



BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt, in Hörnum

Hörnnums neuer Stern am Küchenshimmel

Küchen-Künstler Jens Rittmeyer: talentiert, sympathisch, dynamisch. Seit zwei Jahren Chef am Herd des KAI3 im luxuriösen BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt in Hörnum hat er Grund zur Freude – belohnt wurden seine ausgezeichneten Leistungen mit einem Stern des Guide Michelin und dazu gab es noch 16 Punkte vom Gault Millau.

Auf Transparenz bedachte Architektur lässt ungehindert das Licht durch die großen Fenster in das modern gestylte Hotel eindringen. Entstanden ist dadurch eine besondere Atmosphäre und der Eindruck, dass die Weite des Horizonts zu jeder Jahreszeit im Inneren des Hauses allgegenwärtig ist. In diesem Ambiente so nah am Meer fühlt sich Jens Rittmeyer rundum wohl. „Die Nähe zum Meer wirkt auf mich inspirierend, sie regt meine Fantasie an“, schwärmt er lächelnd. „Strandgut“ hat er deshalb eine seiner Kreationen getauft. Ein Gericht – kreiert nach einem Spaziergang am Meer – mit Kaisergranat, Queller und Nordseekrabben, das von Jens Rittmeyer immer wieder variiert wird. Wir haben

von der aktuellen Version genascht, sie schmeckt köstlich und weckt Lust nach mehr. Mit leuchtenden Augen erzählt der zweifache Familienvater weiter, vom Obst- und Gemüsegarten der Eltern im heimatlichen Halle. Zum Beispiel von den Erdbeeren, die noch nach richtigen Erdbeeren schmeckten. Diesen Geschmack der heimischen Produkte spürt er noch immer auf der Zunge und – er ist bis heute prägend für seinen individuellen, besonderen Stil.

Andere Länder – andere Küche

Der Ehrgeiz, sich weiterzuentwickeln, war nach den Lehrjahren die Triebfeder für Jens Rittmeyer, auf die Teller ande-

rer Länder zu schauen – am liebsten im mediterranen Raum möglichst dicht am Meer, das ihn schon immer faszinierte. Gefunden hatte er diese Kombination an Portugals Algarveküste. Als Sous-Chef im berühmten 2-Sterne-Restaurant „Villa Joya“ in Albufeira sammelte er zahlreiche Erfahrungen. Kurz darauf, schon mit 26 Jahren, startete Jens Rittmeyer seine Karriere 2003 als Küchenchef im Restaurant São Gabriel und erkochte dort den ersten Stern. Den Kontakt zu den regionalen Händlern schätzte er sehr – mit besonderer Vorliebe für Meeresfrüchte jeglicher Couleur. Frisch gefangen, zwei Stunden später auf dem Holzkohlen-Grill, beträufelt mit hochwertigem Olivenöl, Zitrone und

Knoblauch, so mag Jens Rittmeyer auch privat Fisch am liebsten.

Genuss pur im KAI3

„Nordisch inspiriert“ – so beschreibt Jens Rittmeyer heute seine Küche, für die er auch hier wieder ausgesuchte hochwertige Produkte aus der eigenen Region, mit Blick über die Grenze nach Skandinavien verwendet. Gerne richtet er sich dabei spontan nach den aktuellen Angeboten der regionalen Erzeuger und Bauern. Die Speisekarte wird unter Umständen kurzerhand geändert: Genuss für den Gast – solange der Vorrat reicht. Denn Qualität ist ihm wichtiger als Quantität. „Es muss nicht jeden Tag Fleisch und Fisch geben, auch mit Gemüse und Getreide lassen sich wunderbare Gaumenfreuden zaubern“, sagt er und beweist dies täglich hervorragend aufs Neue. Für Jens Rittmeyer und sein Team ist die nachhaltige, respektvolle Behandlung der Produkte unerlässlich. Alle Gerichte werden schonend zubereitet und zeichnen sich durch den gekonnt kreativen Einsatz von Kräutern, aromatischen Ölen und feinen Gewürzen aus. Das Spiel mit Temperaturen und Konsistenzen bringt die Köstlichkeiten geschmacklich auf den Punkt: Ein außergewöhnliches Erlebnis für die Sinne – Genuss pur eben.

Kostproben



„Strandgut“ – eine Inspiration von einem Tag am Meer mit Kaisergranat, Queller und Nordseekrabben.
Feines vom Knuthenlud Lamm mit Heujus,
Dessert von Coppeneur-Schokolade,
Mohn und Sylter Quitten.

Vom Frühstück bis zum Diner

Das Frühstücksbuffet bietet eine umfangreiche regionale Auswahl für alles, was der Gaumen begehrt; dazu gibt es eine Etagerie mit täglich wechselnden kleinen Leckerbissen. Ein vielfältiges Gemüse-Menü mit speziellem Fokus auf das saisonale Angebot offeriert die anspruchsvolle Abendkarte neben Fisch- und Fleischgerichten. Freunde süßer Verführungen werden bei den Desserts fündig – die verlockenden Köstlichkeiten aus Coppeneur-Schokolade sind mehr als nur eine Sünde wert.

Abwechslungsreiche flüssige Genüsse

500 Positionen umfasst die beachtliche Weinkarte. Ganz nach der Philosophie des Hauses stammen diese überwiegend aus biodynamischem Anbau. Für alkoholfreie Alternativen haben Restaurantleiter Martin Scheunemann und Sommelier Thomas Kallenberg einige ebenso überraschende wie auch innovative Getränkeempfehlungen parat, die weit über Saft und Co. herausragen. Auch die Auswahl von über 30 exklusiven Teesorten lässt das Herz jedes Tee-Liebhabers höher schlagen.

Es geht noch mehr am Meer

Anspruchsvolle Golfspieler schätzen den 18-Loch-Links-Course Par 72. Lesefreunde finden in der Bibliothek, die von der bekannten Autorin Elke Heidenreich ausgestattet wurde, ein breites Spektrum an Lektüre. Im Spa-Bereich warten alle Annehmlichkeiten, die der körperlichen Entspannung dienen. Das Wohlfühl ihrer Gäste und Mitarbeiter liegt der Hoteldirektion gleichermaßen am Herzen. „Wir wollen ehrlichen, authentischen Service bieten, unseren individuellen Ruf wahren, flexibel bleiben und uns kontinuierlich weiterentwickeln. „Der zwischenmenschliche Aspekt muss auf allen Ebenen stimmen“, lautet die Devise für die Zukunft, die bereits in der Vergangenheit perfekt umgesetzt wurde. Der Besuch eines EssKlasse-Seminars bei Jens Rittmeyer, monatlich wechselnde kulinarische Highlights ebenso wie kulturelle Angebote, wenn sich die Lobby des Hotel BUDERSAND in einen Konzertsaal verwandelt, sind weitere Sinnesfreuden. Kurz, knapp und wahr: Moin und herzlich Willkommen – an 365 Tagen im Jahr.

Monika Kühnel ■



Der Horizont ist zum Greifen nah.



Einladung zum Relaxen – draußen wie drinnen.



Gourmet-Restaurant KAI3.



BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt

Am Kai 3, 25997 Hörnum
Tel.: 04651 / 4607-0, Fax 04651 / 4607-450
hotel@budersand.de, www.budersand.de

Hoteldirektion: Rolf E. Brönnimann
Küchenchef: Jens Rittmeyer
Sommelier: Thomas Kallenberg
Restaurantleiter: Martin Scheunemann

Service: Perfekt
Weine: Sehr gut
Ambiente: Modern, luxuriös