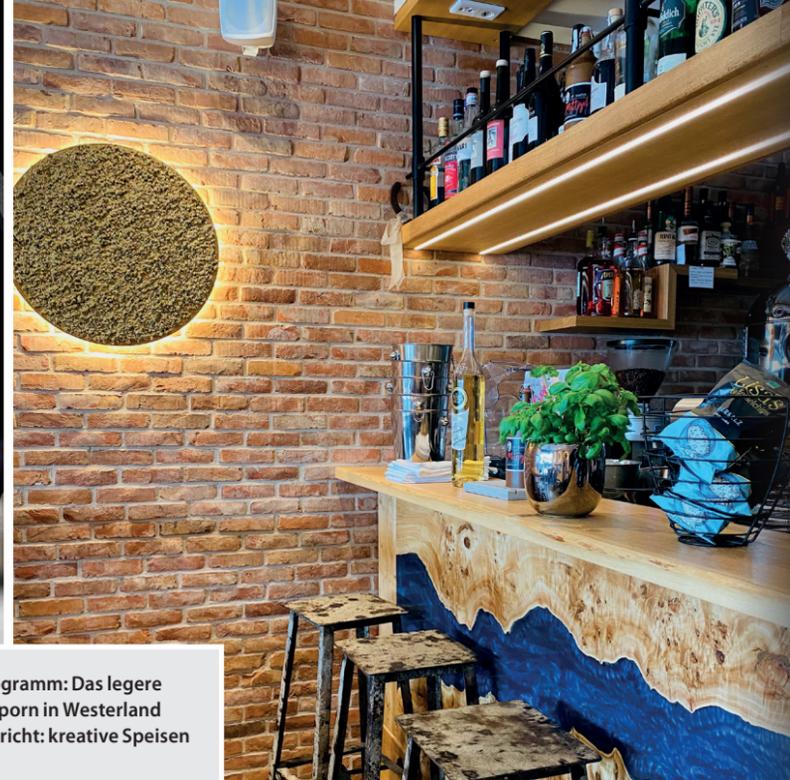


# foodporn

Ein Name, ein Programm: Das legerere Insel-Bistro Foodporn in Westerland hält, was es verspricht: kreative Speisen auf Top-Niveau.



Foodporn - So schmeckt Sylt, Westerland/Sylt

## Die pure Lust auf Genuss

Eine Enklave anspruchsvoller Kulinarik ist mitten in Westerland, der pulsierenden Sylt-Metropole, das kleine Insel-Bistro Foodporn. Es residiert in der strandnahen Elisabethstraße und begeistert mit seiner frisch-kreativen Küche aus Innovation und Inspiration. Was Küchenchef Leo Martin und sein Souschef Martin Koller servieren, ist tadelloses Handwerk in Kombination mit spannenden Aromen. Maître Eike Landowski sorgt sich mit ausgewiesener Kompetenz und nachahmenswerter Passion um das Wohl der Genießer. Unsere Notizen zum überaus erfreulichen Wiederbesuch.

Die Hausnummer scheint bereits die Qualität und die Positionierung zu markieren, die der kulinarisch interessierte und kundige Gast in der Elisabethstraße 1 a in Westerland auf Sylt zu erwarten hofft. Das lässig-elegante Bistro-Restaurant „Foodporn“ in der ganzjährig nachgefragten Inselmetropole vermag mit seiner urban-trendigen Lifestyleküche immer mehr Feinspitze zu begeistern. Inhaber Dr. Rainer Berchtold, Geschäftsführer Stefan Berchtold und dessen Stellvertreter Mischa Hargesheimer haben in fußläufiger Strandnähe ein gastliches Kleinod geschaffen, das sich mit seiner kosmo-

politischen Genusssküche aus erstklassigen Produkten und dem wunderbar unkomplizierten Twist aus Aromenvielfalt und fantasievoller Kreation von dem Gros der etablierten Adressen in Westerland bewusst zu unterscheiden weiß. Die „Genussmacher“ verstehen sich als kompromisslose Foodscouts, die unermüdlich nach dem ultimativen, erinnerungswürdigen Erlebnis auf dem Teller suchen. Und dies alles gerahmt von einer hinreißend lockeren Ambiance, die ganz ohne Allüren im Interieur und in der gastzugwandten Dienstbarkeit im Service auskommt. Wer sich hier zu Tisch gibt, der lässt sich auf eine kulinari-

sche Entdeckungsreise jenseits des lukulischen Mainstreams ein. Wir machen dem Foodporn bereits zum dritten Mal weniger Jahre unsere Aufwartung und sind abermals von dem Ideenreichtum der Protagonisten in Küche und Service begeistert.

### Protagonisten im Zeichen des guten Geschmacks

Jahr ums Jahr gelingt es den Verantwortlichen die Messlatte immer noch ein Stück höher zu hängen, was sicherlich auch dem namensgebenden Credo geschuldet ist. Stefan Berchtold und Mischa Hargesheimer, die im Hinter-

grund mit dem nötigen Gespür für die Weiterentwicklung die Fäden ziehen, sind zielführende Experten, wenn es darum geht, außergewöhnliche Produkte zu entdecken, die es auf der Insel Sylt mit ihren zahlreichen erstklassigen Restaurants so noch nicht gibt. Als wir uns dieses Ma(h)l mit Stefan und Mischa im Foodporn am Vorabend des traditionellen „Biike-Brennens“ treffen, überrascht uns die Küche sogleich mit einem herzhaften Snack aus den nordischen Meeren. Küchenchef Leo Martin und Restaurantleiter Eike Landowski servieren uns zum Dinner vorweg eine Dose „Blamusling No.2“, die ist gefüllt mit Limfjord Blaumussheln, die auf Birkenholz geräuchert und in kalt gepresstem Rapsöl aus ökologischem Anbau eingelegt sind. Das köstliche Intro stammt von der skandinavischen Manufaktur Fangst, die ihre verwendeten Meerestiere und Fänge ausschließlich von kleinen MSC-zertifizierten Fischern an der Küste Dänemarks und Schwedens bezieht. Aktuell stehen neben den Blaumussheln auch ganz wunderbare „Baltic Sea Sprotten“, die so genannten „Brisling No. 1“ (mit jungen Heidekraut-Trieben und Kamille verfeinert) sowie die „Regnblue Ørred“ (dänische Frischwasser Forelle) auf der Karte. Jede der Dosen wird mit Inselbrot, Butter und hausgemachten Pickels serviert. Und noch eine kulinarische Petiteesse aus der gut gefüllten „Snackkarte“ probieren wir vor der sich daran anschließenden inspirierenden Menüfolge: „Wagyu-F1-Sticks“, das sind Snacksalami-Sticks von der „Wagyu-zucht Nordfriesland“ von Landwirt Steffen Eggers und seiner Familie aus Risum-Lindholm, einem kleinen Ort,

der „Insel im Wind“ auf dem Festland nahe Niebüll vorgelagert. Die Tiere werden ganzjährig in Weidehaltung aufgezogen, was wiederum deckungsgleich ist mit dem hohen Qualitätsanspruch der Foodporn-Macher, die stringent auf Nachhaltigkeit und Regionalität ihrer Produktauswahl setzen.

### Tolles Trio: Martin, Koller und Landowski

Im Führungspersonal des Insel-Bistros, das beherzt den Untertitel „So schmeckt Sylt“ im Schild führt, hat sich seit unserem letzten Besuch sowohl an den Herden als auch im Service etwas getan. Seit Anfang Januar ist der 30-jährige Leo Martin Küchenchef. Zuvor war der gebürtig aus Grevenbroich in Nordrhein-Westfalen Stammende unter seinem Vorgänger Jan Beckers Souschef im Foodporn. Leo Martin ist eine echte Bereicherung für die anspruchsvolle Insel-Kulinarik und darf mit einigem Recht als ein Spätbekannter bezeichnet werden. Nach dem Fachabitur in Design hat Leo Martin mit 21 Jahren seine Kochlehre im Westländer „Dorint Strandresort & Spa“ an der Himmelsleiter begonnen. Es folgten nur wenige weitere Stationen, darunter die Tätigkeit als Privatkoch auf der Kanaren-Insel Fuerteventura und später die Souschefposition in der „Reblaus“ zu Keitum, dem angesagten Genusstreffpunkt auf der stillen Wattseite Sylts, das ebenfalls zum kleinen Genussimperium der Familie Berchtold auf Deutschlands nördlichstem Eiland gehört. Umso erstaunlicher ist, wie kreativ und mit welchem vorwärtsstrebenden Spirit Martin am Werk ist. Sein kulinarisches

Handwerk ist ohne Fehl und Tadel und die Lust an der Weiterentwicklung des Foodporn-Programms in jedem seiner Gerichte erkennbar. „Wir denken anders, wir wollen klassische Gerichte von der Patina befreien und neue Akzente in Haptik, Geschmack und auch Optik setzen“, erzählt uns Küchenchef Leo Martin. An dessen Seite weiß er in Souschef Martin Koller aus dem niedersächsischen Stadthagen einen verlässlichen Mitstreiter. Der 29-Jährige ist seit zwei Jahren für Stefan Berchtold und dessen Insel-Bistros tätig, war zuvor im „Wonnemeyer“, „Manne Pahl“ und bei Sternekoch Holger Bodendorf in dessen Tinnumer „Landhaus Stricker“ auf der Insel tätig. Ein Küchenduo, das sich prima ergänzt. Dritter im Bunde ist Restaurantleiter Eike Landowski aus Oldenburg, ein Maître wie aus dem Bilderbuch kultivierter Gastlichkeit: engagiert, herzlich, kompetent und mit spürbarer Freude nah am Gast. Der Ausbildung zum Hotelfachmann im renommierten Romantik Hotel „Jagdhaus Eiden“ in Bad Zwischenahn folgten Stationen im Romantik Hotel „Zum Metzgerwirt“ in Zell am See in Österreich, im „Kempinski Hotel Das Tirol“ in Kitzbühel, eine sechsjährige Tätigkeit im „Grand Elysée“ in Hamburg und die stellvertretende Bankettleitung im „Steigenberger Hotel Treudenberg“. Landowski ist beseelt von seiner Aufgabe, den Gast vom ersten Augenblick an auf die sinnliche Genussreise mit zu nehmen und nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Omnipräsent kümmert er sich um alle Servicebelange und um die Weinkarte, die seine Handschrift trägt und die inzwischen über 70 Positionen umfasst.

Der Freisitz in der Elisabethstraße offeriert absolute Strandnähe, höchsten Genussfaktor und ganz viel Inselflair.





Verstehen sich bestens auf ihr kulinarisches und gastliches Handwerk: Küchenchef Leo Martin (m.), Souschef Martin Koller und Maître Eike Landowski. Ein Trio, das mit purer Begeisterung und viel Talent auf Sylt am Werk ist.

Eine der großen Stärken des Foodporn ist neben der fein-ambitionierten Kulinarik die erlesene Auswahl aus Cocktails. Uns präsentierte Eike Landowski einen seiner Signature-Drinks, den „Nordic Sour“, bestehend aus Hamburger Helbing-Kümmel, Zitrone, Eiweiß-Zucker, Dill und Sylter Meersalz von Alexandro Pape. Das für uns aus der Karte zusammengestellte Test-Menü beinhaltete neun Kostproben, die wir sämtlich auf exzellentem Niveau notierten. Leo Martin und Martin Koller verstehen sich trefflich auf das Wechselspiel der Aromen, setzen gekonnt mutige Akzente, spielen souverän mit Texturen und Temperaturen und befreien Klassiker vom Gewand des Traditionellen. Beispielsweise, wenn sie den französischen Bistro-Klassiker „Tarte Tatin“ auch optisch innovativ inszenieren und ihn mit Rauchspecköl vom „Sylter Fässchen“ und roten Zwiebeln mit Gruyère-Schaum gefüllt geschmacklich auf die Höhe der Moderne hieven. Mit ihrer immer geschmackvollen Saisonküche sorgt das Duo für Kreationen, die vor allem eines offerieren: Eine betörende Geschmackskonzentration auf dem Gaumen, die im Langzeitgedächtnis ihren finalen Aufbewahrungsort findet. Auch die vegetarischen Genießer kommen im Foodporn voll auf ihre Kosten. Wir probierten beispielsweise die „Hausgemachten Pastinaken-Gnocchi“ mit den Komponenten Olive, Feldsalat, Apfel und Kokos-Whiskyreduktion und Ducca und beschleunigen auch dieser Kreation unseren höchsten Respekt. Und weil wir das sichere Gefühl haben, dass Leo Martin und sein Souschef das Niveau der Küche insgesamt nochmals gesteigert haben im Vergleich zu unserer letztma(h)ligen Stippvisite, fügen wir gerne das Pluszeichen hinter unsere Höchstbenotung von vor zwei Jahren hinzu. Unser Fazit: Dieses Insel-Bistro macht einfach pure Lust auf Genuss.

Ingo Schmidt

## Kostproben von Leo Martin und Martin Koller



**SNACKS VORWEG** | LÄMUSLING NO. 2 von Fangst | Limfjord Blaumuschel - auf Birkenholz geräuchert, in kalt gepresstem Rapsöl | **Wagyu-F1 Sticks von der Wagyuzucht Nordfriesland** | **ZANDERTATAR** | Weißer eingelegter Rettich | Apfel | Filocrunch | Forellenkaviar | Grüne Apfel-Brunoise | Filotartelette | Meerrettich-Crème-Fraiche | **BAO IS BACK** | Hausgemachtes Bao Bun | geräucherte Entenbrust | Miso-Rotkohl | Backpflaume | Jalapeño | gepuffter Reis | Schwarzer Wintertrüffel | Sauerteig-CROUTONS | Selleriekresse | Staudensellerie-Öl | **TARTE TATIN“ VON ROTEN ZWIEBELN** | Rote Zwiebeln | Feldsalat | Gruyère-Schaum | Apfel-Balsam-Reduktion | Senfkaviar | Rauchspecköl vom Sylter Fässchen | **SKREIFILET** | Steckerrübenpüree | Lauchherzen | geräucherte Beurre Blanc | Forellenkaviar | **HAUSGEMACHTE PASTINAKEN GNOCCHI** | Pastinake | Olive | Feldsalat | Apfel | Kokos-Whiskyreduktion (Glenfiddich 12 Jahre) | **12 STUNDEN GESCHMORTE SPANFERKENBÄCKCHEN** | Selleriepüree | sautierte Kräutersaitlinge | Cassis | Schweine-Popcorn | **SCHOKO-TARTELETTE** | Praliné-Füllung | Kaffeemousse in karamellierter weißer Schokoladenhülle | Kaffeebisquit | Sauerkirsche | Mascarpone Eis



Casual Fine-Dining / Urban

### Foodporn So schmeckt Sylt

So schmeckt Sylt  
Elisabethstraße 1a  
D-25980 Westerland auf Sylt  
Tel.: 046 51 / 234 38  
www.foodporn-sylt.de

Inhaber: Dr. Rainer Berchtold  
Geschäftsführer: Stefan Berchtold  
Kulinarische Leitung: Mischa Hargesheimer  
Küchenchef: Leo Martin  
Restaurantleiter: Eike Landowski

Service: Ausgezeichnet  
Wein: Sehr gut  
Ambiente: Legerer Bistro-Style

# Kleine Sylter Reblaus geht auf kulinarische Entdeckungsreise

Der Sylter Unternehmer Dr. Rainer Berchtold präsentiert sein erstes Kinderbuch. Auf 36 Seiten schickt er die kleine Reblaus und ihre Freunde zu genussvollen Adressen und Abenteuern. Das wunderschön illustrierte Kinderbuch enthält auch einige Insel-Rezepte und ist bei Klein und Groß gleichermaßen beliebt. Weitere Bände aus dem Eiland-Verlag sind bereits in Planung.



Sie strahlt den Betrachter an, ihre Augen funkeln vor Glück, frech und mutig blickt sie dem entgegen, was sie sogleich entdecken darf. Und das ist nichts anders als die feine Kulinarik der windumtosten Nordseeinsel Sylt. Die Rede ist von der kleinen Sylter Reblaus, dem bibliophilen Ableger des weithin bekannten Keitumer Insel-Bistros „Reblaus Wine & Dine“ am stillen Watt des alten Kapitänsdorfes. Dort betreibt Inhaber Dr. Rainer Berchtold gemeinsam mit seinem Sohn Stefan das erfolgreiche Bistro-Restaurant am Grünen Kliff. Eine Ganzjahresgenussadresse ersten Ranges, über das unser Reise- und Genießer Magazin bereits mehrfach berichtete. Nun kam dem umtriebigen Unternehmer Dr. Rainer Berchtold die schöne Idee, die genussvollen Seiten der Insel kindgerecht in Buchform zu präsentieren und den lukullischen Nachwuchs früh an die Schätze der Insel heranzuführen. Das Ergebnis ist ein wunderschön gestaltetes Kinderbuch, das im Sylter „Eiland Verlag“ von Frank Rosemann (bekannt für dessen alljährliches Sylter Speisekarten-Buch „Sylt à la carte“ sowie die schönsten Sylt-Kalender) publiziert wurde. In dem Journalisten Florian Korte hat Dr. Berchtold den Autor gefunden, der die spannenden Erlebnisse der kleinen Keitumer Reblaus in bildhafter Sprache erzählt. Die wunderbaren handgemalten Illustrationen stammen von Sonja Netz aus dem „Restaurant Sonniger Süden“ in Hörnum. Die drei schicken ihre jungen Leser auf eine wundervolle Entdeckungsreise über die für viele Deutsche schönste Insel der Nordsee. Wir lernen Flocke, den Eisbären kennen, Chili, den

Koch, Onassis, den Pinguin, Mitsch, die Robbe, Homer, den Wattwurm, Carleone, das schwarze Schaf, Köthi, die Möwe und eben die kleine Reblaus, die ihr Zuhause im schmucken Bistro-Restaurant in Keitum hat, oder besser gesagt in der angrenzenden Hecke. Von hier aus unternimmt sie mit ihren vorgeannten Freunden abenteuerliche Ausflüge, zumeist auf dem Rücken der Möwe Köthi, die namentlich im Übrigen auf einen bekannten Insel-Radio-Moderator anspielt. Es gibt für das kleine Tierchen mit seinen sechs Beinen jede Menge zu entdecken. Die kleine Reblaus ist kulinarisch neugierig und ihre Freunde zeigen ihr namhafte Genussadressen, kleine Manufakturen, die der kundige Syltkenner sofort wiedererkennt. Die Geschichte rund um wertvolle Freundschaften und insulare Gaumenfreunden zaubert kleinen wie großen Lesern

ein Lächeln ins Gesicht. Das liebevoll illustrierte Buch ist auch mit Rezepten zum Nachkochen ausgestattet. In den Buchhandlungen der Insel ist der erste Band der „Kleinen Reblaus“ erhältlich wie auch bei weiteren ausgewählten Insel-Adressen sowie im Onlinehandel. Offenbar hat die Insel auf dieses Kinderbuch mit seiner ganz anderen Perspektive auf deren genussvollen Seiten gewartet. Denn bereits in der Planung sind zwei weitere Bände rund um die kulinarische Entdeckungsreise der kleinen Sylter Reblaus.

Ingo Schmidt

Rainer Berchtold | Florian Korte | Sonja Netz  
Die kleine Sylter Reblaus  
Eine kulinarische Entdeckungsreise  
Eiland Verlag Sylt  
Gebundene Ausgabe: 36 Seiten  
ISBN-10: 3869265671  
ISBN-13: 978-3869265674

