Produkte verarbeitet werden. Jeweils einen Stern erkochten sich Felix Gabel vom „Kai 3“ im Hörnummer Budersand und Holger Bodendorf vom „Bodendorf's“ im Tinnummer Landhaus Stricker.

Sylt bietet auch Raum für kulinarische Refugien der Freiheit, den eng gesteckten Rahmen mit all den Details der Etikette, die der Michelin vorschreibt, aufzubrechen. Alexandro Pape zum Beispiel: Seit fünf Jahren ist der Spitzenkoch auch Salzbauer und gewinnt mittels eines einzigartigen Verfahrens Salz aus dem Wasser der Nordsee. Aus dem reinen Kondensat, das bei der Salzgewinnung übrigbleibt, braut er Bier. In seiner Sylter

Pressekontakt  
Sylt Marketing GmbH  
Jutta Vielberg  
Stephanstr. 6  
D-25980 Westerland/Sylt

Fon: 0 46 51 / 820 20  
Fax: 0 46 51 / 820 222

www.sylt.de  
presse@sylt.de

## PRESSEMITTEILUNG

Genussmacherei betreibt er mit der „Kochinsel“ ausserdem ein hochmodernes Kochstudio.

Sylt hat zwei Weinberge. Wie bitte? Ja, richtig gelesen. Seitdem sich Schleswig-Holstein 2009 mit insgesamt zehn Hektar in die Reihe der weinbautreibenden Länder einreichte, wächst in Keitum auf zwei Flächen Deutschlands nördlichster Wein. Der Rheingauer Winzer Christian Ress sicherte sich auf einer 3'000 Quadratmeter grossen Fläche neben der Kirche St. Severin die Weinanbaurechte und pflanzte 1'100 Rebstöcke der Sorte Solaris und 500 der Sorte Rivaner, beides Züchtungen, die an Standorte im hohen Norden angepasst sind. Ein paar Meter weiter und nördlicher liegt der zweite Sylter Weinberg. Seinerzeit sicherten sich auch die drei Sylter Henning Lehmann, Olaf Klein und Brigitta Quendler Weinanbaurechte und pflanzten auf 7'000 Quadratmetern 2'700 Rebstöcke der weissen Sorte Solaris. Der Weinberg, mangels jeglicher Steigung ist er mehr eine Weinwiese, liegt auf 54 Grad nördlicher Breite, zehn Meter über Seehöhe und ist damit der nördlichste Platz in Deutschland, an dem Wein angebaut wird. Wer Lust hat, mehr über beide Weinberge zu erfahren, sollte eine Weinerlebnistour mit dem Sommelier Nils Lackner mitmachen.

Dank der vielen Sylter Sonnenstunden gedeihen, keine 100 Meter Luftlinie entfernt, sogar auch Zitronen. Die kleine Zitronenplantage gehört zur Meeresgärtnerei von Andreas Frädrieh, der dort neben Queller, Salzwiesenkräuter und Meeresgemüse alles kultiviert, was seiner Leidenschaft für nachhaltige Landwirtschaft entgegenkommt. La dolce vita auf Sylt!

Pressekontakt  
Sylt Marketing GmbH  
Jutta Vielberg  
Stephanstr. 6  
D-25980 Westerland/Sylt

Fon: 0 46 51 / 820 20  
Fax: 0 46 51 / 820 222

[www.sylt.de](http://www.sylt.de)  
[presse@sylt.de](mailto:presse@sylt.de)