

Foodporn - So schmeckt Sylt, Westerland/Sylt

Foodporn – das neue Genusserlebnis auf Sylt

Sylt, die Genussinsel, ist um eine exzellente Adresse reicher. Seit Mitte Mai hat in der Westerlander Elisabethstraße das Bistro „Foodporn“ von Dr. Rainer Berchtold und Sohn Stefan Berchtold geöffnet. Küchenchef Maik Bursian (24) offeriert eine experimentierfreudige Aromen-Küche aus Regionalität und Weltläufigkeit mit überraschenden Geschmacksbildern.

Wer sein Bistro-Restaurant „Foodporn“ nennt und im Untertitel gar behauptet „So schmeckt Sylt“, der hat Mut, ist selbstbewusst, in jedem Fall aber mit einer kompromisslosen gustatorischen Vision ausgestattet. Dr. Rainer Berchtold und sein Sohn Stefan Berchtold führen all dies im Schild. Seit Mitte Mai haben sie auf Deutschlands Feinschmecker-Insel Nummer eins eine zweite kulinarische Fahne gehisst. Neben ihrem Bistro Reblaus in Keitum (siehe SAVOIR-VIVRE Heft 1/2 2019) führen die beiden Gastronomen und Entrepreneurs nun in der Elisabethstraße, und damit im Herzen von Westerland, ihr zweites Gastro-Unternehmen. In den ehemaligen Räumlichkeiten von „Jürgens Bistro“ wollen sie die Insel-Kulinarik nicht nur um eine innovative

Fassette bereichern, sie möchten unter den annähernd 500 gastronomischen Adressen der Nordseeinsel wie ein funkelnder Solitär auf den ersten Bissen hin erkennbar sein. Geschäftsführer Stefan Berchtold sprudelt im Gespräch mit unserem Magazin nur so vor Inspiration und Leidenschaft: „Foodporn steht für ungezügelte Kreativität und für unseren Anspruch, die Geschmackswelten der Insel um aromenpointierte Komponenten zu erweitern. Wir wollen zeigen, dass Sylt jenseits von Kutterscholle und Burger richtig kreativ schmeckt, und dass eine fantasievolle Genussreise das Beste aus der Heimat mit dem Besten der Welt kreativ zusammenbringen kann. All das in legerer Atmosphäre ohne Konventionen und Begrenzung. Unsere Köche haben alle Möglichkeiten, sich auszuprobieren und

die Sylt-Kulinarik auf links zu drehen, wenn sie es denn wünschen“, so Stefan Berchtold. Das Bistro gefällt mit seinem edel-puristischen Interieur. Klassik trifft auf Moderne, die Wände des maximal 35 Gäste fassenden Bistros sind aus unverputztem Backstein und das Mobiliar teilweise aus Treibholz gefertigt. Die Lichttechnik vermittelt urbanes Flair.

Dreamteam Bursian und Tóthová

Das „Foodporn“ ist aus dem Stand neben dem „Goldgelb“ von Bastian Falckenroth, ebenfalls in Westerland verortet, zur wohl spannendsten und nachgefragtesten Neueröffnung des Jahres auf Sylt avanciert. Namhafte Kochkollegen wie Sylts Zwei-Sternekoch Johannes King und der vor Jahr und Tag ebenfalls mit zwei Sternen dekorierte Alexandro Pape ließen es sich nicht nehmen, die neue Genussadresse in Augenschein zu nehmen, fleißig aus der umfangreichen Karte zu probieren und dem jungen Team um Küchenchef Maik Bursian viel Erfolg für die Zukunft zu wünschen. Der 24-Jährige ist gebürtiger Wennigstedter, kommt also von der Insel, und erlernte den Beruf des Kochs im renommierten „Hotel Rungholt“ in Kampen, ehe es ihn in die Schweiz nach Arosa ins luxuriöse „Tschuggen Grand Hotel“ zog. Es folgten weitere namhafte Stationen,

darunter das hoch dekorierte „Giardino Mountain“ in St. Moritz, die „Reblaus“ in Keitum und zuletzt das „Spices“ im A-Rosa in List auf Sylt. In Tim Raues Sylter Außenstelle hat sich der sympathische Maik Bursian von dessen Faszination für asiatische Aromen im Spiel aus Süße, Säure und Schärfe inspirieren lassen, wie unser Testmenü manifestieren wird. Bursian hat drei Köche an seiner Seite, darunter Souschef Tim F. Kronberger, den er aus dem „Spices“ mit nach Westerland geholt hat. Wenn Not am Mann ist, kocht auch Mischa Hargesheimer, der kulinarische Direktor von der „Reblaus“ und vom Bistro „Foodporn“ mit im hochmotivierten Team. Im Service agiert Ludmila Tóthová als Restaurantleiterin herzerfrischend und kompetent. Die 30-Jährige stammt aus Marienbad in Tschechien, ist gelernte Kindergärtnerin und entdeckte eines Tages ihre Liebe für die Gastronomie und für Deutschlands schönste Insel. Seit vier Jahren ist Sylt ihre neue Heimat. Hier arbeitete sie eine Zeitlang im „Il Ristorante“, in der „Shiro-Bar“ und in der „Reblaus“. Als Absolventin der „European Bartender School“ in Berlin liegen ihr Cocktails und Longdrinks am Herzen. So eröffnete unser achtgängiges Menü (aus dem À-la-carte-Angebot zusammengestellt) mit einem „Cucumber Frog“, einem Haymon-Old-Tom-

Gin mit Wasabipaste, Gurke und Basilikumsirup. Ein liquider Auftakt, der mit seiner meisterhaften Balance aus Schärfe und Frische schlichtweg begeisterte.

Die kulinarischen Welten des Maik Bursian

Was Küchenchef Maik Bursian und seine Mannschaft uns hernach servierten, war Casual Fine Dining auf Top-Niveau und in der Tat die vielfach annoncierte kulinarische Bereicherung für die in Genussfragen noch immer sehr verwöhnte Insel. Los ging es mit einem „Apfel-Erbisen-Gazpacho“ und den Komponenten Sauerrahm, Basilikum und Sumach (eine salzig-saure Frucht aus dem östlichen Mittelmeer). Ein sehr gelungener, weil erfrischender und souverän mit den Aromen jonglierender Auftakt. Auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir das dann gereichte „Garnelen-Tatar“ mit Safran-Chili-Eis, Holunderblüte, Grapefruit und Szechuanpfeffer. Eine Kreation von filigranem Zauber und in höchster Akkuratess zubereitet. Unsere Notiz: „So schmeckt der Sylter Sommer“. Das beachtliche Spiel mit sich wechselseitig befruchtenden Geschmacksbildern und Texturen fand seine Fortsetzung im Zwischengang „Geröstete Urkarotte und Riesengarnelen“ mit Passionsfrucht, Verbene, Fingerlimette und Purple-Curry. Ebenfalls eine über jeden Zwei-

fel erhabene Kostprobe. Und weil der Begriff „Foodporn“ bis dato vornehmlich den sozialen Medien als Bilderflut von zumeist exzellent fotografierten Speisen zuzuordnen ist, sei angemerkt, dass Maik Bursians Teller auch optisch viel zu bieten haben. Haptisch und gustatorisch sowie, wie der 24-jährige Insulaner auch mit der Pasta „Orecchiette, Broccoli und Salsiccia, Pecorino und Tasmanischer Bergpfeffer“ eindrucksvoll unterstrichen. Den auf den Punkt gegartem „Iberico Schweinerücken“ eskortierten ein wunderbar reduzierter Asian-Beef-Tea, schlotzige Kartoffel-Kräuter-Creme und al dente zubereitete Alte Rüben. Abermals ein Hochgenuss in Reinkultur. Ihm folgte mit „Steinbutt an weißer Bohnen-Beurre-blanc, Kartoffel-Espuma und Kaviar vom Hering“ ein weiteres Referenzgericht des talentierten Maik Bursian. Das „Dry Aged-Milchkalb im Heu gegart“ hatte Bursian bei 50 Grad gegart, ihm Heupüree auf Selleriebasis, Bronzefenchel, gepufften Amaranth, Apfel und Kohlrabi an die Seite gestellt. Auch dies von handwerklich tadelloser Machart. Hinreißend und geradezu beglückend das Menüfinale. Es bot „Süßes von der sous vide gegarten Rote Bete und Staudensellerie mit Rapskernöl“. Herrlich erfrischend das Sorbet von der Rote Bete im Wechselspiel mit den kandierten Komponenten Staudensellerie und Rote Bete.

Sylt, das ist die immer junge Faszination an einzigartiger Natur, weiten Stränden und erstklassigen Genussadressen, wie beispielsweise das neue „Foodporn“ in Westerland (Bild rechts)





Kostproben

Foodporn-Geschäftsführer Stefan Berchtold mit Restaurantleiterin Ludmila Tóthová, Küchenchef Maik Bursian und Souschef Tim F. Kronberger (v.l.n.r.)



„Apfel-Erbsen-Gazpacho“ mit Sauerrahm, Basilikum und Sumach, „Garnelen-Tatar“ mit Safran-Chili-Eis, Holunderblüte, Grapefruit und Szechuanpfeffer, „Geröstete Urkarotte und Riesengarnelen“ mit Passionsfrucht, Verbene, Fingerlimette und Purple-Curry, „Pasta Orecchiette Broccoli e Salsiccia“ mit Pecorino und Tasmanischem Bergpfeffer, „Iberico Schweinerücken“ mit Asian-Beef-Tea, Kartoffel-Kräuter-Creme, Alten Rüben, „Steinbutt“ und Weiße Bohnen-Beurre-blanc, Kartoffel-Espuma und Kaviar vom Hering, „Milchkalb im Heu gegart“ und „Süßes von der Rote Bete und Staudensellerie mit Rapskernöl“.

Weil auch die Verwendung regionaler Produkte von der Insel und der Gedanke der Nachhaltigkeit auf der Agenda der Protagonisten im „Foodporn“ ganz oben stehen, verlassen wir diese fabelhafte Sylter Einkehr guten Glaubens, dass noch ganz viele Genießer einer exzellenten, immer aber leger und unkompliziert dargebotenen Küche den Weg in die Elisabethstraße 1a finden werden. Wir jedenfalls fanden die Performance 1a und lassen über dem sonnenverwöhnten nordfriesischen Eiland unsere Sonnen gleich zweimal aufgehen.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

Foodporn
So schmeckt Sylt

Elisabethstraße 1a, D-25980 Westerland auf Sylt
Tel.: +49 (0)4651-23438
www.foodporn-sylt.de

Inhaber: Dr. Rainer Berchtold
Geschäftsführer: Stefan Berchtold
Küchenchef: Maik Bursian
Restaurantleiterin: Ludmila Tóthová

Service: Ausgezeichnet
Wein: Gut
Ambiente: Legerer Bistro-Style