

12. + 13. Februar 2021

im »Berger's Hotel & Landgasthof«

Gastkoch ***Rainer Gassner**

Ti Trin Ned, Fredericia, Dänemark

Beginn:
18 Uhr



„Das Produkt soll den Teller beschreiben, bei mir gibt es keine Schnörkel“, sagt Rainer Gassner. Zusammen mit seiner dänischen Frau Mette betreibt der deutsche Koch seit 2001 in Fredericia an der Ostküste von Jütland das Restaurant ‚Ti Trin Ned‘, was Zehn Stufen hinunter bedeutet. Das Fine-Dine-Restaurant sorgte für eine neue kulinarische Identität der Festungsstadt zwischen Ostsee Belt und Hannerup Wald – mit einem Michelin-Stern seit 2017. Der 47-Jährige kam nach seiner Ausbildung in Bayern und internationalen Wanderjahren der

Liebe wegen nach Dänemark. Im eigenen Restaurant setzt Gassner auf Nachhaltigkeit: Früchte, Gemüse und Kräuter bezieht er von umliegenden Feldern und lokalen Lieferanten.

“The produce should describe the dish, with me there are no frills,” says Rainer Gassner. With his Danish wife Mette, he has been running the restaurant ‘Ti Trin Ned’ which means ten steps down, in Fredericia on the east coast of Jütland. The fine-dining restaurant which earned a Michelin star in 2017 provides a new culinary identity for the fortress town between the Baltic Sea belt and the Hannerup Forest. The 47-year old moved to Denmark for love having trained in Bavaria and spending many years in the international arena. In his own restaurant, Gassner focuses on sustainability; using fruit, vegetables and herbs from surrounding fields and local suppliers.

www.titrined.dk

Specials zum 34. SHGF finden Sie unter www.bergers-landgasthof.de



Berger's Hotel & Landgasthof

Mut für Unkonventionelles, Leidenschaften ausleben, die Natur genießen und dabei verwöhnt werden – das bieten Susanne und Uwe Berger im ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. Der Ort liegt 25 km von der Nordsee sowie der dänischen Grenze entfernt. Das 1892 erbaute Gasthaus ging 1972 an Fritz Berger, der es um einen Festsaal für bis zu 240 Gäste und sechs Gästezimmer erweiterte. Sohn Uwe Berger übernahm 1991 den Betrieb, der 2015 um einen Hotelanbau mit acht naturnah designten Zimmern komplettiert wurde. „Regionale Küche mit wilden Kräutern und wilden Gerichten sind unsere Spezialität“, sagt der gelernte Koch und passionierte Golfer.



Berger's Hotel & Landgasthof

Dorfstraße 28, 25917 Enge-Sande

Gastgeber: Susanne und Uwe Berger

Tel.: *49 (0)4662 3190

info@bergers-landgasthof.de · www.bergers-landgasthof.de

154 €

Having the courage to be unconventional, live life to the full, enjoy nature and be spoiled doing all of this – that is just what Susanne and Uwe Berger offer at ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. It is located 25 km from the North Sea and from the Danish border. The building came into Fritz Berger's hands in 1972 and he expanded it into a ballroom for up to 240 guests with six bedrooms. In 1991, his son Uwe Berger took over and completed the building in 2015 adding a hotel and eight rooms close to the original nature design. “Regional cuisine with wild herbs and wild dishes are our speciality,” says the professional chef and passionate golfer.