

PRESSEINFORMATION

Spitzenweine treffen auf herausragende Kochkunst

Zweimal Dittrich plus einmal Dreissigacker: Ein Weinabend mit Menü der Extraklasse samt Single-Dining



Ehepaar Dittrich des Restaurant Alt Wyk auf Föhr – Außenansicht - Partner Dreissigacker
 © Fotos: Alt Wyk, Bender/Tiago Bonato
 Download per hinterlegtem Hyperlink oder [hier](#)

Föhr, 19. Februar 2024 (primo PR). Frisch aus der Winterpause kommend, läutet das Restaurant Alt Wyk das neue Jahr direkt mit einem fulminanten Frühlings-Highlight ein: René und Daniela Dittrich laden am 16. März 2024 um 19:00 Uhr zu einem Weinabend der Extraklasse. Die zum geplanten 4-Gang Menü korrespondierenden Weine stammen dabei aus dem unter Kennern hoch geschätzten Weingut Dreissigacker. Die Besonderheiten der edlen Tropfen aus Rheinhessen erläutert Janne Michaelis, Sales Manager des Weingut Dreissigacker, im Detail. Neu an diesem Abend ist die ausdrückliche Einladung an alle Feinschmecker, die zwar allein kommen, aber ein solches Dinner in netter Gesellschaft genießen möchten. Für sie sind insgesamt sechs Plätze fest eingeplant. Der Preis für Menü und Weine beträgt inklusive Aperitif 175 Euro. Buchungen und weitere Informationen unter www.alt-wyk.de.

Das Duo im Alt Wyk auf Föhr sorgt seit vielen Jahren für kulinarische Freuden der Extraklasse. Während Sternekoch René Dittrich für Gaumenfreunden zuständig ist und dabei seinem Credo folgt, mit großer Kreativität immer neue Menüs voller Geschmack, Aromen und Farbspiel zu kreieren, vervollkommnet seine Frau Daniela Dittrich dieses Gaumenerlebnis mit sorgfältig ausgesuchten Weinen. Hier sucht sie mit feiner Hand und großer Erfahrung edle Tropfen aus, „die auch mal bewusst durch Kontraste überraschen können. Wir bemühen uns immer, eine breite und oft auch gegensätzliche Auswahl zu treffen, also säurebetont und fruchtig, weiß oder rot“, erläutert die sympathische Gastgeberin.

Drei, die gut zusammenpassen: Dittrich, Dittrich und Dreissigacker

„Mit den Weinen von Dreissigacker verbindet uns eine lange gemeinsame Zeit. Wir haben sie von Anbeginn an auf unserer Karte, weil sie einfach zu uns passen. Der Chardonnay Sekt ist zum Beispiel seit Jahren ein beliebter Aperitif“, verrät Daniela Dittrich. „In der Vergangenheit haben wir bereits einige Weinabende veranstaltet. Sie sind immer ein besonderes Erlebnis und für mich auch eine besondere Inspiration bei der Auswahl des Menüs“, ergänzt René Dittrich. Im Vorfeld der geplanten Weinprobe mit Menü fanden bereits eine Verkostung und mehrere Gespräche statt. Zum Event sorgt Janne Michaelis als Verkaufsleiterin mit ihrem umfassenden Wissen über die internationale Weinbranche und profunden Kenntnissen zur



PRESSEINFORMATION

Entstehung der verschiedenen Dreissigacker Weine für spannende Hintergrundinformationen. Welche Weine es am Ende werden, bleibt aber noch ein Geheimnis, denn „die endgültige Weinauswahl treffen wir wie immer erst, wenn das finale Menü steht“, hüllt sich das Gastgeberpaar in geheimnisvolles Schweigen / ist sich das Gastgeberpaar einig.

Alleinstehende Gäste treffen Gleichgesinnte in netter Runde

Der Trend, allein zu einem Abendessen auszugehen, nimmt seit einigen Jahren zu. Auch im Alt Wyk auf Föhr gab es in der Vergangenheit immer wieder Anfragen von alleinstehenden Gästen. Bei verschiedenen Anlässen wie an Silvester oder zu anderen Weinmenüs konnte Daniela Dittrich sie immer gut platzieren. „So ergab sich stets eine nette Runde. Da kam uns die Idee, das ganz bewusst anzubieten“, erklärt die Weinkennerin. Zum bevorstehenden Frühlings-Event bietet das Ehepaar daher erstmals Plätze für insgesamt sechs Gäste an, die allein kommen und dennoch in netter Gesellschaft einen genussvollen Abend erleben möchten. „Denn gemeinsam genießen ist doch einfach schöner! Auch mit Paaren habe ich das zum Beispiel an Silvester schon gemacht. Zum Teil sind Freundschaften daraus entstanden und manche Gäste haben sich daraufhin bewusst für weitere Abende bei uns verabredet“, freut sich die Gastgeberin.

Der Guide Michelin lobt: Ausgezeichnet essen in echter Wohlfühl-Atmosphäre

Bei so viel Umsicht kommt sogar der Guide Michelin ins Schwärmen und bescheinigt dem sympathischen Paar: „Ausgezeichnet essen, und das in echter Wohlfühl-Atmosphäre? Beides ist in dem gepflegten Backsteinhaus in der Fußgängerzone gewiss. Ein bisschen Wohnzimmer-Flair vermitteln die ausgesprochen geschmackvollen gemütlich-eleganten Stuben mit ihrem friesischen Charme. Für die niveauvolle Küche ist René Dittrich verantwortlich. Er kocht klassisch, seine Gerichte überzeugen mit handwerklichem Können und schönen Aromen. Richtig gut umsorgt wird man hier auch noch. Das liegt nicht zuletzt an der herzlichen Gastgeberin Daniela Dittrich, die das geschulte, aufmerksame und gut eingespielte Serviceteam leitet.“ Quelle: <https://guide.michelin.com/de/de/schleswig-holstein/wyk/restaurant/alt-wyk>)

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 50-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 43-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.