

Das Seeblick**** Genuss und Spa Resort Amrum auf Amrum

Amrums kulinarischer Leuchtturm



Amrum: Nordfriesland von seiner schönsten Seite. Ganz im Norden des Eilandes residiert in ruhiger Lage unweit des Strandes das „Seeblick**** Genuss und Spa Resort“ von Familie Hesse: Eine Insel des Genießens und der Lebenslust in vielerlei Hinsicht.

Auf diese Insel müsste man ein Hohelied singen: so schön, so natürlich, so reizvoll und vor allem noch immer so unkompliziert nachhaltig und authentisch. Ein Sehnsuchtsziel für ganz viele: Sonnenanbeter, Badenixen, Naturfreunde und all die Genießer, die hier die pure „Lust am Leben“ zelebrieren. Grandiose Natur bietet Amrum, die nordfriesische Insel, südlich von Sylt gelegen, in Hülle und Fülle. Der „Kniepsand“, Nordeuropas breitester Strand, erstreckt sich über 17 Kilometer über das Eiland, dessen markantes Wahrzeichen der im Jahr 1875 errichtete Leuchtturm bei Süddorf ist. Mit 64 Metern Höhe ist er der höchste an der deutschen Nordseeküste. In der Gemeinde Norddorf ist all das konzentriert, was einen Amrum-Aufenthalt so reizvoll macht: Im Westen liegen die Dünen, im Süden Wald und Heide und im Norden saftige Marschwiesen. Bis zum kilometerlangen feinen Sandstrand sind es nur wenige hundert Meter.

Das Erfolgsduo Hesse & Hesse

Wir sind zu Gast in dem von Nicole und Gunnar Hesse mit ganz viel Herzblut und Leidenschaft geführten Hotel „Seeblick**** Genuss und Spa Amrum“. Das Traditionshaus und heute in vierter Familiengeneration geleitete First-Class-Domi-

zil der vier Sterne feierte im Jahr 2013 sein 100-jähriges Bestehen. 48 großzügig geschnittene Zimmer und Suiten sowie 13 Ferienwohnungen offeriert der „Seeblick“. Inzwischen arbeiten 50 Beschäftigte im Norddorfer Ferienhotel. Stillstand gibt es keinen. Im Gegenteil: Anfang des nächsten Jahres steht mit der Neugestaltung und Modernisierung der Zimmer erneut eine größere Investitionsphase ins Haus. „Das Ambiente soll moderner, noch heller werden, und die Farben des Strandes und Meeres wollen wir ins Haus holen“, erzählt Inhaberin Nicole Hesse. Die Hotelmeisterin ist allgegenwärtig, charmant, und mit ihrem herzlichen Elan ein Vorbild für die Hotelbranche an sich. Ihr zur Seite steht Gunnar Hesse, der Küchenmeister, der einst bei Sternekoch Jörg Müller auf Sylt das Kochfach erlernte und insgesamt sechs Jahre beim Großmeister wirkte. Der 39-Jährige darf mit einigem Recht als der kulinarische Leuchtturm Amrums bezeichnet werden. Das Hotel „Seeblick“ ist Mitglied bei der schleswig-holsteinischen Genussvereinigung „Feinheimisch“, die sich auf die Fahnen geschrieben hat, nachhaltig und regional zu arbeiten.

Gunnar Hesse ist einer der Feinheimisch-Aktivposten in Nordfriesland und in vielem seinem hochdekorierten Kolle-

gen Johannes King (2 Michelinsterne) von Sylt ähnlich: Beide sind Foodscouts allererster Güte. Längst suchen sie nicht nur nach dem regionalen Produkt, sondern kultivieren dieses in großer Vielfalt. Der Amrumer Fischer Andreas Thaden aus Steenodde beliefert den Küchenchef mit fangfrischen Schollen und Krabben direkt vom Kutter. Von hier stammt auch das unraffinierte, naturbelassene Amrumer Meersalz. Direkt am Rande des Wattenmeeres erntet der ehemalige Bürgermeister von Norddorf, Volkert Peters, auf der eigenen Scholle Gemüse und Kräuter für Amrums besten Koch. Täglich frisch liefert der Pensionär Möhren, Mangold, diverse Variationen von Bete, Topinambur und vieles mehr erntefrisch ins Hotel. Und von Landwirt Schult stammen Eier und im Winter Gänse. Hesse selbst sammelt, legt ein und konserviert nach Herzenslust. Frühmorgens sieht man ihn in den fruchtbaren Marschwiesen auf der Suche nach Queller, jenem bissfesten Meeress Gemüse von den Salzwiesen, das längst die Gourmetszene erobert hat.

Hesses feinheimische Kochkunst

Gunnar Hesses frische Jahreszeitenküche kommt ohne Chichi aus, ist in seinen



Links: Patron und Küchenchef Gunnar Hesse in den saftigen Marschwiesen auf der Suche nach Queller und anderen essbaren Pflanzen.

Oben rechts: Das Restaurant im Hotel Seeblick zählt zu den besten kulinari-schen Adressen Nordfrieslands.

Unten rechts: Nicole (2.v.r.) und Gunnar Hesse mit ihrem Team aus Küche und Service im Gastgarten ihres Amrumer First-Class-Domizils.

Kostproben



„Norddorfer Karotte vegan“, „Tomatensuppe mit Salat vom handgezapften Amrumer Kabeljau und Kräuterbrot“, „Handgeangelte Makrele mit Gurke und Queller“ und „Seeblicker Dessertvariation“.

eigenen Worten „Omas Küche auf freilich hohem Niveau“. Davon konnten wir uns mit folgendem Testmenü begeistert überzeugen. Zum Auftakt gab es „Norddorfer Karotte vegan“. Die drei verschiedenen Karotten, darunter eine Purple Haze, waren 12 Monaten in einem Essigsud eingelegt. Außerdem dargereicht als Tatar, gebacken und als Espuma, war all dies ein erster lukullischer Paukenschlag auf Spitzenniveau. Ihm folgte sogleich das nächste beglückende Geschmackserlebnis mit „Das Beste vom Gallowayrind“, das waren Carpaccio, Tatar und Wachtelei aus eigener Zucht mit fein gehobeltem Deichkäse als Topping. Ebenfalls formidabel. Die dann gereichte „Tomatensuppe mit Salat vom handgezapften Amrumer Kabeljau und Kräuterbrot“ ließ ebenfalls keine Wünsche offen. Hernach mundete uns vorzüglich die „handgeangelte Makrele mit Gurke und Queller“. Zum Hauptgang servierte der umsichtige Service, angeführt von Nicole Hesse, „Schweinebauch vom Süsländer Schwein“ mit Steckrübe in zwei Texturen, Amrumer Rucola und bolivianischen Erdnüssen. Der Bauch war perfekt in Olivenöl 24 Stunden bei 74 Grad sous vide gegart. Abermals für uns ein Drei-Sonnen-Gang. Auch der Käsegang hielt locker das Niveau: „Warmer Husu-

mer Rohmilchkäse“, Strudel, Balsamicobirnen und eingelegte schwarze Nüsse sowie Ziegenkäse und Tomatenmarmelade. Das Finale schließlich bot eine „Seeblicker Dessertvariation“ mit Brownie und Kirsche, dänischem Karamell und Amrumer Beeren, Crème brûlée sowie Sanddornkarotte. Auch diese Kreation notierten wir mit unserer Höchstbenotung und gratulieren damit Gunnar Hesse und seinem Team zum Aufstieg in die Riege der Drei-Sonnen-Köche.

Ingo Schmidt ■



Seeblick Genuss und Spa Resort Amrum

Strunwai 13, D-25946 Norddorf auf Amrum
Tel.: 04682-921-0, Fax: 04682-2574
mail@seeblicker.de
www.seeblicker.de

Inhaber: Nicole und Gunnar Hesse
Küchenchef: Gunnar Hesse
Restaurantleitung: Heike Trumm-Ohnesorge

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Maritime Eleganz