

# Programm 17. – 20. Januar 2018

## „Sylt prickelt!“

Anmeldungen unter  
www.gourmet-festival-sylt.de.

### MITTWOCH, 17. JANUAR

**21 UHR** Die Champagnerkorken knallen zur Eröffnung traditionell im Manne Pahl – „Sylt prickelt!“ Gefeierte wird mit allen Gastköchen sowie den Repräsentanten der Champagnerhäuser.

### DONNERSTAG, 18. JANUAR

**19 UHR „Prickeln im Zeittakt“ – Landhaus Stricker**  
Die Sterneköche Holger Bodendorf und Reto Lampart (Schweiz) inszenieren ein 6-Gang-Menü mit korrespondierenden Champagner-Jahrgängen von Dom Pérignon. Dazu präsentiert das Luxuslabel Blancpain exklusive Zeitmesser.  
**6-Gang-Menü, 498 Euro**

**S. 35**

**100 Euro** **19 UHR „Hommage an die Belle Époque“ – Tappe's im Walter's Hof**  
Steve Karlsch, Kulinarischer Direktor des Sternekochs Tim Raue, ist bekennender Champagner-Fan. „Sie werden mein Menü lieben!“, verspricht der Spitzenkoch.  
**4-Gang-Menü, 195 Euro**

**S. 51**

**19 UHR „Prickelndes von Meer & Wiese“ – Das kleine Restaurant**  
Hubert Wallner, jüngst als „Österreichs Koch des Jahres 2018“ ausgezeichnet, zaubert mit Produkten aus seiner Heimat und kredenzt ein 6-Gang-Menü mit begleitenden Champagnern aus dem Hause Vranken-Pommery.  
**6-Gang-Menü, 185 Euro**

**S. 27**

**19 UHR „#Champagnergehtimmer“ – Manne Pahl**  
Der Sternekoch Bastian Falkenroth überschreitet kulinarisch gerne Grenzen – seine Hommage an „Sylt prickelt!“, das Menü #Champagnergehtimmer.  
**5-Gang-Menü, 155 Euro**

**S. 43**

### FREITAG, 19. JANUAR

**11 UHR Start der Gourmet Safari im Oldtimerbus**  
1. Station: Landhaus Stricker. Endstation gegen 17 Uhr im Restaurant Coast.  
**225 Euro**

**S. 10**

**19 UHR „Seltene Verführung“ – Landhaus Stricker**  
Holger Bodendorf und Reto Lampart zaubern erneut gemeinsam ein 6-Gang-Menü mit begleitenden Champagner-Jahrgängen von Veuve Clicquot.  
**6-Gang-Menü, 185 Euro**

**S. 35**

**19 UHR „Hommage an die Belle Époque“ – Tappe's im Walter's Hof**  
Steve Karlsch, Kulinarischer Direktor des Sternekochs Tim Raue, ist bekennender Champagner-Fan. „Sie werden mein Menü lieben!“, verspricht der Spitzenkoch.  
**4-Gang-Menü, 195 Euro**

**S. 51**

**19 UHR „Einfach mal mit Champagner!“ – Restaurant Coast**  
Das mehrfach ausgezeichnete Koch-Duo Sonja Baumann & Erik Scheffler kreiert ein 6-Gang-Menü mit Champagnern aus dem Hause Deutz sowie Topweinen von feinen Winzern.  
**6-Gang-Menü, 155 Euro**

**S. 19**

**19 UHR „Gansers Klassiker“ – Das kleine Restaurant**  
Spitzkoch Franz Ganser ist vor allem für seine Klassiker beliebt. Ihnen widmet der leidenschaftliche Saucier sein 5-Gang-Menü „Gansers Klassiker“, das von Spitzenweinen begleitet wird.  
**5-Gang-Menü, 145 Euro**

**19 UHR „#Champagnergehtimmer“ – Manne Pahl**  
Der Sternekoch Bastian Falkenroth überschreitet kulinarisch gerne Grenzen – seine Hommage an „Sylt prickelt!“, das Menü #Champagnergehtimmer.  
**5-Gang-Menü, 155 Euro**

**S. 43**

### SAMSTAG, 20. JANUAR

**11 UHR Start der Gourmet Safari im Oldtimerbus**  
1. Station: Landhaus Stricker. Endstation gegen 17 Uhr im Restaurant Coast.  
**225 Euro**

**S. 10**

**AB 20 UHR Küchenparty im Easy Restaurant Sylt mit allen Gastgebern, Gastköchen und Repräsentanten der Champagnerhäuser**  
Die längst legendäre Küchenparty wird 2018 sowohl kulinarisch als auch musikalisch mit Peter Kliem frisch aufgelegt. Eine neue Location begeistert mit stylish-urbanem Flair und viel Raum für Party und Genuss – seien Sie gespannt!  
**165 Euro**

**S. 14**



Joy Smith singt „Sylt prickelt“, die neue Festival-Hymne 2018.



JETZT REINHÖREN:  
**Sylt prickelt – der Song!**

Erstmals gibt es einen Gourmet Festival-Song! Unter der Leitung von Hit-Produzent Mark Smith (www.marksmith-sound.com), der aktuell mit Ina Müller und Johannes Oerding in den Charts ganz oben rangiert, entstand „Sylt Prickelt“.

Das Stück wurde eigens für das Gourmet Festival Vol. 19 geschrieben, von der Sängerin Joy Smith wundervoll gesungen und kann ab Ende November 2017 auf [www.gourmet-festival-sylt.de](http://www.gourmet-festival-sylt.de) angehört und geladen werden.