



Alter Meierhof: Acht prominente Köche tischen Leckereien auf

+++

Marlies Fischer



Bei der Küchenparty im Alten Meierhof waren sieben prominente Köche zu Gast: Christoph Ruffer (v. l.), David Görne, Joachim Wissler, Thomas Martin, Cornelia Poletto, Gastgeber Dirk Luther, Tim Mälzer und Johannes King.

Foto: Marlies Fischer Cornelia Polett

Bild 1 von 7

Dirk Luther hatte zum 20-jährigen Bestehen des Vitalhotels die größte Küchenparty organisiert, die das Haus je erlebt hat.

Glücksburg. Die ganze Woche hat Dirk Luther zusammen mit seiner Brigade im **Vitalhotel Alter Meierhof** in Glücksburg geschneidelt und geputzt, gekocht und gebraten, geschmort und abgeschmeckt. Für den Blick auf die Flensburger Förde hatten der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef und seine Crew keine Zeit. Es galt die größte **Küchenparty** vorzubereiten, die das Haus je erlebt hat: "Luther & Friends" zum **20-jährigen Bestehens** des Hotels und des Restaurants Meierei am Sonntag. Und 400 Gäste schauten, probierten, staunten, schlemmten und schwärmten.

„Genuss ist seit 20 Jahren unser Thema, weil es die Seele berührt“, sagte Dirk Luther zur Begrüßung. Für das Fest habe man 10.000 Besteckteile und 8.500 Teller poliert. „Mal sehen, ob wir die auch alle spülen können.“

"Wie ein Kassentreffen mit all den netten Kollegen"

Zur Verstärkung hatte der gebürtige Hamburger sich sieben prominente Küchenchefs dazu geholt: David Görne, der als erster Deutscher ein Restaurant mit einem Stern in der Bretagne führt, Johannes King vom Söl'ring Hotel auf Sylt (zwei Sterne), Joachim Wissler vom Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach (drei Sterne) sowie die Hamburger Küchenchefs Thomas Martin aus dem Jacobs Restaurant (zwei Sterne), Christoph Ruffer aus dem Restaurant Haerlin (zwei Sterne) sowie Tim Mälzer aus der Bullerei und Cornelia Poletto aus ihrem gleichnamigen Restaurant. Insgesamt leuchteten also zwölf Michelin-Sterne über dem Betrieb an der Ostsee.

„Das ist wie ein Klassentreffen hier mit all den netten Kollegen“, sagte Christoph Ruffer. Er widmete sich dem Fleisch mit Rindertatar, Sauerrahm und Brunnenkresse-Kefirsud. Acht Handgriffe waren nötig, um den perfekten Teller anzurichten.

"Ich habe in Hamburg vorbereitet und bin gerne in den Norden gekommen", sagte der 46-Jährige. "Ein runder Geburtstag ist ein guter Anlass."

Schwer zu sagen, ob die Gäste mehr ihren Lieblingsköchen entgegenfieberten oder den Köstlichkeiten, die diese kredenzt. So durften sie den Küchenprofis an einzelnen Kochstationen im Hotel und im Gartenzelt über die Schultern schauen und probieren, probieren und nochmals probieren – und sich dabei den einen oder anderen Kniff abgucken.

David Görne hat 400 eingelegte Trüffel mitgebracht

Dabei setzte David Görne auf französische Küche und zauberte Trüffel mit Blattspinat, Parmesanschaum und Sauce périgourdine auf Madeira-Basis. "Ich habe 400 eingelegte Trüffel aus Frankreich mit gebracht", sagt der Hamburger, der auch schon Thomas Martin und Dirk Luther als Chefs am Herd hatte.

Johannes King verschrieb sich mit Wittling-Brandade (Fisch-Mousse), Wattschnecken und Salzwiesenkräutern ganz den Köstlichkeiten des Meeres. Tim Mälzer kam mediterran daher mit Carabiniera Garnelen, Hibiskus-Staub und Olivenöl Granitée. Warum kein Fleisch? "Fisch ist frisch und passt an die Förde", so der 48-Jährige, der seine Teilnahme an der Veranstaltung schon vor mehr als einem Jahr zugesagt hatte.

Bretonischen Steinbutt mit Ingwer, Lauch und Koriander gab es bei Thomas Martin. "Ehrensache, dass ich mitmache, wenn Dirk die größte Küchenparty zwischen den Meeren feiert", so der 52-Jährige, der 400 Portionen zubereitet hat.

Wisslers Gericht – der Teller angerichtet wie ein Gemälde

Cornelia Poletto (47) tischte handgemachte Tortelli à la carbonara und Knusper-Pancetta auf. "Zwei meiner Köchinnen haben den ganzen Sonnabend die Tortelli vorbereitet", sagte die 47-Jährige, die ihren Mann Rüdiger Grube mit in den Alten Meierhof gebracht hatte. "Das Hotel ist einer der schönsten Plätze im Norden, und Dirk hat mich charmant überredet, mitzumachen."

Joachim Wissler glänzte mit Label-Rouge-Lachs und kleinen Radieschen in Ginger Ale Vinaigrette. "Ich wurde freundlich genötigt, meinen Freund Dirk zu besuchen", sagte der 56-Jährige, der schon mehrfach als "Koch des Jahres" ausgezeichnet wurde. Zusammen mit seinem Sous-Chef Henry Burghardt richtete Wissler die Teller wie ein Gemälde an - 18 Handgriffe für Fisch und Blüten, Wildkräuter und Kaviar, Radieschen und Reiskörner.

Gastgeber Dirk Luther schlug den Bogen vom Wasser zum Land, gemäß dem Partymotto „Zwischen zwei Meeren“ mit geschmorter Rinderbacke an Buchenpilzen und Selleriepüree sowie konfiertem Kabeljau mit Dillöl und Gurkengemüse, aufgeschäumter Bouillabaisse und Sauce Rouille, geräuchertem Lachsfilet an Buttermilchsud und Apfel-Meerrettich oder Gelbflossenmakrele mit Rettich und Gurke. Alternativ gab es Suprême vom Perlhuhn mit Spargelragout und Kerbel oder Currywurst mit scharfer Sauce oder geeistes Süppchen von Zitrusfrüchten und Tomate mit Basilikumsorbet.

Etliche Genusspartner vervollständigten das Angebot

Zehn Gerichte hatten der Gastgeber und seine Brigade zubereitet. Und welches war seine Lieblingsessensspeise? "Alle zehn", so Luther, der sich bei seiner Kollegin und seinen Kollegen herzlich bedankte. "Ich fühle mich geehrt, dass Ihr dabei seid." Diverse Eissorten und Gâteau von dunkler Schokolade waren nur einige der süßen Raffinessen, die die Speisenfolge abrundeten.

Etliche Genusspartner vervollständigten das Angebot mit den passenden Weinen aus Deutschland und Frankreich, mit Austern, Rohmilchkäse, Kaviar, Burgern und Brot. Und die strahlenden Gesichter der Besucher ließen darauf schließen, dass sie rundum zufrieden waren. "Gutes Essen macht eben glücklich", sagte Dirk Luther. "Nicht nur die Gäste, sondern auch uns Köche."

In bester Partystimmung mit Live-Musik fand der kulinarische Tag seinen Ausklang im Zelt mit direktem Blick auf die Flensburger Förde. Sonnenuntergang, lauer Abend, Boote auf dem Wasser – der Norden at its best. Wer noch Hunger hatte, konnte sich am BBQ Food-Truck stärken. Am Ende strahlte Dirk Luther: „Dieses Jubiläum mit sieben Kollegen und Freunden zu begehen war ein großes Geschenk für mich, die Hotel-Mannschaft und alle unsere Gäste."

[LINKS ZUM ARTIKEL](#)

[Zwei Sterneköche stellen sich den Fragen des Publikums +++](#)

[Alles noch größer im Glücksburger Nobelhotel Alter Meierhof +++](#)

[Sanfter Tourismus vor Dänemarks Küste +++](#)