



Von der Ostsee bis Oberammergau: 14 Köche, die dieses Jahr fulminant starteten oder sich verheißungsvoll verbesserten und deshalb im Ranking des „Gault Millau“ bald aufsteigen werden.

#### KULT

51427 Bergisch Gladbach-Refrath, Wickenpfädchen 9, Tel. 0 22 04/96 46 27

Osmanische Tradition meets westliche Moderne: Nach zweieinhalbjähriger Auszeit und Denkpause am Herd knüpft Enis Akisik in seinem neuen edel-schlichten Lokal an jene hinreißend leichte Nouvelle Cuisine à la turque an, mit der er im Kölner „Bizim“ reüssierte. Unverändert sensibel blieb das Händchen des gelernten Kfz-Mechanikers und kochenden Autodidakten für Kräuter und Gemüse, noch immer ist sein Kalbsbries ein Must und sein Lamm eine Entführung in den Serail. Die Vorspeisen versetzen Refrath ins feine Istanbul, die türkischen Weine auch Connaisseurs in respektables Erstaunen.



#### DER BUTT

IM HOTEL  
YACHTHAFENRESIDENZ  
HOHE DÜNE  
18119 Rostock-Warnemünde,  
Am Yachthafen 1,  
Tel. 03 81/5 04 00,  
[www.hohe-duene.de](http://www.hohe-duene.de)

Solch einen Bildungsweg wie Tillmann Hahn ging kein zweiter deutscher Koch: Abitur, Studium von Betriebswirtschaft und Elektroingenieurwesen an der TH Darmstadt (Mitfinanzierung durch Küchenjobs), Kochlehre in den damals legendären „Schweizer Stuben“, Chef-Saucier bei Dieter Müller auf „Schloss Lerbach“, geschäftsführender Sous-Chef aller sechs Restaurants des „Mandarin-Hotels“ in Hongkong. Als er nach Deutschland zurückkehrte, hatte er sich außer den Aromen Asiens auch die Traditionsküchen des Vorderen Orients und der Pazifik-Ufer erschlossen. Er akzentuierte, nuancierte und mischte all diese Aromen wie ein Maler seine Farben. Doch solche Collagen waren dem deutschen Gästegeschmack fremd, Hahn musste hemmende Kompromisse machen. Nun bietet er in konstanter Güte vier Menüs in vier Stilen: Classique, Méditerranée, Exotique und

Jardinière. Sein virtuoses Repertoire reicht vom in Tee gegarten Hummer mit asiatischen Pilzen und Gewürzmilch über Seeteufelmedaillons und Dim-Sum-Farce vom Sattelschwein in fruchtig-scharfem Kaffirlimonensud bis zu Haselnüssen und äthiopischem Kaffee mit Madagaskar-Vanille und Fleur de sel – jeder Abend eine Aromenreise um die Welt.

#### SELECTS-XTRA

American Express Karteninhaber erhalten bei der Reservierung eines 6-Gänge-Menüs im Restaurant „Der Butt“ zum Preis von 115 Euro p. P. ein handsigniertes Kochbuch von Tillmann Hahn.

#### Angebot mit Übernachtung:

- 2 Übernachtungen in der exklusiven Sailor's Cabin mit Warnowblick
  - 2 x reichhaltiges Frühstücksbuffet
  - 1 x kulinarisches 4-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant „Der Butt“
  - Freier Eintritt ins Hohe Düne Spa und in den Fitnessbereich
- Preis: ab 359 Euro p. P.  
Extra für American Express Karteninhaber:
- Upgrade in die nächsthöhere Zimmerkategorie nach Verfügbarkeit
  - 1 Flasche Champagner (0,375 l) a. d. Zimmer
- Beide Angebote gültig bis 30.11.2009.

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch direkt im Restaurant „Der Butt“ bzw. im Hotel unter Tel. 03 81/5 04 00. Angebots-Kennwort: „Selects Magazin“

Tillmann Hahn und „Der Butt“  
In seinem Restaurant in Rostock-Warnemünde lädt der Chefkoch zu einer Aromenreise rund um den Globus ein

