

Hier zu Hause

Aktion „Solibrot“
im Kirchencafé

WESTERLAND Diese Hilfsaktion macht Appetit: Bereits zum fünften Mal beteiligen sich die katholische Kirchengemeinde Sylt und die Bäckerei Abeling an der bundesweiten Aktion „Solibrot“ von Misereor, dem Hilfswerk der katholischen Kirche.

Ab diesem Sonntag können alle Sylter und Gäste die Aktion mit dem Kauf von „Solibrot“ unterstützen: Die von der Bäckerei Abeling gebackenen, je ein Pfund schweren Bauernbrote sind erstmalig am Sonntag, 5. März – und dann bis zum 9. April – jeden Sonntag im Anschluss an den Gottesdienst ab 11.30 Uhr im Kirchencafé an der Westerländer St. Christophorus-Kirche zum Preis von vier Euro erhältlich, ebenso wie Fair trade-Produkte des Weltladens.

„Wir freuen uns sehr, dass wir die tolle Zusammenarbeit mit Klaus Funke und seinem Team auch in diesem Jahr fortsetzen können“, erklärte Erika Redlin vom katholischen Kirchengemeinderat, während Funke konstatierte: „Aktionen für einen guten Zweck unterstütze ich sehr gerne.“

Auch die Kollekte des Gottesdienstes am 26. März sowie die gesammelten Spenden bei dem – vom Hotel Roth gesponserten – Fastenessen, das Sonntag, den 2. April, um 11.30 Uhr im Kirchencafé beginnt, kommen Misereor zugute. Das Geld wird das Hilfswerk für dringliche Hilfsprojekte in Afrika verwenden. *fd*



Hoffen auf eine gute „Solibrot“-Resonanz: Erika Redlin und Klaus Funke. *DEPPE*

Hochprozentige Premiere in Keitum

Kommende Woche lädt Wein Heiliger lädt zur neugestalteten Messe in den Friesensaal / Unter anderem wird der erste echte Sylter Whisky präsentiert

KEITUM Am Dienstag, den 7. März, verwandelt sich der Friesensaal in eine Messehalle für Neuheiten und Schätze aus der Welt der Weine und Spirituosen. Zwischen Watt und Wiesen laden 33 namhafte Aussteller zum Genießen und Kennenlernen ein. Das Angebot reicht dabei von deutschen und internationalen Weinen über Edelbrände, Champagner und Schaumweine bis hin zum Whisky – darunter der torfigste Whisky der Welt, der Octomore aus dem Hause Bruichladdich. Dieser Single Malt Whisky aus schottischer Gerste überwältigt mit kräftigen Raucharomen, die mit Meeresluft und Seetang verschmelzen und den Octomore zu einem imposanten Whisky für Kenner machen.

Einen weiteren Whisky der besonderen Art präsentiert Alexander Sievers – Chef der Wein Heiliger-Crew – besonders gerne, denn der „Sild“-Edition „Crannog“ ist der erste echte Sylter Whisky, den er selbst mit aus der Taufe gehoben hat. „Sild“ ist die historische Bezeichnung für die Insel und Ursprungs-ort dieses einmaligen Whiskys, der aus Sylter Gerste und Sylter Wasser gebraut wird. Die international renommierte Brennkunst der Destillerie „Slyrs“ am Schliersee war der Garant für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Eine absolute Rarität, denn der „Crannog“ ist weltweit der einzige Whisky, der auf dem Meer, in einem Schiff gelagert wird. „The Angel's Share“ schaukelt im Lister Hafen mit dem „Crannog“ in ihrem Bauch eine wertvolle Fracht, die schon jetzt zu den begehrtesten Sammlerstücke internationaler Whisky Liebhaber zählt. Sein Geschmack ist kräftig, pfeffrig, angenehm salzig und mit einem vollmundigen Malzton. Im Glas schimmert er wie dunkler Bernstein, im Geruch ist er würzig, süßlich und leicht rauchig. Die letzten Flaschen dieser Edition gibt es nur bei Wein Heiliger.

Auf der Messe im Friesensaal gibt es aber noch viel mehr zu entdecken. Zum Beispiel den neuen Wodka „Sash & Fritz“, der russische Tradition mit deutscher Präzision und Perfektion vereint. Nur die besten Zutaten, wie 100 Prozent deutscher Weizen und klares Quellwasser aus dem Erzgebirge, werden in einem sorgfältig durchdachten Herstellungsverfahren zu qualitativ hochwertigem



Alexander Sievers von Wein Heiliger (Mitte) und seine Crew lagern den „Sild“-Edition „Crannog“ auf einem Kutter im Lister Hafen, wo der Whisky in bester Sylter Luft heranreift. *FOTOS: WEIN HEILIGER*



Edle Spirituosen, wie dieser britische Tanqueray-Gin, geben sich im Keitumer Friesensaal ein Stelldichein mit ausgesuchten Weinen

Wodka verarbeitet. Das Ergebnis: Manufaktur-Wodka auf höchstem Niveau mit erkennbaren Aromen von Getreide und gelben Früchten sowie einer sehr dezenten, leicht wahrnehmbaren Süße. Welche Geschichte sich hinter dem Namen „Sash & Fritz“ verbirgt und ob der servierte Kaviar tatsächlich perfekt dazu passt, erfahren Sie auf der Messe.

Dort werden die Gäste auch Zeuge zweier Deutschland-Premieren, denn zwei Aussteller präsentieren ihre noch streng gehüteten Produktneuheiten – dazu nur so viel: es wird prickelnd. Als besondere Überraschung haben die Aussteller einen speziellen „Sommer-Cocktail 2017“ kreiert, den es ebenso zu verkosten gilt, wie ausgewählte Gin- und Rumsorten, Champagner-Kreationen in neuer Bio-Qualität und alkoholfreie Drinks mit Pfiff. Start der Messe ist um 12 Uhr, gegen 19 Uhr ist Feierabend. Der Eintritt ist frei. *Sabine Fleischmann*

Wenn Sylter in Hamburg kochen

Robert Stolz lud seine Sylter Koch-Freunde an die Hamburger Alster ein, um mit ihnen im Jahreszeiten Grill kulinarische Standpunkte aus zu tauschen / Eine Freude für die Gäste

HAMBURG Robert Stolz hatte geladen und alle waren gekommen. Nein, nicht der Komponist, sondern der Koch, der fein schmeckenden Kulinarikern im Norden mindestens so bekannt sein dürfte wie der berühmte Musiker. Der Kochkünstler wollte seine neue Wirkungsstätte präsentieren: Den Jahreszeiten Grill im Hamburger Grandhotel „Vier Jahreszeiten“, den Stolz seit Sommer des vergangenen Jahres als Küchenchef leitet und mit einigen neuen Ideen bereichert.

„Ich fühle mich hier sehr wohl“, ließ Robert Stolz bei der Begrüßung die Gäste wissen, die ihm und seiner das Regionale betonenden Küchenphilosophie oft schon seit vielen Jahren folgen. Gute Köche kennen sich nicht nur, sie hegen häufig auch Sympathie für einander. Klar, das s auch ein aufgeschlossener Koch wie Robert Stolz viele Kollegen seine Freunde nennen kann. Wenn ein Küchenchef Lust hat, sie wiederzusehen, dann veranstaltet er einen Event, bei dem alle kochen müssen – und man in der Küche dabei seinen Spaß hat... Die Event-Idee war schnell geboren, denn nicht nur Ro-



Koch-Lust und Köche-Spaß: Robert Stolz (2.v.r.) mit Christoph Rüffer, Ulrich Person, Jens Rittmeyer und Dietmar Priewe (v.l.n.r.) *FOTOS: STI*



Kostproben: Sabling ...

bert Stolz hat als junger Hamburger Koch einige Jahre auf Sylt gearbeitet, auch Vier-Jahreszeiten-Direktor

Ingo Peters ist erklärter Sylt-fan. Und schon war die Idee zu „Sylt meets Hamburg“ geboren. Auch wenn es bis zur Realisierung des Abends noch fast sechs Monate dauern sollte. Jetzt war es so weit, und an die Alster waren die Sylter Kollegen von Robert Stolz gekommen, mit denen er eine lange Freundschaft hegt und pflegt: Ulrich Person, Küchenchef im Westerländer Nobelhotel „Stadt Hamburg“, Jens Rittmeyer, der bis Anfang des Jahres

noch Küchenchef im Sterne-Restaurant „Kai3“ im Hörnummer Luxus-Hotel Budersand war, Dietmar Priewe, Küchenchef in Sylts berühmter Sansibar und der ehemals im Munkmarscher Fährhaus tätige 2-Sterne-Koch Christoph Rüffer, der seit 15 Jahren mit kulinarischen Höhenflügen im Vier-Jahreszeiten-Gourmet-Restaurant Haerlin die Gäste begeistert. Die Fünf hatten jeweils einen Gang des Menüs zu verantworten.



... und Seeteufel

Auch wenn sich Köche gut verstehen, gemeinsam schon am Herd gestanden haben und ihr Können gegenseitig

sehr schätzen, verfolgen die wahren Können unter ihnen doch sehr individuelle kulinarische Wege, zeigen ihre Küchen deutlich unterscheidbare Akzente.

Der Abend mit Robert Stolz und seinen Freunden überraschte deshalb auch die Gäste, von denen einige extra von Sylt angereist waren, mit einer wahren Fülle an Kontrasten.

Rustikal aber nicht grob war der Auftakt von dreierlei Schnacks, mit denen Robert Stolz das Menü starten ließ. Kleine, teils kross geröstete Brote mit fischigen Auflagen. Filigran produziert und geschmacklich differenziert kamen die Königskrabben-Variationen mit Thaispargel von Ulrich Person auf die Teller. Wahrlich schlicht und so einfach, dass es wieder genial war, wusste Christoph Rüffer den warmen und geflammten Saibling mit einer Beurre blanche zu servieren. Kraftvoll und tiefgründig kombiniert mit asiatischer Ente präsentierte Dietmar Priewe einen perfekt gegarten Seeteufel – ein Kracher!

Jens Rittmeyers große Vorliebe für jahreszeitliches Gemüse, seine Lust an der Vielfalt von Texturen und Aro-

men ließ zwar seine bewusst nicht kross gebratene Entenbrust etwas in den Hintergrund treten, aber seine Küchenphilosophie sehr schmeckbar werden. Mit dem fast poetischen Titel „Weißer Winter 2017“ präsentierte dann zum süßen Abschluss Robert Stolz auch noch mal seine kulinarischen Überlegungen, die wie bei Rittmeyer tief in die Region, ihre Natur und die aktuelle Jahreszeit eindringen, um daraus Gerichte zu kreieren, die „die ersten Anzeichen des aufblühenden Lebens unter der Schneedecke“ erfahrbar machen: Frühe Wildkräuter, Sorbet aus eingelegten Stachelbeeren, Ingwerparfait und Joghurtmousse ergeben bei Robert Stolz einen Teller wie nach dem Durchfahren eines Eisbrechers durch das gefrorene Meer mit seinen sich auftürmenden weißen Massen: ein süßer knackiger Schnee mit herb-sauren Akzenten. Ein kleiner Paukenschlag zum Finale und ein weiterer Beleg für die kulinarische Spannweite in der aktuellen Spitzenkücherei. Zugleich aber auch der Beweis, dass man in Hamburg wie auf Sylt viele kreative Köpfe am Herd findet. *Michael Stitz*