

Das Schleswig-Holstein Gourmetfestival holt Peter Scharff in Fitschens Küche

Gourmetgipfel in Wenningstedt

Wenningstedt. Wer hohen Besuch erwartet, der führt ihn wohl kaum zuerst in die Küche. Genau dies kann Manfred Fitschen, Koch und Inhaber des ebenso idyllischen wie feinen Restaurants *Fitschen am Dorfteich* in Wenningstedt aber ohne Skrupel tun, wenn er in diesem Jahr den Starkoch Peter Scharff (Foto) zu Gast hat. Der unter anderem bei den Koch-Koryphäen Harald Wohlfart und Dieter Müller ausgebildete und vielfach ausgezeichnete Koch dürfte sich nämlich in der Küche von Manfred Fitschen wohlfühlen. Besucher des Gourmetfestivals erwarten natürlich, dass Scharff seine „kulinarische Kompetenz“, wie er seine Firma in Wartenberg-Rohrbach, Rheinland-Pfalz, genannt hat, unter Beweis stellt. Vorgenommen hat sich der Starkoch, am 1. und 2. November, die Freunde des außergewöhnlichen Gaumenkitzels zu verwöhnen. Kräuter spielen dabei eine herausgehobene Rolle. Der 40-Jährige entwickelte Anfang des Jahrtausends eine ganz eigene Küchenrichtung, die *cuisina herba barona*, mit der er sich von 2001 bis 2007 einen Michelinster erkochte. Für seine ausgefallene Küche verwendet er über 200 verschiedene Kräuter.

Manfred Fitschen und seine Frau Verena freuen sich auf ihren Gast aus dem Südwesten. Ihre Küche wurde bereits von den ganz Großen der Kochszene besucht. In den letzten Jahren hatte das



erfahrene Gastronomiepaar, das seit 2005 das traditionsreiche Restaurant, Café und Hotel am Dorfteich führt, beispielsweise Cornelia Polletto und Alexander Herrmann zu Gast. Für Scharff ist das Kochen im Hause Fitschen keine neue Erfahrung, da er schon bei der Hochzeit einer der drei Fitschens-Töchter dort seinen kulinarischen Einstand gab. Dabei traf Peter Scharff übrigens auch auf seinen Lehrmeister Dieter Müller, den Bruder von Verena Fitschen.

Der Preis für die einzelnen Gala-Veranstaltungen im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmetfestivals beträgt pro Person 128 Euro. Die Gäste erwartet ein 5-Gänge-Menü inklusive der passend zu den Speisen ausgewählten Weine, die von renommierten Weingütern aus dem In- und Ausland stammen. Welche Weingüter mit ihren Weinen genau vertreten sein werden, soll im Vorfeld nicht verraten werden.

Eine Überraschung bleiben auch die Gerichte des 5-Gänge-Menüs. Wie in jedem Jahr, wird der Star-Koch auch beim 23. Gourmetfestival, bei dem die Fitschens zum 21. Mal als Mitglieds Haus mit von der Partie sind, regionalen Gerichten seine persönliche Handschrift verleihen.

Für Kurzenschlossene ist eine Anmeldung noch möglich bei Fitschen am Dorfteich, Am Dorfteich 2, Telefon 04651 32120, info@fitschen-am-dorfteich.de.