

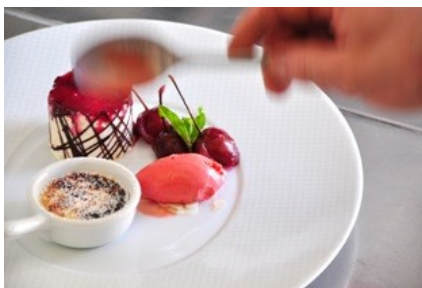
## PRESSEINFORMATION

### **1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie am 2. April 2015**

### **Tellertauschen erwünscht im Sterne-Restaurant Alt Wyk auf Föhr!**



Daniela und René Dittrich vom Alt Wyk



Süß verführt im Alt Wyk



Bezauberndes Ambiente im Alt Wyk

© Fotos: Restaurant Alt Wyk – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

***Am Gründonnerstag– am 2. April 2015 – feiern Deutschlands Spitzenköche den 1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie. Warum? Das Gerücht der „Roten Karte“, die angeblich von Spitzenköchen mitgegeben wird, soll endgültig verbannt werden. An dem Tag ist Tellertauschen unter den Gästen erwünscht! Das kleine Exquisit-Restaurant Alt Wyk auf Föhr, seit 2012 mit einem Michelin-Stern versehen, macht mit und bietet zwei unterschiedliche Frühlingsmenüs inklusive Aperitif und korrespondierender Weine sowie Kaffee oder Tee zum Preis von 195 Euro für zwei Personen an. Weitere Infos unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de) oder telefonisch unter 04681 / 32 12.***

Föhr, 12. März 2015 (primo PR). Nicht nur über Thomas Bühner, Nelson Müller und Alfons Schuhbeck wird erzählt, dass sie ihren Gästen zum Abschied die berühmt berüchtigte „Rote Karte“, ein kleines Kärtchen zur Rechnung legen, auf dem steht: „Bitte beehren Sie uns nicht wieder!“ .Natürlich handelt sich um üble Nachrede in Kettenbriefmanier. Als Grund wird stets genannt, die Gäste hätten gegenseitig vom Teller des anderen probiert.

Am **1. Tag der Deutschen Spitzengastronomie** soll Schluss mit den Gerüchten sein. Spitzenköche aus ganz Deutschland zeigen, dass sie mehr als „Püree von drei Erbsen“ servieren können. „Nicht reden, selbst erleben!“ ist die Devise am 2. April 2015. Die Aktion wurde von STERNKLASSE, dem Portal der Spitzenrestaurants, ins Leben gerufen.

Mit dabei ist das kleine und feine Restaurant Alt Wyk auf der friesischen Insel Föhr, das unter der Leitung von Daniela und René Dittrich steht. „Wir finden die Idee Klasse und für uns ist es ein Kompliment, wenn vom Teller des Sitznachbarn probiert wird“, so René Dittrich, der seit 2012 auch einen Michelin-Stern für sein Restaurant trägt. So bereitet der 41-jährige Koch aus dem Erzgebirge für diesen Tag gleich zwei Überraschungs-Frühlingsmenüs für seine Gäste vor. Inklusive Aperitif, korrespondierender Weine und Kaffee/Tee zahlen zwei Personen nur 195 Euro für den



## PRESSEINFORMATION

ganzen Abend. Um Tischreservierung wird gebeten per Email an [info@alt-wyk.de](mailto:info@alt-wyk.de) oder telefonisch unter 04681 / 32 12.

### Über Alt Wyk

Modern, kreativ und innovativ: das ist die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr, der 2012 erstmals vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seit April 2011 führt René Dittrich mit seiner Frau Daniela das eigene kleine Exquisit-Restaurant. Der 41-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 34-jährige Weinkennerin sorgen seitdem für Gourmet-Genuss. Stilvolles Ambiente, ambitionierte Küche und anspruchsvoller Service stehen hier an erster Stelle. Mit frischen Ideen und den auserlesenen Zutaten aus der Region zaubert René Dittrich edle internationale Köstlichkeiten. Neben verschiedenen Menü-Vorschlägen gibt es auch ein ausgezeichnetes à la carte-Angebot mit feinsten kulinarischen Zutaten. Auf der Weinkarte haben die Gäste die Wahl zwischen 50 edlen Tropfen, zwei Drittel davon kommen aus Deutschland.

Außer dem Restaurant mit 40 Plätzen in drei Räumen gibt es noch zwei Ferienwohnungen im Haus.

Weitere Informationen zum Restaurant „Alt Wyk“ und die Öffnungszeiten sind unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de) abrufbar. Die Gastgeber stehen auch telefonisch unter 04681 / 32 12 zur Verfügung.