

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!**  
Text und Cover abrufbar unter [www.zs-verlag.com/gaultmillau/](http://www.zs-verlag.com/gaultmillau/)

## Makrele mit gebackenem Kalbskopf in Thymiantee

**SCHLESWIG-HOLSTEIN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Konzentration der Spitzenküche auf Sylt und an der Ostsee / Holger Bodendorf auf Sylt, Dirk Luther in Glücksburg und Christian Scharrer in Weissenhaus weiter auf Platz 1 / Aufwertung für die „Sansibar“**

Von den acht Köchen, die derzeit nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in Schleswig-Holstein mit 16 und mehr Punkten das Niveau erreichen, auf dem Kochen zur Kunst wird, stehen je vier auf Sylt und an der Ostsee am Herd – allesamt in Hotelrestaurants. Diese Konzentration erklärt sich der Restaurantführer damit, dass „die Spitzenküche im nördlichsten Bundesland weiterhin offenkundig stärker vom Tourismus als von der Genussfreude seiner Bewohner beflügelt wird“.

In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 bekommen nur drei Köche eine höhere Note als im Vorjahr: Dietmar Priewe von der „Sansibar“ in **Rantum** auf Sylt steigert sich „mit seiner Riesenkarte von Currywurst mit Bratkartoffeln bis Sashimi vom Thunfisch ‚Tataki Style‘ mit Sesamcreme und Teriyaki-Sauce“ auf 15 Punkte. Daniel Phillips vom „Spices“ in **List** auf Sylt erreicht 14 Punkte, André Malewski vom „Eucken“ in **Husum** 13.

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau zwischen Nord- und Ostsee stehen wie im letzten Jahr

- Holger Bodendorf vom Restaurant „Bodendorf’s“ in **Tinum** auf Sylt, der „in seiner nicht erlahmenden Kreativität marinierte Hamachi-Makrele mit gebackenem Kalbskopf in Thymiantee liiert und den geblähten Langostino mit sehr zartem Kalbsbries durch eine himmlische Vinaigrette von geschmorten Poularden verbandelt“;
- Dirk Luther von der „Meierei“ in **Glücksburg**, dem „Produktqualität über alles geht, weshalb weder die Fjordgarnelen mit Wasabimayonnaise, Salty Fingers und Gurken-Koriandersorbet noch der Atlantikhummer auf Kartoffelnudeln mit Erbsencreme und Krustentierschaum Zuchtware sind“;
- Christian Scharrer vom „Courtier“ in **Wangels-Weissenhaus**, der seine „Tischfeuerwerke in glitzernden Aromenfarben zündet und den Loup de mer mit Grün- und Passepierre-Algen, Muscheln und dem satten Farbton des Kartoffel-Bouillabaisse-Pürees oder den Carabinero mit Melonensorbet sowie Sud und Mousse von Tomaten bestens ins Bild setzt“.

Sie bekommen im Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 18 von 20 möglichen Punkten. Die stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

Dem Trio folgen mit je 17 Punkten Johannes King und Jan-Philipp Berner vom „Söl’ring Hof“ in **Rantum** auf Sylt und Lutz Niemann von der „Orangerie“ in **Timmendorfer Strand**. Das Sylter Duo „ziert den Steinköhler mit einer Haube aus geliertem Lauchbouillon und einer Eskorte aus kleinen Wattschnecken in würzigem Kräuterschaum“, Niemann „arrangiert die Gelbschwanzmakrele in Sternanisaroma auf Fenchel mit Bitterorange und eingelegten Shii-Take- Pilzen“.

Platz 3 teilen sich mit jeweils 16 Punkten für ihre inspirierten Gerichte die in **Westerland/Sylt** kochenden Jörg Müller vom „JM“ („soufflierte Taubenbrust im Brunnenkressmantel auf Schmorgemüse und Rosmarin-Jus“) und Ulrich Person vom „Hardy’s“ („Sylter Lamm mit Chili-Tapenade und dem orientalischen Püree Baba Ghanoush in subtiler Schärfe“) sowie Dirk Seiger vom

„Buddenbrooks“ in **Lübeck** („marinierte Gänseleber mit hauchdünnen Röllchen Ostsee-Aals, fruchtig-knackigen Apfel-Sellerie-Stückchen und erfrischendem Apfelsud“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 35 Restaurants in Schleswig-Holstein. 34 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter auch das neu eröffnete „Landhaus Severin´s“ in **Morsum/Sylt**; es bekam 14 Punkte „für Gerichte wie Ceviche von der Makrele mit Blaumussheln, Krabben und Queller auf cremigem Kartoffelstampf“. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Schleswig-Holstein**

18 Punkte

Meierei in Glücksburg  
Bodendorf's in Tinum/Sylt  
Courtier in Weissenhaus

17 Punkte

Söl'ring Hof in Rantum/Sylt  
Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

Buddenbrooks in Lübeck  
JM und Hardy's in Westerland/Sylt

15 Punkte

Alt-Wyk in Wyk auf Föhr  
San Lorenzo in Glinde  
Ahlmanns und Bärenkrug in Kiel  
Balthazar und Wullenwever in Lübeck  
Privileg im Historischen Krug in Oeversee  
1797 in Panker  
\*Sansibar in Rantum/Sylt  
Diva in Scharbeutz

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!**