

## PRESSEINFORMATION

### Sternekoch Jens Rittmeyer ist der „Gemüse Magier von Sylt“

**Der Küchenchef des KAI3 im BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt ist „Koch des Monats“ im Genuss-Magazin Der Feinschmecker. Seine Leidenschaft: Gemüse und Saucen!**

München/Hörnum (w&tp), 22. Juni 2016 – Aromenstark, farbenprächtig, natürlich: Jens Rittmeyer, Küchenchef des Restaurants KAI3 im BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt, setzt außergewöhnliche Akzente in seiner Küche. Seine Leidenschaft gilt dem Gemüse, seine Stars sind Saucen, die seine Kreationen spektakulär in Szene setzen. Das sieht auch der „Der Feinschmecker“ so und stellt Jens Rittmeyer in der Juli-Ausgabe des Genuss-Magazins als „Koch des Monats“ vor: „Seine Gerichte sind sinnliche, elegante Aromenfeuerwerke um eine Hauptzutat, die keine Essanleitung brauchen“, urteilt die Redaktion. Wer den Sternekoch und seine Kunst kennenlernen will, verbringt einen Abend im KAI3 mit nordischem Hochgenuss bei herrlichem Meerblick. Ein idealer Anlass für einen Urlaub im Sylter Süden, wo das BUDERSAND als exklusives Hideaway auf Fünf-Sterne-Superior-Niveau für höchsten Genuss garantiert.



„Für mein Team und mich ist das Urteil der ‚Feinschmecker‘-Redaktion ein besonderes Zeichen der Wertschätzung“, freut sich Jens Rittmeyer. „Uns eint die Leidenschaft für das Außergewöhnliche. Das Gemüse und die Wildkräuter sind bei uns die Besonderheit, was in der Spitzengastronomie oft noch die Ausnahme ist. Die Auszeichnung zum ‚Koch des Monats‘ ist für uns daher eine tolle Bestätigung unseres Küchenstils und freut uns außerordentlich.“

## So kommt der Geschmack in den Topf

Himbeerrot, ringelblumengelb, kräutergrün: Allein optisch sind Jens Rittmeyers Saucen das pure Vergnügen. Mehr als 20 Varianten krönen die Gerichte der KAI3-Karte - eine immer wieder überraschende Farb- und Geschmackspalette. Bei der Zubereitung kommt das Gemüse mit allem Drum und Dran in den Topf - von der Wurzel über den Strunk bis zu den äußersten Blättern. Manche Sauce braucht vier bis fünf Tage, um ihre gesamte Geschmacksintensität zu erreichen. Wurzelfonds, Kräuterpasten und Gemüsesäfte sorgen für die überwältigende Vielfalt der Aromen, ergänzt durch hochwertige, teils außergewöhnliche Öle und über 20 verschiedene Essigessenzen.

## Höchste Wertschätzung für die Natur

Und egal, ob Fisch, Fleisch, oder Gemüse - die Wertschätzung für die Natur genießt bei Jens Rittmeyer höchste Priorität. „Gerade auch die Spitzenküche hat die Verantwortung, sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen“, so sein Credo. Deshalb stammt das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und es werden ausschließlich Fischarten verwendet, die nicht von Überfischung bedroht sind. Zur Inspiration, aber auch um sich selbst von der Qualität der Produkte zu überzeugen, besucht Jens Rittmeyer seine Lieferanten häufig selbst - die meisten sind bio-zertifizierte Betriebe in Norddeutschland und Skandinavien. Seine Leidenschaft für Gemüse umfasst gerade auch alte, fast in Vergessenheit geratene Gemüse, die er völlig neu zur Geltung bringt - auch für die anspruchsvollsten Gourmets.

Weitere Informationen über das Restaurant KAI3 und das BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt finden sich im Internet unter [www.budersand.de](http://www.budersand.de). Termine zu kulinarischen Veranstaltungen unter: [www.budersand.de/de/kulinarik/veranstaltungen](http://www.budersand.de/de/kulinarik/veranstaltungen).

Mit dem BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt bietet Deutschlands nördlichste Insel ein einzigartiges Hideaway für höchste Ansprüche in Traumlage zwischen Dünen und Meer. Die Architektur des 2009 eröffneten Hotels mit 77 Zimmern und Suiten ist inspiriert von der Naturlandschaft des Sylter Südens und setzt gleichzeitig klare, moderne Akzente. Aushängeschilder sind das Sternerestaurant KAI3 sowie das ebenfalls ausgezeichnete 1.000-Quadratmeter-Spa. Unter der Marke Salon.budersand begeistert das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit hochkarätigen Kulturevents, einer herausragenden Sammlung zeitgenössischer Kunst und einer von Elke Heidenreich handverlesenen Bibliothek. Maßstäbe setzt BUDERSAND außerdem mit dem ersten echten Links Course Deutschlands: Der 18-Loch-Golfplatz wurde mehrfach unter die drei besten Golfplätze des Landes gewählt. Weitere Informationen unter [www.budersand.de](http://www.budersand.de).

Für weitere Presseinformationen:  
Maike Schroff | Ute C. Hopfengärtner  
Wilde & Partner  
T. +49 (0)89 - 17 91 90 - 28  
[ute.hopfengaertner@wilde.de](mailto:ute.hopfengaertner@wilde.de)  
[maike.schroff@wilde.de](mailto:maike.schroff@wilde.de)

Christian Matthiesen  
markenjung GmbH  
T. +49 (0)172 - 62 20 258  
[c.matthiesen@markenjung.de](mailto:c.matthiesen@markenjung.de)