



PRESSEINFORMATION

Oktober 2023

Fine Dining in Skåne

Daniel Berlins Neueröffnung und vier Top-Adressen für Gourmet- und Augenschmaus

München – 9. Oktober 2023. Vom nordischen Frühstück in Deli-Atmosphäre bis zum Zwei-Sterne-Restaurant: Die Gastroszene in Skåne ist so abwechslungsreich wie die zumeist regionalen Zutaten, die für die traditionelle und moderne Küche verwendet werden. Mit „VYN“, dem neuen Restaurant von Daniel Berlin, das am 25. Oktober 2023 eröffnet, bekommt Südschweden sowohl eine neue „travel for food“ Destination als auch ein neues Boutique-Hotel.



© VYN

VYN – Restaurant und Hotel von Daniel Berlin

Seit der Schließung des Zwei-Sterne-Restaurants Daniel Berlin Krog im September 2020 hat sich Daniel Berlin seinem neuen Projekt **VYN** gewidmet. Auf über sieben Hektar ehemaligem Farmgelände inmitten der bezaubernden Landschaft Österlens mit Blick auf das Baltische Meer eröffnete er das VYN-Restaurant mit 30 exklusiven Plätzen und einem Private Dining Room. Das kulinarische Erlebnis wird durch die legere Food & Wine Bar in einem separaten Gebäude sowie ein Boutique-Hotel mit 15 Zimmern ergänzt.

VYN wurde von Daniel Berlin als ein Ort der Entspannung geschaffen, an dem Gäste die skandinavische Küche in Verbindung mit der umgebenden Natur und einer Auszeit vom Alltag genießen können. Berlin unterstreicht seine Menüs mit außergewöhnlicher Kreativität und der Fähigkeit, einfache Zutaten in kulinarische Meisterwerke zu verwandeln. Viele der saisonalen Produkte werden von ihm selbst angebaut, gesammelt oder gejagt, um höchste Qualität und Nachhaltigkeit sicherzustellen. Alle weiteren Zutaten werden lokal bezogen.

Ein bemerkenswerter Aspekt von VYN ist die Rücksichtnahme auf die Arbeitsbelastung des Teams und die Förderung einer ausgewogenen Work-Life-Balance. Das Hauptrestaurant hat daher spezielle Öffnungszeiten und empfängt Gäste nur von Montag bis Freitag sowie samstags bis zum Mittagessen.

Malmö – Sterne, Streetfood, Trends und Hotspot

Seit 2011 greifen die Brüder Ebbe und Mats Vollmers das regionale kulinarische Erbe in Form unerwarteter Kombinationen und Techniken auf. Dafür erhielt das **Vollmers** zwei Michelin-Sterne. Vollmers befindet sich in einem charmanten Stadthaus im Herzen von Malmö und hat sich einen Namen für seine raffinierte Küche gemacht, die charakteristische Aromen ausarbeitet, aber den Geschmack nicht verkompliziert. Das Ergebnis sind Gerichte, die die Sinne anregen und die Essenz der Region einfangen.

Die lebhafteste, herzliche Atmosphäre, moderne Kochkunst und das vielfältige Menü, das 30 kleine Gerichte umfasst, zeichnet das **Mutantur** von Alexander Sjögren aus. Sjögren, der 2016 den dritten Platz beim Bocuse D'or Europe gewonnen hat, hat eine außergewöhnliche Speisekarte entwickelt, die nicht nur geschmacklich, sondern auch ästhetisch überzeugt. Bei Mutantur gibt es keine festen Regeln für die Bestellung – Gäste können ihre ganz persönliche Kombination ganz nach Stimmung und Vorlieben wählen. Alexander Sjögren lässt sich von Streetfood inspirieren und hat sogar seine eigene Interpretation des Nationalgerichts von Malmö, den Falafel, kreiert. Auch das Wohl der Mitarbeiter liegt Mutantur am Herzen, weshalb das Restaurant nur wochentags geöffnet ist.

Helsingborg & Ystad – Meerblick, Fusion, unter Freunden

Seit 2016 öffnet das **Restaurant Creo** im Herzen von Helsingborg mittags und abends seine Türen. Die moderne Fusionsküche wird in Vorspeisengröße serviert. So haben Gäste die Möglichkeit, zahlreiche saisonale Kreationen mit innovativen Aromen verkosten zu können. Die klassischen Gerichte mit außergewöhnlichem Twist sind von internationaler Cuisine inspiriert und werden in einem ehemaligen großen Apartment serviert. Dazu gibt es eine Vielfalt an Drinks, die Genießer ebenfalls überraschen.

Eine entspannte Atmosphäre und ein preiswertes regionales Fine-Dining-Erlebnis bietet das Credo von Malin und Christoffer Jedenstam Herbst in der **JH matbar** in Ystad. Malins und Christoffers Philosophie, die besten lokalen, saisonalen Zutaten zu verwenden, bedeutet, dass fast nichts über weite Entfernungen transportiert wird. Zu den lokalen Produzenten gehört sogar Christoffers Mutter, die alle Kräuter und einige der angebotenen Gemüsesorten selbst anbaut.

Weitere Informationen über Skåne gibt es unter: www.visitskane.com/de

ÜBER SKÅNE

Skåne ist die südlichste Provinz Schwedens, deren Hauptstadt Malmö vom dänischen Kopenhagen über die bekannte Öresundbrücke erreichbar ist. In drei Himmelsrichtungen von über 400 Kilometer Küstenlinie umgeben, ist die Region für ihre wunderschöne Landschaft, einzigartigen kulinarischen Erlebnisse und hohe Lebensqualität bekannt. Von kilometerlangen Sandstränden über Seen und Flüsse bis hin zu Nationalparks mit Urwäldern und imposanten Schluchten ist sowohl etwas fürs Auge als auch für den Abenteuergeist geboten. In Museen und Schlössern, an (prä-)historischen Stätten und in Form von traditionellem Kunsthandwerk bekommen Besucher zudem einen Einblick in die Kultur und Geschichte der Provinz, die bis in die Steinzeit zurückgeht. Skåne hat sich außerdem in der skandinavischen Designszene etabliert – Möbel, Textildesign, Architektur und Mode haben im Alltag einen hohen Stellenwert. Foodies verkosten außergewöhnliche regionale und saisonale Gerichte in Cafés, Restaurants und Hofläden und in den 35 Weinbergen werden erlesene Tropfen gekeltert.

BILDMATERIAL

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie [hier](#) oder in der [Bilddatenbank](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Maria Kirchner

Bavariaring 38; D-80336 München

Tel.: +49 (0) 175 92 58 345

E-Mail: maria@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

VISIT | **sk&ne**