

PORT CULINAIR

EIN KULINARISCHER SAMMELBAND

REPORTAGEN • REZEPTE • WARENKUNDE

Ausgabe 52 – 2019/2020 • Deutschland
Österreich € 22,00 • Luxembourg € 23,00 • Schweiz

Avantgarde – Nick Brill, The Jane.

Christian Eckhardt, Purs. Sushi – Sarah Henke, Yoso.

Bayerische Küche – Alexander Herrmann, Michael Seitz,

Frank'ness, Imperial – Diana Burkel, Würzhaus.

Asche – Heiko Antoniewicz, Adrien Hurnungee.

Mangalitzta aus Ungarn – Christopher Wilbrand.

Utah Beach Austern.

Sylt – Holger Bodendorf,

Dieter Koschina,

Marcus G. Lindner ...



und regelmäßig wiedersehen möchte. Sie wird auch in zehn Jahren noch zu den stillen Stars gehören.

Genau wie **Klaus Kahle**. Bisher kannte man ihn als guten Mann in der zweiten Reihe hinter Joachim "Muffel" Stoltenberg im Restarant Wiin Kööv, welches zum Dorfkrug in Kampen gehörte. Heute hat Klaus sein eigenes Restaurant in Keitum. Es heißt Sünhair. Sünhair ist das friesische Wort für Prost oder Gesundheit. Klaus hat sich bereits in Kampen eine gesunde Fanbase erarbeitet, die ihm auch in Keitum gerne die Stange hält. Er ist genau aus dem Holz geschnitzt, dass viele der stillen Stars ausmacht. Er ist professionell in Sachen Wein und Speisen, er ist zuverlässig und wenn es sein muss, macht er das Unmögliche möglich, um seinen Gästen den Abend zu verschönern. Der Gast steht bei ihm im Mittelpunkt und das, was der Gast fordert oder wünscht, dass bekommt er. Ein Restaurant, von dem man in der Branche sagen würde: eine Bank, was hier bedeutet, ein sicherer Platz, an dem nichts schief geht.