

PRESSEINFORMATION

Wo das Meer schmeckt: Friesische Karibik

Aufgefrischt für den Sommer – Restaurant Alt Wyk auf Föhr



Daniela und René Dittrich



Das Alt Wyk-Team freut sich auf seine Gäste



Gemütlich speisen Kaminzimmer

© Fotos: Restaurant Alt Wyk

Vor über 300 Jahren ein Beherbergungsbetrieb, vor knapp 150 Jahren ein Lazarett und heute ein Restaurant: Das „Alt Wyk“ auf der Nordseeinsel Föhr begrüßt seine Gäste in frischem Ambiente, mit neuen Kreationen und exquisiten saisonalen Menüs. Rund zwei Monate dauerten die Modernisierungsarbeiten für die neue Küche, die nun ein energiesparenderes Kochen zulässt. Küchenchef und Restaurant-Inhaber René Dittrich – 2009 mit der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland ausgezeichnet – hat mit viel Fantasie und Liebe zum Detail die Speisekarte erweitert. Diese lockt erstmalig mit Hummer und Austern. Rindsfilet, Lammrücken oder Nordseezunge werden nun auch frisch aus dem Ofen am Tisch tranchiert bzw. filetiert. Sein Frühlings-Rezepttipp: Leipziger Allerlei. Weitere Infos unter www.alt-wyk.de.

Föhr, 20. März 2012. Für die Restaurant-Inhaber Daniela und René Dittrich, die vor einem Jahr das „Alt Wyk“ übernommen haben, war eines klar: die über 40 Jahre alte Küche musste einer energiesparenderen Wirkungsstätte weichen. „Die Entscheidung für die Modernisierung der Küche ist schnell gefallen. Wir haben mehr Arbeitsflächen geschaffen, wir arbeiten dadurch effizienter. An jedem Arbeitsplatz befinden sich genügend Kühlschränke und Schubladen, die ein Zwischenlagern gewährleisten, so dass wir während des Services nicht mehr ins Kühlhaus laufen müssen und dadurch Zeit verlieren. Auf dem neuen Induktionsherd können wir zudem energiesparender kochen“, berichtet Gastgeberin Daniela Dittrich.

Mit der neuen Küche erweitert sich auch die Speisekarte. Zwei bis drei Gerichte kommen neu hinzu. „Darüber hinaus möchten wir unseren Gästen Fleisch, wie Kalbskarre, Rindsfilet, Lammrücken und Fisch, beispielsweise Loup de mer, Steinbutt, Nordseezunge, am Stück im Ofen braten und am Tisch tranchieren bzw. filetieren“, berichtet René Dittrich. Auch Hummer und Austern werden erstmals einen Platz auf

PRESSEINFORMATION

der Speiskarte finden. Darüber hinaus hat der Küchenchef viele Ideen für saisonale Gerichte vorbereitet, wie z.B. das Leipziger Allerlei.

Die Modernisierungsarbeiten wurden in den Winter gelegt, um rechtzeitig für die Sommersaison vorbereitet zu sein. Denn die Nordseeinsel Föhr, im Volksmund liebevoll auch „Friesische Karibik“ genannt, ist beliebtes Urlaubsziel für viele Familien, aber auch Singles und Paare. Die zweitgrößte deutsche Nordseeinsel wartet mit ihren kilometerlangen weißen Sandstränden, dem grünen Marschland und gesunden Seeklima auf. Die einzige Stadt der Insel – Wyk – ist nun 102 Jahre alt und trägt seit 1950 den Titel Nordseeheilbad, mitten im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer.

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

René Dittrichs Rezepttipp: „Leipziger Allerlei“



Zutaten:

4 Stangen	Spargel, grün	1 Zweig	Estragon
4 Stangen	Spargel, weiß	1 Ei	Mehl
4	Fingerkarotten	100 g	Sahne
4	Neue Kartoffeln	50 g	Butter
100 g	Erbsen	4	Hahnenkämme
100 g	Fèves	16	Flusskrebse
50 g	Morcheln	150 g	Kalbsbries
1	Tomate	100 g	Gemüse- und Kräuterbouquet (Karotte, Sellerie, Petersilie, 2 Lorbeerblätter, Thymian, Pfefferkörner)
1 TL	Kerbel, gehackt	Lauch,	
1 TL	Petersilie, gehackt	1 l	Court Bouillon
1 TL	Kümmel	1,5 l	Wasser
	Kräuter		

Zubereitung:

Aus dem Gemüse- und Kräuterbouquet zusammen mit Wasser einen Sud herstellen.
Die Hahnenkämme darin weich kochen, das Bries zugeben und etwa 15 Minuten mitkochen.
Den Kümmel der Court Bouillon zugeben, die Krebse darin 2 Minuten kochen und anschließend ausbrechen.
Die Köpfe der Krebse mit der Fischfarce füllen und pochieren.

Das Gemüse rüsten und blanchieren. Den Spargel kochen.
Die Butter für eine Velouté schmelzen. Das Mehl darin ohne Farbe anrösten und anschließend abkühlen lassen. Mit 250 ml vom Spargelfond aufgießen und etwa 20 Minuten kochen, bis sich der Mehlgeschmack verliert.
Zum Schluss das Gemüse und die Kräuter hinzugeben.

Aus den Krebsekarkassen wie im Rezept beschrieben eine Krebsauce ansetzen.