



Hotel Ambassador in St. Peter Ording

Genussvolles auf der Halbinsel

Das mit vier Sternen superior klassifizierte „ambassador hotel & spa“ in St. Peter-Ording ist seit September 2013 das zehnte Hotel in der Kollektion der „Privathotels Dr. Lohbeck“. Das Kooperationsmitglied der „Wellness Hotels & Resorts“ brilliert mit einem imposanten Wohlfühlangebot. Die kreative „feinheimische“ Küche von Nils Kramer zählt zum Besten, was die Halbinsel Eiderstedt zu bieten hat.

Auf kulinarischer Stippvisite in Nordfrieslands Hot Spot St. Peter-Ording. Nirgendwo sonst an Schleswig-Holsteins Nordseeküste übernachteten im Jahr mehr Touristen und Genießer als in dem pulsierenden Nordseeheil- und Schwefelbad an der Westspitze der Halbinsel Eiderstedt. Und doch hatte das Seebad ein wenig Verspätung im Vergleich zu anderen deutschen Nordseebädern, als im Jahr 1877 inmitten der Dünenlandschaft das erste Badehotel gebaut wurde. Heute zieht die Ganzjahresdestination Gäste aus aller Welt an. Ihre erlebbaren Wahrzeichen sind die historischen, zum Teil über hundert Jahre alten, Pfahlbauten und die Sebrücke am rund 12 Kilometer langen und zwei Kilometer breiten Sandstrand.

St. Peter-Ording mit seinen ganz unterschiedlich geprägten Ortsteilen ist neben Sylt das zweite Mekka der Kitesurfer. Der breite Strand lädt zum Strandsegeln ein. Kein Wunder, dass vor der atemberaubenden Naturkulisse so manches TV-Format gedreht wurde. Hier trifft sich Jung und Alt zum Einkaufen, Erkunden und Genießen. Wir machen dem mit vier Sternen superior klassifizierten „ambassador hotel & spa“ unsere Aufwartung: Eine Top-Adresse in allerbesten Strandlage im schönen Ortsteil „Bad“. Uns empfängt mit herrlichem unverbauten Naturblick an der Strandpromenade ein elegantes Wellness-Hotel mit 89 feinen Zimmern und Suiten. Seine kulinarische Ausrichtung ist von ambitionierter Exzellenz.

Privathotel für anspruchsvolle Genießer

Erst vor wenigen Tagen stand das First-Class-Domizil auf der Agenda der Genießer ganz oben, war das „ambassador“ an zwei Tagen Gastgeber des 27. „Schleswig-Holstein Gourmet-Festivals“. Sein weit gereister und mit internationaler Expertise ausgestattete Küchenchef Nils Kramer kochte vor ausverkauftem Haus an zwei Abenden gemeinsam mit Zwei-Sternekoch Dirk Hoberg vom Restaurant „Ophelia“ in Konstanz ein Feinschmeckermenü der Extraklasse. Das feine Strandhotel hat sich 2012 der renommierten Kooperation der „Wellness Hotels“ angeschlossen und befindet sich seit September 2013 im Eigentum



St. Peter-Ording und sein „ambassador hotel & spa“ in direkter Strandlage: Ein schöner Zweiklang aus Erholen, Erleben und Genießen.



Seit September 2013 zählt das Vier-Sterne-Domizil auf der Halbinsel Eiderstedt zur Kollektion der „Privathotels Dr. Lohbeck“ und ergänzt damit das Portfolio der inzwischen 10 Hotels auf ideale Art und Weise.

der „Privathotels Dr. Lohbeck GmbH“ mit Sitz in Schwelm. Zur feinen Kollektion der Gruppe gehören nunmehr 10 erstklassige Hotels in Deutschlands. Mit Direktorin Karin Brockmeier leitet eine international erfahrene Hotelkauffrau das Hotel mit seinen rund 70 engagierten Mitarbeitern. Im Bereich Tourismus und Leisure hat sich die sportaffine Direktorin einen ausgezeichneten Ruf erworben. So war sie viele Jahre in verantwortlichen Positionen bei der „Robinson Club GmbH“ in der ganzen Welt tätig. Weitere ausgewählte Stationen waren das Luxusresort „San Vida“ auf Mallorca, das Seaside Hotel „Los Jameos Playa“ auf Lanzarote und das „Nympe Strandhotel“ in Binz auf Rügen. Nach vollzogener Modernisierung und Renovierung erstrahlt das Haus in frischem

Glanz. Die Zimmer sind großzügig geschnitten, mit zeitgemäßem Komfort ausgestattet und verfügen zumeist über einen Balkon mit traumhaftem Panoramaausblick. Direkten Meerblick offeriert auch die 75 qm große „Suite Miramar“ mit eigenem offenen Wintergarten. Das Farbspiel in dezente naturnahen Strand-Meerfarben ist ebenso gelungen wie die Umgestaltung der neuen Lobby mit stimmungsvollem Kamin und die Erweiterung der „Auramaris“ Spa-Landschaft auf stattliche 1.200 qm.

Spa-Welten und feine Regionalküche

Das elegante Strandhotel verfügt über ein großzügiges Schwimmbad mit Farblichttherapie, Saunabereich (mit finnischer und Bio-Soft-Sauna), Fitnessareal



Ein eingespieltes Führungsduo: Hoteldirektorin Karin Brockmeier und Küchendirektor Nils Kramer.



Ein Fest für die Sinne: Ganz oben lässt es sich in den Freiluft-Whirlpools mit Blick auf die weite Nordsee herrlich entspannen.



Anlässlich des Schleswig-Holstein-Gourmet-Festivals begeisterte im Februar Zweifeld-Sterne-Gastkoch Dirk Hoberg aus Konstanz die Genießer im „ambassador hotel & spa“.



Kostproben



**Tatar vom Friesisch Ochs,
Crèmesuppe vom Blumenkohl,
Heilbutt mit Beurre Rouge,
Entenbrust,
Griesknödel mit Pflaumenröster.**

FOOT-FOTOS: INGO SCHMIDT

Im „Restaurant Sandperle“ kocht Küchenchef Nils Kramer „feinheimisch“. Mit regionalen Zutaten zaubert der 48-Jährige eine Jahreszeitenküche auf Sonnen-Niveau.

sowie neun Treatmenträume für vielfältige Behandlungen und Anwendungen. Darunter kosmetische mit Produktlinien von „Babor“ und „oceanWell“. Die Angebotspalette der therapeutische Anwendungen ist imposant. Sie reicht von regionalen mit Bernstein, Schlick, Algen und Thalasso bis hin zu fernöstlichen wie Ayurveda, Lomo Lomi Nui und Shiat-su. Von ultimativem Erlebniswert sind die Spa-Suiten für Parallelbehandlungen und die vorgehaltenen Whirlpoolbäder auf der Dachterrasse.

Neben der Leitkompetenz Wellness bildet die Kulinarik eine weitere wichtige Säule im Bemühen, den anspruchsvollen Gästen Erstklassiges zu bieten. Mit Nils Kramer steht der Küche im Restaurant „Sandperle“ mit „Wintergarten“ und angrenzender Bar ein absoluter Könner seines Fachs vor. Ein kulinarischer Globetrotter mit der Vorliebe für heimische Viktualien ist dieser Nils Kramer, der einst im nicht weit entfernten „Andrens Gasthof“ in Barmum den begehrten Michelin-Stern erkochte und mehrere Jahre erfolgreich verteidigte. Er arbeitete bei Kochgranden wie Franz Keller in der „Adlerwirtschaft“ in Eltville und bei Egbert Engelhardt im „Grauen Haus“ in Oestrich-Winkel sowie in der „Orangerie“ im „Nassauer Hof“ in Wiesbaden. In renommierten Häusern in England (bei Mark Fosh), Israel („King Solomon Palace“), Aserbaidshans, Thailand, den Vereinigten Arabischen Emiraten („Hilton Al-Ain“), Indonesien und in China lernte der im „Forsthotel Carnier“ in Bad König zum Koch ausgebildete gebürtige Hannoveraner zudem die internationale Küche in verantwortlichen Positionen kennen und schätzen. In St. Peter-Ording

hat er sich mit der ihm eigenen kreativen Verve der „feinheimischen“ Küche verschrieben. Denn seit 2011 ist das „ambassador“ Mitglied bei „Feinheimisch“, dem Verein für regionale Ess- und Kochkultur in Schleswig-Holstein, der sich die Förderung von nachhaltig und regional erzeugten Lebensmitteln auf die Fahnen geschrieben hat. Lokale Produzenten wie die bekannte Rohmilchkäserei Backensholz aus Oster-Ohrstedt und Landwirte und Jäger aus der Region Eiderstedt liefern nordfriesische Fleischqualitäten auf Top-Niveau. Den fangfrischen Fisch bezieht der 48-Jährige direkt von „Krabbenfisch Tönning“, und vom „Rosenhof“ in Nordstrand mundet die leckere Sylter Wildrosenmarmelade.

Wir probierten aus dem A-la-Carte-Angebot im stilvoll eingerichteten „Sandperle“ zunächst einen Klassiker: „Tatar vom Friesisch Ochs mit geräucherter Kartoffel, Meerrettichcrème und Sellerie“. Ein geschmacklich und in der Präsentation formvollendeter Auftakt. Die hernach servierte „Crèmesuppe vom Blumenkohl mit Ei, Tiroler Speck und geröstetem Blumenkohl“ demonstrierte ebenfalls Kramers Faible für die verfeinerte Terroir-Küche. Auf superbem Zwei-Sonnen-Niveau begeisterte der perfekt „Gebratene Heilbutt auf Rote Bete mit Beurre Rouge und Kräutercrepe“. Gelungen und à point zubereitet war auch die „Rosa gebratene Entenbrust mit Pilzen, Gemüse und Spätzle“. Den süßen Abschlusspunkt in Nils Kramers ambitionierter „feinheimischer“ Gauenreise setzte der „Griesknödel mit Pflaumenröster und Zimteiscreme“.

Ingo Schmidt ■



Restaurant Sandperle
ambassador hotel & spa

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & CO. KG
Im Bad 26, 25826 St. Peter-Ording
Tel. 04863-7090, Fax: 04863-2666
info@hotel-ambassador.de
www.hotel-ambassador.de

Geschäftsführer: Dr. Rolf Lohbeck, Stephan Lohbeck
Generalbevollmächtigter: Sebastian J. Ott
Direktion: Karin Brockmeier
Küchendirektor: Nils Kramer
Restaurantleitung: Ulla Scholz, Daniela Knoop

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Maritim-moderne Eleganz