

PRESSEINFORMATION

Alt Wyk auf Föhr: Zum 10. Mal in Folge mit Michelin-Stern Kochkunst mit Sternen – auch zum Lernen



Leipziger Allerlei, René Dittrich und das Team vom Alt Wyk auf Föhr

© Foto 1: Andreas Thumm © Foto 2 + 3: Harald Bickel

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=alt_wyk_foehr

Föhr, 24. März 2022 (primo PR). René Dittrich vom Alt Wyk auf Föhr verteidigt seinen Michelin-Stern zum zehnten Mal in Folge. Vor elf Jahren eröffnete er mit seiner Frau Daniela, die als Weinkennerin für die edlen Tropfen zuständig ist, sein Restaurant und konnte bereits im Jahr darauf mit dem ersten Michelin-Stern glänzen. Seitdem ist er der einzige Sternekoch der Insel. Der 48-jährige Erzgebirger liebt sein Kochhandwerk so sehr, dass er vergangenes Jahr auch eine Ausbildung zum Küchenmeister absolvierte. Warum? Er möchte seine Leidenschaft für echtes Kochhandwerk und fundiertes Knowhow rund um die Küche an potenzielle Köche weitergeben. Daher sucht das Alt Wyk neben Azubis im Bereich Koch, Küche und Service auch bereits ausgebildete Köche, die klassische Kochkunst inmitten Föhrer Brise lernen möchten. Weitere Informationen unter www.alt-wyk.de.

Die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr ist für seine moderne, kreative und klassische Art über alle Grenzen Deutschlands hinweg bekannt. Sie kommt schnörkellos daher, mit frischen, saisonalen und hochwertigen Produkten. „Wir nennen sie die neue Klassik“, so das Gastgeberpaar Dittrich, das von Sankt Moritz bis Südkorea viele Jahre in der gehobenen Gastronomie Erfahrungen sammelte. „Für uns zählt das Handwerk, aber auch die Produkte und die Verarbeitung sind sehr wichtig in unserem Haus, die sich in den Geschmäckern unserer Gerichte widerspiegeln. Wir freuen uns sehr, dass wir unseren Michelin-Stern so verteidigen konnten“, so René Dittrich. Vom Brot bis zur Terrine backt und kocht er alles selbst, kauft nichts zu. „Handwerkliche Fähigkeiten sind leider am Aussterben und diese gilt es für mich so gut es geht zu bewahren“, so Dittrich.

Um seine kaufmännische Basis zu vertiefen, absolvierte er im Jahr 2021 auch eine Ausbildung zum Küchenmeister. „Themen wie Kalkulation des Wareneinsatzes, aber auch Rechnungswesen, Recht und Steuern gehören auch zu unserem Metier, die uns in diesen Zeiten immer mehr beschäftigen. Und mein fachliches und praktisches Wissen kann ich jetzt perfekt an potenzielle Köche weitergeben.“

Mitarbeiter gesucht

So werden in erster Linie ausgebildete Köche gesucht, die echtes Kochhandwerk erlernen möchten. „Zum Beispiel, wie backe ich Brot in verschiedensten Variationen oder bereite Macarons und Pralinen mit regionalen Produkten zu. Aber auch Klassiker wie Terrine,



PRESSEINFORMATION

Schmorgerichte oder das Leipziger Allerlei als ideales Frühjahrsgericht sind in Vergessenheit geraten“, so Dittrich weiter, der sein Fachwissen gern an interessierte Köche weitergibt.

Umgestellter Restaurantbetrieb funktioniert gut

Seit Corona hat das Alt Wyk seinen Restaurantbetrieb umgestellt, um den empfohlenen Mindestabstand zu gewährleisten. Nach Möglichkeit wird nur jeder zweite Tisch belegt und das Restaurantteam widmet sich zwei Servicezeiten – 17:30 Uhr und 20:15 Uhr. „Wir haben festgestellt, dass dies für uns gut funktioniert. Wir werden dies beibehalten, egal welche weiteren Maßnahmen oder Lockerungen auf uns zukommen“, erklärt Daniela Dittrich. „Wir haben so viel mehr Zeit für den einzelnen Gast und können fokussierter agieren.“ Pro Service werden etwa zwischen zehn und 15 Gäste bedient, was zu einem entspannteren Ambiente für alle Beteiligten führe. Aktuell wird ein 4-Gang Menü ab 89 Euro pro Person angeboten, das im Zuge der Lockerungen auf sechs Gänge erhöht werden wird. Hinzugebucht werden kann eine Weinreise ab 35 Euro, das zu jedem Gang einen passenden Wein bietet. Die Speisen bestehen vorwiegend aus Fisch und Fleisch (Beispiele: hausgemachte Zwiebel-Tortellini mit Kalbsragout oder Seezungenroulade auf Rote-Beete-Risotto und gebratenem Blumenkohl). Auf Anfrage werden auch vegetarische und vegane Köstlichkeiten serviert. Das Menü wechselt regelmäßig ohne vorab definierten Rhythmus und ist immer auf der Website abrufbar. Für wiederkehrende Gäste wird stets ein neues Menü angeboten.

Rezepttipp von René Dittrich aus der „fast“ vergessenen traditionellen Küche: Leipziger Allerlei als ideales Frühjahrsgericht – [hier](#) abrufbar! Dieses und weitere Gerichte sind im Kochbuch von René Dittrich vor Ort erhältlich.

Über Alt Wyk

Modern, kreativ und klassisch: 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 in der Große Str. 4. Der 48-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 41-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 weit über 100 edlen Tropfen, zwei Drittel davon kommen aus Deutschland. Außer dem Restaurant mit 40 Plätzen in drei Räumen gibt es noch eine Ferienwohnung im Haus.

Weitere Informationen zum Restaurant „Alt Wyk“ und die Öffnungszeiten sind unter www.alt-wyk.de abrufbar. Die Gastgeber stehen auch telefonisch unter 04681/3212 zur Verfügung.