



Hotel am Medemufer in Otterndorf

Nordic Style am Medemufer

Das staatlich anerkannte Nordseebad Otterndorf am Elbdeich ist eine der angesagten Ganzjahresdestinationen im nördlichen Niedersachsen. Hier fühlen sich Familien und Aktivurlauber wohl. Für Genießer und anspruchsvolle Gäste empfiehlt sich das Hotel „Am Medemufer“ von Yvonne und Dirk Beneke. Ein privat geführtes Refugium mit beachtlichem Wohlfühlfaktor.

Unterwegs im Hadelner Land und entlang der Wurster Seeküste. Unser Ziel im Zeichen gastlicher Genusskultur: Otterndorf, die „Grüne Stadt am Meer“, staatlich anerkanntes Nordseebad. Unweit von hier mündet die Elbe, der Weltschiffahrtsweg, in die Nordsee. Cuxhaven mit seinem hölzernen Seezeichen, der Kugelbake, die einst den Schiffen den sicheren Weg wies, ist ganz nah und markiert die nördlichste Spitze Niedersachsens. Wer bei schönem Weg auf dem grünen Deich Otterndorfs spazieren geht und sich den Wind um die Nase wehen lässt, der kann bis nach Schleswig-

Holstein hinüberschauen. Die Popularität der ruhigen Landschaft zwischen Cuxhaven und Stade ist ungebrochen. In Otterndorf fühlen sich vor allem Familien wohl, weil für jede Altersgruppe maßgeschneiderte Erlebnis- und Freizeitangebote vorgehalten werden. Das Element Wasser ist hier gleich mehrfach präsent. Neben der Elbe und der nahen Nordsee gibt es im schmucken Ort das Flüsschen Medem und den Hadelner Kanal. Zudem erfreuen den Gast aus nah und fern gleich mehrere Badeseen „Achter Diek“. Hinterm Elbdeich öffnet sich damit ein wahres Ferienparadies

mit weitläufigen Spiel- und Abenteuerplätzen, der großen Spielscheune und jeder Menge Natur zur aktiven Regeneration. Otterndorfs romantische Altstadt mit ihren verwinkelten Gassen und den geschichtsträchtigen in Grün-Weiß gestrichenen Fachwerkhäusern trägt ebenso zum nachhaltig positiven Eindruck bei, wie die vorbildlich ausgebaute touristische Infrastruktur.

Impulse und Impressionen

Wir beziehen unser Quartier direkt am Ufer der Medem, die ganz sanft durch Otterndorf mäandert. In unmittelba-



Otterndorfs Vorzeigehotel liegt idyllisch am Ufer des Flüsschens Medem. Ein Kleinod zum Verweilen und Genießen in der „Grünen Stadt am Meer“.

Das Restaurant „LeuchtFeuer“ wurde Anfang des Jahres einem Facelift unterzogen und erfreut die Gäste seitdem im nordischen Stil.

rer Uferlage residiert das Hotel „Am MedemUfer“ von Yvonne und Dirk Beneke. Das erste Haus am Platze ist ein richtiges Mehrgenerationenhotel und mächtig angesagt. Hotelier Dirk Beneke erkannte zur Jahrtausendwende das riesige Potenzial für ein familiär geführtes Refugium in der Stadt, in der einst der Homer-Übersetzer Johann Heinrich Voss Rektor der altherwürdigen Lateinschule war. Seitdem zählt das mit drei Sternen superior klassifizierte Ferienhotel zu den bestgebuchten Adressen an der niedersächsischen Nordseeküste. Der diplomierte Hotelbetriebswirt ist dem modernen Zeitgeist und der Erwartungshaltung der Gäste an einem unkomplizierten Verwöhn Aufenthalt stets unmittelbar auf der Spur. Permanent arbeitet er gemeinsam mit seiner Ehefrau Yvonne an der Optimierung der Angebote. Nicht abgehoben, bodenständig, bezahlbar und qualitativ hochwertig, dieser Agenda fühlt sich die gesamte Mannschaft verpflichtet. Gastgeber Dirk Beneke hat dabei mit sicherer kreativer Handschrift eine Melange aus Moderne und maritimer Gemütlichkeit geschaffen. In regelmäßigen Abständen überprüft er sein Interiorkonzept und

passt es den Bedürfnissen innovativ an. So stehen heute 38 nobel eingerichtete Zimmer und Suiten sowie ein exklusives 100 qm großes Ferienhaus mit drei Schlafzimmern und eleganter Ausstattung zur Verfügung. Die erstklassigen Interiorofferten reichen weit über den Klassifizierungsrahmen des Hauses hinaus. Solcherart Understatement schätzen die vielen Stammgäste und goutieren die schöne Adresse mit der freudigen Wiederkehr übers Jahr. Zum Wohlfühlverwöhnkonzept von Familie Beneke zählen auch die umfangreichen Offerten im Bereich Wellness und Schönheit. Gleich vis à vis des Hotels befindet sich die „Soletherme“, das Erlebnisbad von Otterndorf mit In- und Outdoor-Pool. Gäste des Hauses, die eines der attraktiven Arrangements buchen, genießen hier kostenlosen Eintritt. Die hoteleigene Beauty- und Spa-Oase „MioMare“ mit großzügiger Saunalandschaft und Top-Angeboten im Schönheitsbereich („La mer“) sowie für Massagen bis hin zu Ayurveda, Thalasso und Physio ist hier ebenfalls angesiedelt.

Zurück im Hotel auf der anderen Seite der Goethestraße: Jüngst wurde das Restaurant „LeuchtFeuer“ einem umfang-

reichen Facelift unterzogen. Dominierte vormals ein eher mediterranes Ambiente so erfreut sich der Gast seit Anfang des Jahres an nordisch-maritimen Stilelementen. Strand- und Sandfarben im Vintage-Design dominieren die gastliche Szenerie. Zeitlos in ihrer rauen, fast archaischen Natürlichkeit wirken Holz-



Yvonne und Dirk Beneke mit Restaurantleiter Timo Kosse (2.v.l.) und Chefkoch Marc Lauks (r.) vor der Strandbar.

verkleidungen, die wie Schiffsplanken oder Strandgut reizvolle Kontrapunkte setzen. Ein stilisiertes Kaminfeuer holt Romantik in das neue Esszimmer am Medemufer. Die direkt angrenzende „Strand- und Cocktailbar“ ist ebenfalls in urbanem Chic gestaltet. In der Mitte des Pavillonbaus befindet sich der mächtige Steinbackofen, in dem die knusprig-leckeren Flammkuchen gebacken werden, die es hier neben der klassischen



Chefkoch Marc Lauks kocht seit sieben Jahren im „Hotel am Medemufer“ eine bevorzugt regionale Küche mit frischem Seefisch.

Machart auch mit „maritimen“ Zutaten gibt. Das Frühstücksbuffet genießt im Hadelner Land einen exzellenten Ruf, und abends überzeugt die weiße Brigade mit einer handwerklich sehr gut interpretierten Regionalküche ohne Chichi.

Seafood und regionale Klassiker

Küchenchef Marc Lauks, der zuvor im nahen Cadenberge kochte, setzt mit Bedacht vornehmlich auf lokale Viktualien. Frischer Seefisch aus dem Nordmeer wie etwa das Otterndorfer Nationalgericht „De Utöper“ (gebratene Schollenfilets mit frischen Nordseekrabben) stehen ganz oben auf der Wunschliste der Gäste. Zu den Klassikern der frischen Jahreszeitenküche gehören außerdem die „Hadler Hochzeitssuppe“, sowie das „Original Hamburger Labskaus“, ein Seemannsessen aus gepökeltem Rindfleisch mit Roter Bete, Rollmops und Spiegelei. Bekannt ist das Haus für seine frischen Nordseekrabben, frische Milchprodukte liefert die Molkerei Hasenfleth aus der Nähe von Oberndorf.

Sommers gibt es kaum einen schöneren Platz als in den Strandkörben auf der Sonnenterrasse direkt am Flusslauf der Medem. Hier wie dort arbeitet der junge Service unter der Regie von Restaurantleiter Timo Kosse (vormals in

renommierten Häusern in Zürich und Zermatt) umsichtig und herzlich. Und wenn einmal Not am Mann ist, dann trägt auch Hausherr Dirk Beneke die Kreationen aus der Medemufer-Kombüse auf. So wie man es sich bei einem echten Familienbetrieb wünscht.

Zu unserem Testmenü: Wir probieren zunächst „Gebratene Riesengarnelen auf Rucola-Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pesto und Parmesan“. Ein leichter mediterraner Gang zum Auftakt. Das hernach gereichte „Gebratene Kabeljaufilet mit sautierten Gemüsestreifen, Bärlauchsauce und Tomatenrisotto“ war ebenfalls von tadelloser handwerklicher Güte. Selbiges Niveau darf der „Zarten Maispouardenbrust mit geschmortem Gemüse und Pestognocchi“ attestiert werden. Im Hauptgang mundete der „Rosa gebratene Lammrücken unter der Bärlauchkruste, mit tomatisiertem Gemüse und Pilzrisotto“. Zum süßen Finale setzten Küchenchef Marc Lauks und seine Brigade zwei schöne Schlusspunkte mit „In Whiskey Schaum überbackenen Feigen und Walnusseis“ sowie mit einer perfekten „Crème Brûlée von der Bourbonvanille“.

Ingo Schmidt ■



Kostproben



Crème Brûlée / Maispouardenbrust / Gebratene Riesengarnelen / Lammrücken / Gebratener Kabeljau.

FOOD- UND PERSONENFOTOS INGO SCHMIDT



Restaurant LeuchtFeuer und Strandbar
Hotel Am Medemufer

Goethestraße 15, 21762 Otterndorf
Tel. +49 (0) 47 51 / 99 99-0, Fax: +49 (0) 47 51 / 99 99-44
info@hotel-am-medemufer.de
www.hotel-am-medemufer.de

Besitzer: Dirk und Yvonne Beneke
Küchenchef: Marc Lauks
Restaurantleitung: Timo Kosse

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Maritim modern