



## PRESSEINFORMATION

### **Sterne Koch René Dittrich gibt sein Können erfolgreich weiter – Azubi legt beste Prüfung als Koch in ganz Schleswig-Holstein ab**

#### **Der Stern von Föhr leuchtet im November auch in Peking**



Einzigster Sternekoch auf Föhr

Restaurant Alt Wyk – gemütlich und exquisit

René Dittrich mit bestem Azubi-Koch Robert Biele

© Fotos: Restaurant Alt Wyk – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter [https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=alt\\_wyk\\_foehr](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=alt_wyk_foehr)

**Föhr, 23. Oktober 2018 (primo PR). Die Küche international, die Produkte immer saisonal und frisch. So beschreibt René Dittrich seine Philosophie im Restaurant Alt Wyk. Er ist der einzige Sternekoch der Insel Föhr. Und das schon seit 2012 ohne Unterbrechung. Dass Dittrich seine Kunst auch erfolgreich weitergeben kann, haben jetzt sein Auszubildender und seine rechte Hand in der Küche, Robert Biele, bewiesen. Der sympathische 23-jährige aus Recklinghausen hat im Beruf Koch aktuell das beste Prüfungsergebnis in ganz Schleswig-Holstein erzielt. Doch Können und gute Küche pflanzen sich nicht nur von Mensch zu Mensch sondern auch von Land zu Land fort. Als Botschafter seiner anspruchsvollen und gehobenen Gastronomie reist der Sternekoch des Alt Wyk im November für fünf Tage ins Renaissance Beijing Capital Hotel und gestaltet dort ein Mittags- sowie ein Abendmenü. Weitere Informationen unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de).**

Sie selbst bezeichnen ihre Küche als schnörkellos. Den ureigenen Geschmack frischer, saisonaler und hochwertiger Produkte hervorzuheben, ist dem Gastgeberpaar René und Daniela Dittrich „eine echte Herzensangelegenheit“. Dass sie mit ganzem Herzen dabei sind, wurde 2012 nicht nur mit einem Michelin-Stern honoriert. Es ist auch beim gesamten Team deutlich spürbar. Die sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten hier mit großer Leidenschaft. Dass die gute Zusammenarbeit Früchte trägt, zeigte sich diesen Sommer unter anderem durch das beste Prüfergebnis in Schleswig-Holstein im Beruf Koch des aktuellen Auszubildenden Robert Biele. „Diese Leistung ist sagenhaft und wir freuen uns sehr für Robert. Er ist noch bis Ende des Jahres bei uns. Ab Anfang 2019 können wir dann eine neue Auszubildende oder einen neuen Auszubildenden für den Beruf Köchin und Koch in der Küche anstellen und sie oder ihn hoffentlich genauso erfolgreich für eine gute berufliche Zukunft wappnen“, stellt René Dittrich in Aussicht und freut sich auf interessante Bewerbungen. „Wir sind ein beliebter Ausbildungsbetrieb und können im kommenden Jahr



## PRESSEINFORMATION

noch weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einstellen. Als große Familie ist es für uns selbstverständlich, dass wir uns sehr persönlich um alle und alles hier kümmern. Dass unsere Auszubildenden zum Beispiel einen guten Abschluss machen für ihren weiteren Berufsweg, liegt uns sehr am Herzen. Und dass alle in einer guten Stimmung und begeistert ihre Aufgaben übernehmen ebenfalls“, ergänzt Daniela Dittrich.

### Föhr goes China



Bevor es darum geht, das Team für 2019 um neue Talente zu erweitern, steht dem Ehepaar Dittrich aber im November noch

eine besondere Mission bevor: Begleitet von seiner Frau stellt der Sternekoch und ausgezeichnete Ausbilder Dittrich im Renaissance Beijing Capital Hotel seine zu Recht hochgelobte Küche vor. Mit einem anspruchsvollen Lunch- und Abendmenü und einem Kochkurs für Medien zeigt er in der Hauptstadt Chinas, was ein kreativer Kopf aus Föhr alles zaubern kann. Dabei heraus kommt zum Beispiel eine Suppe aus Hummer, Fisch und Krustentieren nach „Alt Wyk“ Art, ein Zwetschgenknödel mit Eis aus der in der Spitzengastronomie wiederentdeckten legendären Tonkabohne oder ein Macaron gefüllt mit frischem Ziegenkäse an Ziegenmilch und Thymian-Öl. Beim Kochkurs haben die Medienvertreter die Aufgabe, unter Anleitung ein pochirtes Kalbsfilet im Kräutermantel im Kartoffel-Olivenölsud zu kochen.

Bei allen Kreationen kommt dabei noch ein Leitsatz der Küche zum Tragen: „Bei uns wird auch die vermeintliche Nebensache eines Menüs zum Meisterstück: Brot, Pralinen, Kekse und Schokolade – alles wird in der Alt Wyk Küche selbstgemacht. Und so werden wir es auch in Peking halten“, freut sich René Dittrich auf die kommende Herausforderung.

### Über Alt Wyk

Modern, kreativ und innovativ: das ist die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr, das 2012 erstmals vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seit April 2011 führt René Dittrich mit seiner Frau Daniela das eigene kleine und exquisite Restaurant. Der 43-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 36-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 mittlerweile 100 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 04681/3212 zur Verfügung.