

Strandhotel Georgshöhe Spa- und Resorthotel Norderney ****S

Ein Lieblingsplatz am Nordseestrand



Hotelier Karl-Hans Sigges betreibt auf der ostfriesischen Nordseeinsel Norderney das First-Class-Refugium „Strandhotel Georgshöhe“: Ein gastliches Multitalent in Premiurlage. Der weitläufige „Leading-SPA“ punktet auf über 4000 qm mit exquisiten Wohlfühlangeboten, und die erstklassige Kulinarik von Ulf Kettler zählt seit Jahren zu den besten in der niedersächsischen Küstenregion. Unterdessen geht die Expansion weiter. Anfang April hat im Yachthafen das „NeysPLACE“ eröffnet, der neue Insel-Hot Spot für unkomplizierte Genussmomente.

Karl-Hans Sigges bekennt Flagge. Ohne Wenn und Aber steht der diplomierte Betriebswirt zu seiner Insel und zu seinem Fußballverein. Beiden gilt seine lebenslange Liebe. Der gebürtige Dortmunder lebt seit 1978 auf der Nordseeinsel Norderney, fern der westfälischen Heimat. Die Liebe zu seinem BVB, der Borussia aus Dortmund, hat alle Stürme überdauert. Beinahe trotzig kämpft die schwarz-gelbe Fahne gegen den frischen auflandigen Wind, als wir sie schon von weitem vor dem „Strandhotel Georgshöhe Spa- und Resorthotel“, erblicken. Mit ganz viel Leidenschaft und dem festen Glauben daran, auf der Nordseeinsel erfolgreich und einzigartig zu werden, hat Karl-Hans Sigges sein

gastronomisches Lebenswerk vor bald 40 Jahren begonnen. Heute gehört ihm das größte Hotel Norderneys. Auf insgesamt 8000 qm Fläche residiert das mehrfach prämierte Vier-Sterne-Superior-Domizil direkt an der Sprühzone des Nordseeheilbades, dem ältesten hierzulande. Bereits im Jahr 1797 wurde die „Königlich-Preußische Seebadeanstalt“ eröffnet. In der Kaiserstraße ist noch ganz viel von dem nostalgischen Charme der alten Zeit zu spüren. Fuhr man seinerzeit schlicht in die „Sommerfrische“, so genießt der Gast von heute die erholsamen Seiten Norderneys mit einer Vielfalt von Wohlfühlangeboten, die Zeitgeist mit Nachhaltigkeit, Genuss mit Gesundheit aufs Angenehmste miteinander verbinden.

Eine „Insel auf der Insel“

Im „Strandhotel Georgshöhe“ ist die Nordsee buchstäblich zum Greifen nah. Der Blick hinaus aus den 132 feinen Zimmern, Appartements und Suiten ist grandios, vor allem aus den Meerblickzimmern geradezu überwältigend. Wir waren zuletzt vor vier Jahren hier zu Gast, auch dieses Mal waren wir begeistert, denn Karl-Hans Sigges, sein Hoteldirektor Thomas Blume und die rund 110 Mitarbeiter haben noch einmal draufgesetzt, was Herzlichkeit, Ausstattung, Angebotsfülle und kulinarische Exklusivität angeht. Investitionsfreudig wie kaum ein anderer Hotelier an der Nordseeküste hat Karl-Hans Sigges in den vergangenen Jahren rund 25 Millionen Euro in die nachhaltige Konsolidierung, Verschönerung und Modernisierung seines weitläufigen Hotelkomplexes gesteckt. Blicken wir uns um, dann erfreuen wir uns an geschmackvollen, modernen, designorientierten Refugien und an einer Spa-Landschaft, wie es sie vielleicht auf keiner anderen deutschen Insel in dieser Dimension und exzellenten Güte gibt.

All das ist „Chefsache“: Karl-Hans Sigges, Gastgeber und Gastronom aus Leidenschaft, ist der omnipräsente „Kümmerer“, legt die Messlatte hoch. Stets möchte er den Gästen ein Optimum an Komfort, Service und Ambiente bieten, für sie unvergessliche emotionale Erlebnismomente auf seiner „Insel auf der Insel“ kreieren. Eine über 90%ige Jahresauslastung belegt, dass dieses hehre Ziel höchst eindrucksvoll erreicht wird. Der nächste Coup ist bereits unter Dach und Fach. Im Mai eröffnet im Süden der Insel in dem ehemaligen „Bootshaus“ das „NeysPLACE“, ein trendig-maritimer Treffpunkt für Insulaner und Gäste. Er soll, so Geschäftsführer Christian A. Fuchs, den legeren Genuss in tollem Ambiente mit ganz viel Lifestyle und 270-Grad-Meerblick kombinieren.

Unter den Top Ten der deutschen Wellnesshotels

Das „Strandhotel Georgshöhe“ zählt inzwischen zu den zehn besten deutschen Wellnesshotel-Adressen und wurde im Jahr 2014 mit 5 von 5 möglichen „Wellness Stars“ zertifiziert. Als Mitgliedshotel bei den „Wellness-Hotels & Resorts“ darf es sich mit den höchsten Auszeichnungen schmücken, und auch



In absoluter Premiurlage residiert das mit vier Sternen superior ausgezeichnete „Strandhotel Georgshöhe Spa- & Resorthotel Norderney“ unmittelbar an der so genannten Sprühzone direkt am Nordseestrand. Das Wellness- und Thalasso-Hotel, eines der besten hierzulande, verwöhnt den Gast auf über 4000 qm Fläche mit einem multiplen Angebot aus Pools, Anwendungen und Massagen.

der stets kritische „Relax-Guide“ bewertet das Wohlfühlresort in seiner aktuellen Ausgabe mit 17 Punkten und damit drei Lilien als eine der besten Adressen in Norddeutschland. Als einziges Hotel ist die „Georgshöhe“ derzeit zudem als „Original-Thalasso-Zentrum“ auf Norderney anerkannt. Anfang des Jahres wurde es in den erlesenen Kreis der „Leading SPA Resorts“ aufgenommen. Viel mehr geht kaum!

Imposante 4000 qm groß ist der Spa-Bereich. Er umfasst alleine drei Schwimmbecken (davon zwei outdoor),



Patron Karl-Hans Sigges mit seinem Sohn Tim.

die über eine eigene Quelle direkt mit Meerwasser gespeist werden. Die großzügigen Panorama-Saunen, Sanarien und auch das Laconium mit Solezerstäubung offerieren einen traumhaft schönen Meerblick. Das Lebenselement Wasser ist allgegenwärtig, so gibt es ein Römisches Bewegungsbad, einen Hydroxer-Whirlpool, einen Hamam, einen japanischen Ruheraum mit Wasserfall, ein Kräuter-Dampfbad „Ghasala“, ein Tepidarium mit Kamin, eine Schneekabine, eine Kneippanlage mit Wärmebänken, zwei Duschtempel, Eisbrunnen, eine Poolbar und ein nahezu olympisches Fitness- und Cardio-Studio auf 300 qm Fläche mit über 40 Gerätestationen. Die vorgehaltenen Thalasso-, Massage- und Beautyangebote sind so vielfältig, dass alleine ihre Auflistung an dieser Stelle die vorhandene Kapazität sprengen würde. Auf Fünf-Sterne-Niveau sind die Wohnangebote des „Strandhotels Georgshöhe“ angesiedelt. Alle Logiseinheiten in 19 (!) verschiedenen Zimmer- und Suitenkategorien wurden kürzlich aufwändig relauncht und State of the Art mit allen denkbaren Annehmlichkeiten ausgestattet. Das Interieur der modern gestalteten Refugien mit elfenbein- und moccacolorierten Lackmöbeln von Interlücke, Natursteinbädern mit schwarzem

Schiefer und ausgesuchten Holzfußböden lässt keine Wünsche an Exklusivität und Behaglichkeit unerfüllt. Fußbodenheizung und begehbbare Regenduschen in den Bädern unterstreichen den hohen Qualitätsstandard des Verwöhnhotels in der Kaiserstraße.

Friesisch-mediterrane Kochkunst im „N'eyes“

Genießen erwünscht. So könnte man das kulinarische Credo des First-Class-Domizils überschreiben. Seit Jahr und Tag zählen die Restaurants im „Strandhotel Georgshöhe“ zu den ambitionierten und ausgezeichneten der Nordseeinsel. Auch hier setzt der Patron auf Exklusivität und Erstklassigkeit. Zwei Restaurants mit fantastischem Meerblick und die neue stilvolle Hotelbar werben um die Gunst der Genießer. Zum einen das elegante „Restaurant am Meer“ mit seinem maritimen Flair aus Sand- und Strandfarben und der angrenzenden Hotel-Bar mit integrierter Lounge und Seeterrasse. Offeriert Küchenchef Ulf Kettler hier eine bodenständig akzentuierte norddeutsche Küche mit viel heimischem Fisch und herzhaften Klassikern, so zelebriert der 43-Jährige im feinen Wintergarten-Gourmet-Restaurant „N'eyes“ gleich nebenan eine delikate Genießerküche auf Sonnen-Niveau. Dem



Das Wintergarten-Gourmet-Restaurant „N’eyes“ mit unverbautem Panoramablick auf die Strandpromenade und Nordsee zählt zu den besten Ostfrieslands. Ulf Kettlers kreative friesisch-mediterrane Küche ist uns zwei Sonnen wert.

Norderneyer Erfolgsquartett: Hoteldirektor Thomas Blume, „NeysPLACE“-Chef Christian A. Fuchs, Restaurantleiter Niklas Prilloff und Küchenchef Ulf Kettler.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Kostproben



„Tatar vom Loup de Mer“, „Confierte Wachtelbrust mit Schalottenmarmelade“, „Steinbuttfilet mit Apfel-Karotten-Salsa“, „Oldenburger Entenbrust“ und „Toblerone-Mousse mit Passionsfruchtschaum“.

Gault&Millau ist Kettlers Kochkunst aktuell 12 Punkte wert. Wir halten das für pures Understatement und erlebten die „N’eyes“-Küche anlässlich unseres Testbesuches in beachtlicher Form. Verdienter Lohn für die Leistungssteigerung ist die zweite SAVOIR-VIVRE-Sonne, die ab sofort über dem schicken Genießer-Restaurant leuchtet.

Der Rahmen für Ulf Kettlers kulinarische Performance im „N’eyes“ stimmt den Gast erwartungsfroh: Warme Farben mit Rot- und Beige-Akzenten in wohnlichem Design bilden die einladende Kulisse für Kettlers tadellose friesisch-mediterrane Jahreszeitenküche. Ulf Kettler hat das Kochfach einst von der Pike auf im „Restaurant Meierei“ auf Norderney erlernt, weitere namhafte Stationen führten ihn ins besternte „L’Orchidée“ zu Arnd Feye nach Bremen, ins seinerzeit ebenfalls mit dem Michelin-Stern dekorierte Restaurant „Villa Verde“ im Bremer Weser-Stadion und in die kulinarische Kaderschmiede „Traube-Tonbach“ nach Baiersbrunn. Auf dem Ostfriesenland hat Ulf Kettler in Restaurantleiter Niklas Prilloff einen versierten Partner an seiner Seite. Mit sichtbarer Freude am vorgelebten Servicegedanken offeriert er kenntnisreich aus der exzellent bestückten Weinkarte. Das Weinbuch enthält erfreulich viele offene Positionen, aber auch Trouvaillen aus aller Welt.

Küchenchef Ulf Kettler tut der kulinarische Mitbewerb in direkter Nachbarschaft offenkundig richtig gut, jedenfalls erlebten wir ihn heuer in tadelloser Form. Das nachfolgende Menü im festlich mit Kerzenschein und Kaminfeuer illuminierten Fine-Dining-Restaurant „N’eyes“ war durchgängig auf Zwei-Sonnen-Niveau. Bereits der Start mit „Tatar vom Loup de Mer“ mit leicht gegrillter Avocado, Gurke

und pürierten Zuckerschoten demonstrierte die erfreuliche Entwicklung. Ein fruchtig-frischer, eleganter Menüauf-takt. Die hernach gereichte „Confierte Wachtelbrust mit Schalottenmarmelade, gerührter Polenta und Schwarzteesauce“ gelang in der pointierten Zubereitung perfekt und die Aromenkomposition war sehr fein ausbalanciert. Das von Maître Niklas Prilloff servierte „Steinbuttfilet mit Apfel-Karotten-Salsa und Moos-beerenluft“ war ebenso ein geschmack-licher Volltreffer. Als Fleischgang gab es anschließend „Oldenburger Entenbrust mit zweierlei Rotkohl und karamelli-sierten Kartoffeln“. Auch dies von bester Machart. Von so viel akkurater Essklasse ließ sich auch die bekannt gute Patisserie inspirieren. Mit „Tobleronemousse mit Passionsfruchtschaum, Sesamhippe, Haselnusscrunch und Olivenöl-Eis“ setzte sie den süßen Schlussakkord auf eine aus-gezeichnete Speisenfolge

Ingo Schmidt ■




Gourmetrestaurant N’eyes
 im Strandhotel Georgshöhe****S
 Spa- und Resorthotel Norderney

Kaiserstraße 24, D-26548 Norderney
 Tel.: +49 (04932) 898-0, Fax: +49 (04932) 898-200
 info@georgshoehe.de, www.georgshoehe.de

Geschäftsführer und Gesellschafter: Karl-Hans Siggas
 Direktor: Thomas Blume
 Geschäftsführer N’eyesPLACE: Christian A. Fuchs
 Küchenchef: Ulf Kettler
 Restaurantleiter: Niklas Prilloff

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Edel-maritim