

Ostseezeitung, 05. März 2008

Star-Koch serviert MV-Häppchen

Das Land will mit einem Schachzug die Skandinavier beeindrucken: Star-Koch Hahn ist morgen auf der ITB.

Von ACHIM TREDER

Hohe Düne. Was im letzten Sommer Wladimir Putin und George Bush in Heiligendamm aufgetischt bekamen, das bekommen morgen auch die Gäste von Ministerpräsident Harald Ringstorff auf der Internationalen Tourismusmesse in Berlin (ITB). Es wird Finger-Food geben, Häppchen mit dem Besten, was Mecklenburg-Vorpommern zu bieten hat. Verarbeitet werden Hering, Bio-Rind und Sanddorn. Alles aus dem Rostocker Raum - das Sahnehäubchen wird ein Yoghurt-Mus mit feiner Bitterschokolade sein.

Diesmal sind es die Botschafter der Ostseeanrainerstaaten, die Ringstorff auf

lern Empfang des Landestourismusverbandes begrüßen will. Damit sie diesen Empfang in bester Erinnerung behalten, hat der Gastgeber den Besten unter den Sterneköchen des Landes engagiert - Tillmann Hahn, vor einem Jahr noch Küchen-Chef im G-8-Hotel von Heiligendamm, seit Januar in der Yachthafenresidenz Hohe Düne engagiert.

„Wir werden das Land repräsentieren und natürlich auch unser Haus“, skizziert der 39-Jährige die große Herausforderung. Den Großteil für den ITB-Empfang bereitet das Team der Yachthafenresidenz auf der Hohen Düne vor. Der Auftrag lautet: 30 bis 40 Gäste zu verwöhnen. Was diese erwartet, ist eine Kombination aus der regionalen, „teils auch deftigen Küche“, wie Hahn einräumt, mit der Handschrift eines erfahrenen Gaumen-Verzauberers.

Hahn wirkt nach seinem Wechsel auf die Hohe Düne außerordentlich entspannt. „Ich kann hier auch freier atmen“, räumt er ein. In Heiligendamm habe die Entwicklung für ihn stagniert. „Hier entsteht etwas ganz Großes“, sagt er über die Hohe

Düne. „Hier wird sehr langfristig vorausgedacht. Für mich ist es einfach spannend, an dieser Zukunft mitzuwirken.“

Obwohl der viel gepriesene Sterne-Koch, der unter anderem auch den „Großen Gourmet-Preis Mecklenburg-Vorpommern“ verliehen bekam, nach und nach der gesamten Küche des Hotels auf der Hohen Düne seinen Stempel aufdrücken wird, geht er sehr behutsam an diese Aufgabe heran. „Ich muss natürlich sehen, auf welche Ressourcen, auf welches Potenzial ich hier zurückgreifen kann“, sagt er. Nur mit den richtigen Leuten sei eine Spitzenküche zu entwickeln.

Dennoch hat er einige Speisekarten bereits entstaubt und völlig umgestrickt. Mecklenburg-Vorpommern, so ist er überzeugt, hat einen Kanon voller Trümpfe zu bieten. „Wenn ich an die Leute denke, die ihren eigenen Ziegenkäse anbieten, oder an die, die so viele interessante Dinge aus dem Hering zaubern, oder die Wildkräuter-Experten. Oder wenn ich an den Spitzenhonig aus MV denke ...“ Diese und viele andere Anregungen sollen auch auf die Küchen der Hohen Düne einwirken.

In den kommenden Tagen soll ein weiteres Gourmet-Restaurant in der Yachthafenresidenz eröffnet werden.

Neue Adresse für Gourmets

Wozu Tillmann Hahn in seiner Heiligendammer Zeit einhalb Jahre benötigte, schaffte er auf der Hohen Düne innerhalb von zehn Wochen. Am Wochenende eröffnet er ein Gourmet-Spitzenrestaurant. Offiziell hält sich die Yachthafenresidenz damit noch bedeckt, weil die Öffentlichkeit erst am Wochenende informiert werden soll. Das Restaurant, dessen Name angeblich noch nicht feststehen soll, soll nach Hahns Willen das Essen als Hochkultur erlebbar machen. Gäste sollen Perfektion bis ins letzte Detail erleben. A.T.



Sternekoch Tillmann Hahn gestern vor dem noch nicht eingeräumten neuen Gourmet-Restaurant. Foto: Achim Treder

Neue Adresse für Gourmets

Wozu Tillmann Hahn in seiner Heiligendammer Zeit einhalb Jahre benötigte, schaffte er auf der Hohe Düne innerhalb von zehn Wochen. Am Wochenende eröffnet er ein Gourmet-Spitzenrestaurant. Offiziell hält sich die Yachthafenresidenz damit noch bedeckt, weil die Öffentlichkeit erst am Wochenende informiert werden soll. Das Restaurant, dessen Name angeblich noch nicht feststehen soll, soll nach Hahns Willen das Essen als Hochkultur erlebbar machen. Gäste sollen Perfektion bis ins letzte Detail erleben. A.T.

Spitzenköche erhalten Unterstützung aus den Alpen

GOURMET-PREIS Die Partnerregion Südtirol präsentiert sich in der Yachthafenresidenz Hohe Düne.

ROSTOCK (HJG). Sanddorn trifft Pasta. Mit der italienischen Region Südtirol präsentiert sich zum ersten Mal ein Partnerland beim diesjährigen 9. Großen Gourmet-Preis Mecklenburg-Vorpommern. Wie der Landestourismusverband (IMV) als Mitveranstalter gestern mitteilte, wird die Koch-Elite des Landes am 19. April 2008 gemeinsam mit einem der besten italienischen Kollegen ein exquisites Sechsgang-Menü in Warnemünde, im Ballsaal der Yachthafenresidenz Hohe Düne kredenzen.

„Mecklenburg-Vorpommern orientiert sich zunehmend international. Die Kooperation mit Südtirol hebt das Image des Landes im Bereich der Gourmet-Küche, die sich durchaus mit anderen Feinschmecker-Regionen messen kann“, sagte Bernd Fischer, Geschäftsführer des TMV. Die Zusammenarbeit knüpft an das vor dem G8-Gipfel entwickelte Konzept an. Im vergangenen Jahr hatten sich Botschafter und Gesandte der G8-Staaten von der ausgezeichneten Küche Mecklenburg-Vorpommerns überzeugt.

Der Sternekoch Jörg Trafbar aus dem Restaurant „Kuppelrain“ in Kastelbell, Südtirol, wird einen Gang des Menüs mit italienischer Note zubereiten. Die Sterneköche aus Mecklenburg-Vorpommern kreieren nach wie vor Gaumenfreuden aus regionalen Produkten.

Neben den kulinarischen Genüs-



Tillmann Hahn FOTO:

sen steht auch in diesem Jahr die Ehrung des besten Kochs des Landes auf dem Programm. Nominiert für den Großen Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern sind die Kochkünstler Ronny Siewert, ehemals Küchenchef im Restaurant Chezann in Warnemünde,

jetzt im Kempinski Grand Hotel in Heiligendamm, Tillmann Hahn von der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock-Warnemünde, Raik Zeigler mit dem Restaurant „Ich weiß ein Haus am See“ in Krakow am See, Andre Vujtech aus dem Restaurant Meeresblick in Göhren, Kurt Jäger von Jägers Tafelfreuden in Wiek auf dem Darß und Stefan von Heine aus dem Hotel Ambiente in Sellin auf Rügen. Im letzten Jahr ging der Preis an Tillmann Hahn im Restaurant Friedrich Franz im Kempinski Grand Hotel Heiligendamm. Seit Januar 2008 ist der Sternekoch Küchenchef der Yachthafenresidenz und verlegt in Kürze auch sein Gourmetrestaurant-Konzept nach Hohe Düne.

Mecklenburg-Vorpommern etabliert sich Bernd Fischer zufolge mehr und mehr im Bereich der

Kulinarik. Bei den Spitzen-Restaurants ist das Bundesland an der Ostsee neben Sachsen die Nummer eins unter den ostdeutschen Flächenländern. Auch bei den Gästen des Landes gewinnt die gehobene regionale Küche immer mehr an Bedeutung. Einer aktuellen Gästebefragung zufolge steht für die Urlauber in Mecklenburg-Vorpommern der Restaurantbesuch hinter dem Naturgenuss und dem Ausspannen mit 88 Prozent auf Platz drei der beliebtesten Urlaubsaktivitäten. Dabei legen 84 Prozent aller Befragten Wert auf den Genuss regionaler Speisen und Getränke.

Karten für den Großen Gourmet Preis sind erhältlich im Hotel Yachthafenresidenz Hohe Düne direkt beim Concierge gegenüber der Rezeption oder unter der Telefonnummer 0381 50400.

Neues Gourmet-Lokal heißt „Der Butt“

Am Sonnabend präsentierte Chefkoch Tillmann Hahn in der Yachthafenresidenz sein Gourmetrestaurant. Der Name war vorher geheimgehalten worden. Offiziell eröffnet es am kommenden Freitag.

Hohe Düne. Einige Minuten lang mussten die eingeladenen Journalisten und die anderen Gäste noch warten, dann war die Heimlichtuerei vorbei. Chefkoch Tillmann Hahn und Hotelchef Klaus Dieter Blasche zogen ein schwarzes Tuch weg, das über der Tür hing. In goldenen Lettern prangte der Name des neuen Gourmet-Restaurants in der Yachthafenresidenz auf dunklem Holz: „Der Butt“. Der Name war vorher streng unter Verschluss gehalten worden. Auch die Tatsache, dass hier überhaupt ein Speiselokal der gehobenen Klasse eröffnet, wurde von der Hotelleitung bis zum letzten Tag wie eine Geheiminformation gehandelt.



Chefkoch Tillmann Hahn (l.) und Hotelchef Klaus Dieter Blasche in ihrem neuen Restaurant in Hohe Düne.

Die ersten Schritte auf dem neuen Terrain lassen den ungeübten Gast wanken - so dick ist der Flor des rotbraunen Teppichs. Die Ausstattung ist so edel wie die übrige Yachthafen-

residenz. Warum dann so ein bodenständiger Name? „Der ist regional verwurzelt“, sagt Küchenchef Hahn, der vor drei Monaten vom Kempinski Grand Hotel Heiligendamm nach

Rostock wechselte. Für den Sternkoch steht der Steinbutt für „den besten aller Speisefische“ und ist Symbol für „Genuss ohne Prunksucht“. Wie man Luxus falsch verstehen kann, habe ja der Butt als gottgleicher Wunscherfüller im Märchen „De Fischer un sin Fru“ gezeigt.

30 Plätze bietet das neue Gourmetrestaurant, in dem der Gast mehrgängige Menüs ab 95 Euro serviert bekommt, Getränke gehen extra. Zu jedem Gang wird ein ausgesuchter Wein serviert. Mit dem „Butt“ sei das gastronomische Angebot der Yachthafenresidenz nun komplett, so Hotelchef Blasche, „vom Fischbrötchen bis zum Sechs-Gänge-Menü“. Sechs Restaurants gibt es in der weitläufigen Hotelanlage. Kein Gast muss aber fürchten, aus Versehen im Gourmet-Restaurant ein Fischbrötchen serviert zu bekommen: Die Küche des neuen Lokals sei von der übrigen Hotelküche getrennt, betonte Blasche.

GKW
Geöffnet ab 14. März, dienstags bis sonntags abends ab 19 Uhr.

Sûpreme mit Landei

Zur Vorab-Premiere servierte Tillmann Hahn eine „Collage Culinaire“. Und das gab's zu essen: **Vorspeise:** Angebratener Sashimi-Thunfisch mit Sojabohnencoulis und Salsa von Mangos, dazu ein Josephshöfer Riesling von 2005 Kabinett feinherb.

Erster Hauptgang: Sûpreme vom Steinbutt in Chicoreesalat gebraut mit Bio-Landei und Estragon-Tomatenbutter. Wein: Schloss Proschwitz 2005 Grauburgunder Kabinett trocken.

Zweiter Hauptgang: Rücken vom Weidelamm in Schafskäsekruste mit Schmorfleisch-Pastilla, Arganol-Emulsion und Korianderkartoffeln. In den Gläsern: Chianti Classico DOCG 2005 Casatillo di Brolio.

Dessert: Knusprige Bananentarte mit Toffee aus weißem Nougat und Kaffeesabayon. Dazu schenkte der Sommelier Riesling aus dem Rheingau aus, Auslese vom Weingut Breuer.

HOTELLERIE



KONTAKT

**Yachthafenresidenz
Hohe Düne**
Yachting & SPA Resort
Am Yachthafen 1
18119 Rostock-Warnemünde
Tel. 0381 / 50 40 - 0
Fax 0381 / 50 40 - 60 99
E-Mail: info@yhd.de
www.hohe-duene.de

OSTERN AUF HOHE DÜNE

Osterbüffet mit Live-Musik

Beim Osterbrunch finden sich Familie und Freunde bei Live-Musik und gutem Essen zusammen. In der Yachthafenresidenz Hohe Düne erwartet die Gäste am Ostersonntag, dem 23. März, von 11 Uhr bis 15 Uhr ein großes Büffet mit Leckereien von Sternekoch Tillmann Hahn und seinem Team. Dabei fehlen weder das klassische Osterlamm noch der süße Osterkranz. Für die kleinen Gäste werden spezielle

Speisen angeboten. Das Rostocker Duo „Ton Art“ wird zum Osterbrunch aus seinem großen Repertoire schöpfen.

Die Preise liegen bei 32 Euro p. P. für Erwachsene* Kinder von 3 bis 5 Jahren sind für 6 Euro dabei, Kinder zwischen 6-11 Jahren für 12 Euro, Kinder zwischen 12 und 15 Jahren für 16 Euro.

Reservierungen unter: 0381/50 40 63 20



Osterbüffet mit Musik

Geschenktipp zu Ostern

PENHALIGON'S „LILY OF THE VALLEY“

Penhaligon's ist heute eines der seltenen „echten“ Duft Häuser, das seine Düfte selbst kreiert und abfüllt. Dabei werden nur edelste Ingredienzen verwendet, wie handgepresstes Bergamotte-Öl oder Jasmin-Öl, das doppelt so teuer ist wie Gold. Der grüne feminine Duft »Lily of the Valley« ist wie ein frischer Strauß Maiglöckchen, eine gelungene Interpretation des Frühlings in einem unverwechselbaren charakteristischen Flakon.

- EdT 50ml 65 Euro
 - EdT 100ml 97 Euro
 - „Lily of the Valley“ classic candle 36 Euro
 - „Lily of the Valley“ bath oil 200ml 85 Euro
- Ab März im Shop Blanc Bleu erhältlich.*

BEWEGUNG ZUM FEST

Sportangebote im Hohe Düne SPA

Nach kurzer Erwärmung aktives Gehen am Ostseestrand entlang. Zum Abschluss Dehnung der gesamten Muskulatur.
Karfreitag 10 - 11 Uhr
Treffpunkt: 9.50 Uhr SPA-Rezeption 15 Euro/Person

Pilates

Pilates kombiniert die Vorteile von Yoga und Leistungssport. Die Verbindung von Übungen bewirkt eine Steigerung der Konzentration, Koordination und Kondition. Die Muskeln werden trainiert und gedehnt. Insbesondere wird die Leistungsfähigkeit der tiefliegenden

Bauchmuskeln und der kleinen Stabilisierungsmuskeln rund um die Wirbelsäule trainiert.

Ostersonnabend 11.30 - 12.30 sowie 14.30 -15.30 Uhr (max. 10 Personen) Treffpunkt: 11.20 Uhr bzw. 14.20 Uhr SPA-Rezeption
Ostersonntag 11.30 - 12.30 Uhr Pilates. Treffpunkt: 11.20 Uhr SPA-Rezeption 15 Euro/Person.

Kinesis

Mit Kinesis lassen sich Muskelgruppen spezifisch trainieren. Die Übungen können auf verschiedenen Schwierigkeitsstufen durchgeführt werden. An nur vier Kinesisgeräten können Kraftzu-

wachs, Beweglichkeit, Flexibilität, Stabilität und sogar Koordination trainiert werden.

Ostersonnabend 15.45 - 16.45 Uhr sowie 18.30 bis 19.30 Uhr (max. 8 Personen)
Treffpunkt: 15.40 bzw. 18.20 Uhr SPA-Rezeption
Ostersonntag 15.45 - 16.45 Uhr sowie 18.30 - 19.30 Uhr (max. 8 Personen)
Treffpunkt: 15.40 bzw. 18.20 Uhr SPA-Rezeption 15 Euro/Person
Es wird gebeten, alle Aktivitäten spätestens einen Tag vorher bei der SPA-Rezeption zu buchen. Informationen unter www.hohe-duene.de, Reservierung: 0381/50 40 66 11)

Am Ostersonntag und Ostermontag, lädt das Dive Center Hohe Düne zur Ostereiersuche unter Wasser ein. Taucher sind herzlich eingeladen, die süßen Schätze am Boden des Yachthafens aufzuspüren und zu heben. Anschließend lädt die Dive Center-Crew zum Glühwein in eines der beheizten Bootshäuser ein (je nach Wetterlage und Bedarf). **Informationen und Anmeldung unter: 0381 / 50 40 80 00.**

MÄRZ-ANGEBOTE IN DEN BARS

Shark Bar: Freitags Caipi-Day (20 versch. Sorten für je 6 Euro oder XXL Caipi für je 18 Euro)
Kamin Bar: Täglich „Mokka Flip“ 7 Euro mit Ei, „Ostertraum“ 7 Euro mit Eierlikör süß und cremig

Wein und Bier Bar : Freitags Happy Hour 22-23 Uhr Monatscocktail: „Ostertraum“ 7 Euro mit Eierlikör süß und cremig
Bier des Monats: Lübzer, Käse und Wein 14,50 Euro

Sport Bar: Samstags zur Bundesligakonferenz von 15.30-18 Uhr Flaschenbier je 2 Euro und samstags von 20 bis 22 Uhr Tropical Cocktails je 6 Euro

Verwöhnen in Vollendung

Auf einer Landzunge direkt am weißen Ostseestrand liegt in Rostock-Warnemünde die Yachthafenresidenz Hohe Düne. Die Hotelanlage der Extraklasse erwartet Sie mit 368 liebevoll im maritimen Stil eingerichteten Zimmern und Suiten. Sternekoch Tillmann Hahn steht für kulinarische Top-Qualität und die elf Restaurants und Bars mit traumhaftem Meerblick für das passende Ambiente.

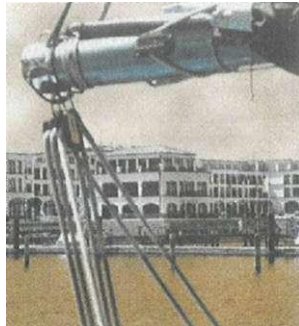
Eine exklusive Shopping-Passage sowie 750 Liegeplätze in der 5-Sterne-Marina sorgen für noch mehr Urlaubs-Feeling.

Für Wellness-Liebhaber bleiben im Yachting & SPA Resort keine Wünsche offen: Auf drei Decks mit mehr als 4200 qm erleben Sie im HOHE DÜNE SPA Entspannung pur und tanken neue Energie. In dieser paradiesischen Wohlfühlwelt mit Saunalandschaft, großzügigem Pool mit stilvollen Separées und offenem Kamin, traumhaft schöner Wellness-Oase und modernem Fitnessbereich lässt sich der wahre Zauber traditioneller Wellness-Zeremonien entdecken. Hier können Sie in aller Ruhe genießen und entspannen, sich wohlfühlen und träumen.

+ ZEIT ZUM GENIEßEN

Entdecken Sie mit »Hohe Düne Klassik« die paradiesische Wohlfühlwelt in der Residenz Hohe Düne: 2 D/HP, Aroma-Relax-Rückenmassage, freier Eintritt ins HOHE DÜNE SPA: Ab EUR 239,-.

Yachthafenresidenz Hohe Düne
Am Yachthafen 1
18119 Rostock-Warnemünde
Tel. 0381-504 00, info@yhd.de
www.hohe-duene.de



Ostseezeitung, 14. März 2008

Koch-Gala im April

Hohe Düne. Am 19. April wird in der Yachthafenresidenz Hohe Düne erneut der bester Koch des Landes mit dem Großen Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommerns geehrt. Wer 152 Euro investiert, darf dabei sein und das Feuerwerk für alle Sinne live miterleben, Gaumengenüsse garantieren die Sterneköche Tillmann Hahn, Yachthafenresidenz Hohe Düne, Ronny Siewert, Kempinski Heiligendamm, Raik Zeigner, Krakow am See, Andre Vujtech, Göhren, Kurt Jäger, Wieck/Darß und Stefan von Heine, Hotel Ambiance, Sellin. Infos: 0381 / 5 04 0 0

www.ahgz.de, 18. März 2008

Gastronomie

Sternekoch Tillmann Hahn eröffnet Restaurant

VON ALEXANDRA LINDINGER

WARNEMÜNDE. In der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde hat Sternekoch Tillmann Hahn das das Gourmet-Restaurant Der Butt eröffnet. Mit acht Mitarbeitern verwöhnt er dort dienstags bis samstags jeweils von 19.00 Uhr an seine Gäste.


Das Feinschmecker-Restaurant ist in warmen Farben gehalten und bietet 28 Sitzplätze. Begeistern soll auch der "gläserne Weinkeller" mit einer großen Auswahl erlesener Sorten. Im Butt wird laut Hahn zeitgemäße französische Gourmetküche zubereitet, die kulinarische Einflüsse verschiedenster ethnischer Herkunft einschließt. Der Gast habe die Wahl zwischen klassisch französischen, herrlich leicht mediterranen, asiatisch inspirierten oder verlockend vegetarischen Menüs und könne auffrische Produkte aus der Region vertrauen.



Tillmann Hahn, Inhaber des Restaurants Der Butt


www.slowfood.de, 20. März 2008


[Startseite](#) | [Suche](#) | [Impressum](#) | [Kontakt](#)



Slow Food Deutschland

- Slow Food vor Ort
- Rostock
- Wir über uns
- Themen und Aktionen
- Arche des Geschmacks
- Genussführer
- Tipps | Förderer
- Slow Food Magazin
- Slow Food Messe
- Presse
- Mitglied werden
- Bildung und Reisen
- Slow Food Shop
- Slow Food TV
- Slow Food Marktplatz

Suchbegriff  suchen



Startseite > Slow Food vor Ort > Rostock

Gründungsversammlung

Gründungsveranstaltung Convivium "Rostock - Land + Meer" am 14.03.2008

Mit 22 Stimmen wurde einstimmig beschlossen, das Convivium "Rostock - Land + Meer" zu gründen.

Herr Peter Stückmann mit 22 Stimmen einstimmig zum Leiter des Conviviums gewählt.

Stellvertreter :

Herr Tillmann Hahn
Frau Karin Schatzberg
Frau Vanadis Walter-Gillert
Herr Stefan Krack
Herr Carlos Brack

- [Gruppenbild](#) von der Gründungsversammlung

Die Mitglieder und Interessenten treffen sich am 18.04.03, 19.00 Uhr in der Yachthafenresidenz Hohe Düne zum nächsten Treffen.



Slow Food® Deutschland

Startseite > Presse > Pressemitteilungen > 20. 03. 08

Slow Food vor Ort
Wir über uns
Themen und Aktionen
Arche des Geschmacks
Genussführer
Tipps Förderer
Slow Food Magazin
Slow Food Messe
Presse
Pressemitteilungen
Bildmaterial
Video-Material
Allgemeine Hinweise für Journalisten
Fragen & Antworten
Kontakt
Presse-Mailingliste
Mitglied werden
Bildung und Reisen
Slow Food Shop

Pressemitteilung

20. März 2008

Slow Food Deutschland hat jetzt 70 Convivien und 3.000 Mitglieder

Ein Ökobauer und ein Sterne-Koch in den Leitungsgremien

Mit der Gründung des Conviviums Rostock hat Slow Food Deutschland nunmehr 70 örtliche oder regionale Gliederungen (Tafelrunden). Gleichzeitig ist die Zahl der Mitglieder auf über 8.000 angestiegen.

Zur Gründung des Conviviums Rostock, bei der die Yachthafenresidenz Warnemünde Gastgeber war, fanden sich über 50 Mitglieder und Gäste ein. Zum Vorsitzenden wurde der Rechtsanwalt Peter Stückmann gewählt, einer seiner Stellvertreter ist der Sterne-Koch Tillmann Hahn, der 2007 in Heiligendamm als Küchenchef den G8-Gipfel gastronomisch ausgerichtet hatte und nunmehr Chefkoch in Warnemünde ist.

Auch in Fulda war die Gründung von Aufbruchstimmung geprägt. Hier wurde erstmals ein Landwirt Leiter eines Conviviums, nämlich der Bio-Bauer Christof Henler aus Poppenhausen an der Wasserkuppe. Das Convivium betreut den hessischen und den thüringischen Teil des Biosphärenreservats Rhön.

Neu ist auch das Convium Cuxland, das nunmehr das Dreieck zwischen Bremerhaven, Cuxhaven und Stade betreut.

Insgesamt ist in den letzten zwei Jahren die deutsche Slow-Food-Landkarte nicht nur dichter sondern auch regional ausgeglichener geworden. Dazu trug vor allem ein Gründungsboom in Ostdeutschland mit den neuen Convivien Potsdam, Müritzt, Mecklenburgische Seenplatte, Rostock, Magdeburg und Südwestsachsen bei.

Die deutsche Slow-Food-Organisation ist international die drittgrößte nach Italien und den USA.

AHGZ, 22. März 2008

Kurz notiert



WARNEMÜNDE. Beim Großen Gourmetpreis Mecklenburg-Vorpommern kämpfen am 19. April in der Yachthafenresidenz Hohe Düne die besten Köche des Landes um den Sieg. Mit dabei sind Tillmann Hahn; Ronny Siewert vom Kempinski Grand Hotel Heiligendamm; Raik Zeigner vom Restaurant Ich weiß ein Haus am See in Krakow am See; Andre Vujtech vom Restaurant Meeresblick in Göhren; Kurt Jäger von Jägers Tafelfreuden in Wieck auf dem Darß und Stefan von Heine vom Hotel Ambiance in Sellin.

Der Hahn und der Butt

WARNEMÜNDE. Sternekoch Tillmann Hahn hat in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde das Gourmet-Restaurant Der Butt eröffnet. Besonderheit der 28 Plätze großen Location ist ein begehbarer gläserner Weinkeller. Die 5-Sterne-Hotelanlage verfügt jetzt über elf verschiedene Restaurants und Bars.

www.gourmet-report.de, 22. März 2008

EIN ÖKOBAUER UND EIN STERNE-KOCH IN DEN LEITUNGSGREMIEN

Ein Ökobauer und ein Sterne-Koch in den Leitungsgremien

Slow Food Deutschland hat jetzt 70 Convivien und 8.000 Mitglieder

Mit der Gründung des Conviviums Rostock hat Slow Food Deutschland nunmehr 70 örtliche oder regionale Gliederungen (Tafelrunden). Gleichzeitig ist die Zahl der Mitglieder auf über 8.000 angestiegen.

Zur Gründung des Conviviums Rostock, bei der die Yachthafenresidenz Warnemünde Gastgeber war, fanden sich über 50 Mitglieder und Gäste ein. Zum Vorsitzenden wurde der Rechtsanwalt Peter Stückmann gewählt, einer seiner Stellvertreter ist der Sterne-Koch Tillmann Hahn, der 2007 in Heiligendamm als Küchenchef den G8-Gipfel gastronomisch ausgerichtet hatte und nunmehr Chefkoch in Warnemünde ist.

Auch in Fulda war die Gründung von Aufbruchstimmung geprägt. Hier wurde erstmals ein Landwirt Leiter eines Conviviums, nämlich der Bio-Bauer Christof Hensler aus Poppenhausen an der Wasserkuppe. Das Convivium betreut den hessischen und den thüringischen Teil des Biosphärenreservats Rhön.

Neu ist auch das Convivium Cuxland, das nunmehr das Dreieck zwischen Bremerhaven, Cuxhaven und Stade betreut.

Insgesamt ist in den letzten zwei Jahren die deutsche Slow-Food-Landkarte nicht nur dichter sondern auch regional ausgeglichener geworden. Dazu trug vor allem ein Gründungsboom in Ostdeutschland mit den neuen Convivien Potsdam, Müritz, Mecklenburgische Seenplatte, Rostock, Magdeburg und Südwestsachsen bei.

Die deutsche Slow-Food-Organisation ist international die drittgrößte nach Italien und den USA.

www.slowfood.de

[Google-Anzeigen](#) [Sterne](#) [Koch](#) [Kochkurse](#) [Köche](#) [Kochen](#) [Mit](#) [Chefkoch](#)

Weitere Reports über: [tillmann hahn](#) , [slow food](#) , [conviviums rostock](#)

Bei google suchen: [tillmann hahn](#) , [slow food](#) , [conviviums rostock](#)

www.svz.de, 25. März 2008

Wer ist der beste Koch im ganzen Land?

25. März 2008 | von NNN

Am 19. April wird der Große Gourmet-Preis

Mecklenburg-Vorpommern in der

Yachthafenresidenz verliehen. Die Gäste der

Veranstaltung erleben ein kulinarisches Feuerwerk-

gemeinsam kreiert von den Besten der Besten des

Nordostens: Tillmann Hahn (Yachthafenresidenz

Hohe Düne). Ronny Siewert (Kempinski Grand Hotel, Heiligendamm), Raik

Zeigner (Restaurant Ich weiß ein Haus am See, Krakow am See); Andre Vujtech

(Restaurant Meeresblick, Göhren), Kurt Jäger (Jägers Tafelfreuden, Wieck/Darß)

und Stefan von Heine (Hotel Arnbiance, Sellin-<zzanfang></zzanfang>). Nach dem

Champagner-Empfang kredenzt die Koch-Elite ein Sechs-Gang-Menü mit

korrespondierenden Weinen. Zudem können sich die Feinschmecker auf ein

großartiges Programm aus Klassik und Pop freuen. Im Mittelpunkt des Abends

steht jedoch die Ehrung des besten Kochs. Eine Besonderheit ergibt sich aus

dem Wechsel von Sterne koch Tillmann Hahn in die Yachthafenresidenz

Erstmalig begrüßt der Vorjahressieger die Gäste als Gastgeber. Italienisches

Flair bringt Sternekoch Jörg Trafoier aus Südtirol mit.

Tickets: Telefon: 5 04 0 0

www.restaurant-kritik.de, 28. März 2008

Der News-Blog von Restaurant-Kritik.de

23. März 2008

Hohe Düne Warnemünde: Aus /Mayflower/ wird /Der Butt/

Mit dem Wechsel in der Küchenleitung ändert sich nun auch der Name. In der Yachthafenresidenz Hohe Düne eröffnet Tillmann Hahn sein neues Gourmetrestaurant Der Butt.

Hier die Presseinfo dazu:

Die Landkarte ist um ein kulinarisches Reiseziel reicher geworden. In der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde hat Sternekoch Tillmann Hahn am 14. März 2008 das Gourmet-Restaurant Der Butt eröffnet. Ab sofort verwöhnt er gemeinsam mit seinen acht Mitarbeitern dienstags bis samstags jeweils ab 19.00 Uhr Feinschmecker und Genießer auf Hohe Düne.

Nach nur kurzer Umbauphase, in der unter anderem eine neue Gourmetküche ganz nach den Vorstellungen von Tillmann Hahn eingerichtet wurde, präsentiert sich das neue Feinschmecker-Restaurant in warmen Farbtönen mit 28 Sitzplätzen und begehbarem „gläsernen Weinkeller“ mit einer großen Auswahl erlesener Weine.

Der Butt ist das Gourmet-Restaurant klassischer Prägung mit zeitgemäßer französischer Gourmetküche, die kulinarische Einflüsse verschiedenster ethnischer Herkunft einschließt und Hahns kulinarischer Kollage eine neue Heimat gibt. Hier hat der Gast die Wahl zwischen klassisch französischen, herrlich leicht mediterranen, asiatisch inspirierten oder verlockend vegetarischen Menüs und kann auf frischste Produkte aus der Region sowie auf Saisonalität vertrauen.

Vor diesem Hintergrund ist Der Butt auch Gründungsfördermitglied bei Slow Food Rostock. Die Gründungsveranstaltung des Conviviums Rostock fand am 14. März zeitgleich mit der Eröffnung von Der Butt in der Yachthafenresidenz Hohe Düne statt.

Tillmann Hahn und sein Team versprechen Ihren Gästen Köstlichkeiten für die Sinne, handwerkliche Perfektion, vollendeten Service und maritimes Wohlfühlambiente.