

Hotel Miramar, Westerland/Sylt

# Bijou am Brandungsstrand



Küchenchef Henrik-Paul Becker.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

## Kostproben



„Scampi-Tatar, Beluga-Kaviar, Crème fraîche und Blini“, „Bretonisches Steinbuttfilet mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Limetten-Butter-Sauce“, „Zweierlei vom Sylter Lamm mit Carrée und Rücken und Sauce Bercy, Paprikagemüse und Kartoffelgratin“ und „Thai-Mango-Sorbet mit buntem Beerensalat“.



Das Miramar am Westerland Strand ist ihr Wirkungskreis: Inhaber Christiana und Nicolas Kreis.



Rücken und Sauce Bercy, Paprikagemüse und Kartoffelgratin“. Zum Finale goutierten wir „Thai-Mango-Sorbet mit buntem Beerensalat“ und notierten auch für den erfrischenden süßen Abschluss ein beachtliches Zwei-Sonnen-Niveau.

Ingo Schmidt ■

Es gibt gastliche Adressen hierzulande, die bezaubern durch ihre exponierte Lage und durch ihre vorbildlich praktizierte Gastgeberschaft, die zumeist über Generationen hinweg mit Leidenschaft und Herzblut vorgelebt wird. Ein solch exquisites Hotel im Koordinatenfeld von Tradition und Moderne ist das „Hotel Miramar“ in Westerland auf Sylt. Es residiert seit dem Jahr 1903 unmittelbar am Ende der Friedrichstraße mit herrlichem Blick auf den Brandungsstrand der Nordsee. 62 noble Zimmer und Suiten umfasst das elegante Grandhotel mit seinen kostbaren Jugendstilelementen. Es war ein gewisser Otto Busse, Gastwirt und Fuhrunternehmer aus Berlin, der in der Nähe von Triest dem Zauber des Schlösschens Miramare erlegen war und an der Nordseeküste den Traum vom eigenen „Miramare“ verwirklichen wollte. Nach längerer Suche war die Destination in prominenter Lage gefunden. Mit bestem Meerblick, dem Namen also gerecht werdend, sollte das feine Logierhaus von nun an Sylter Hotelgeschichte schreiben.

### Jugendstil in Grandhotel-Kulisse

Von Anfang an lockte es mit seiner feinen Noblesse, dem erlesenen Interieur und der exzellenten Kulinarik die Gäste in Scharen an, darunter Persönlichkeiten großen Namens wie etwa Gerhart Hauptmann, Gustav Stresemann, Max Schmeling, Hans Albers in den frühen Jahren und später Boris Becker, Udo

Seit 1903 empfängt das „Hotel Miramar“ an der Seepromenade zu Westerland auf Sylt seine weitgereisten Gäste. Das feine Grandhotel im Jugendstil wird heute in fünfter Familiengeneration von Nicolas und Christiana Kreis geführt. Das charmante Luxushotel kultiviert seit jeher Gastlichkeit auf Top-Niveau und die Küche setzt köstliche Ausrufezeichen mit ihrer zeitlosen Klassik.

Lindenberg und die Surf-Legenden Robby Naish und Björn Dunkerbeck, die längst Stammgäste im Miramar sind, wenn sie am Brandenburger Strand beim Surf World Cup die hohen Wellen reiten. Was der Urgroßvater einst mit der Vision des Zukünftigen erbauen ließ, das wird heute in fünfter Generation von Nicolas und Christiana Kreis mit ebensolchem Weitblick und Umsicht in Familienbesitz verantwortet. Kein Jahr vergeht, in dem die leidenschaftlichen Gastgeber in ihrem Logenplatz am Meer nicht an der Performance arbeiten. Die klassische Eleganz des Grandhotels der Jahrhundertwende spiegelt sich in den kostbar mit italienischen Möbeln ausgestatteten Zimmern und Suiten wider. In den öffentlichen Bereichen wie der Jugendstil-Hotelbar und der großzügig bestückten Bibliothek ist die Melange aus Nostalgie und Gedicgenheit von berückendem Charme. Patronin Christiana Kreis höchstpersönlich zeichnet für all die schönen Dinge im Hotel verantwortlich. Mit sicherem Instinkt und purer Lust an der hochwertigen Gestaltung präsentiert sich das Miramar als

Bijou von besonderer Anmutung. Auf Schritt und Tritt sind edle Stoffe, wertvolle, von Hand gearbeitete Möbel, prachtvolle Lüster, edles Holz und kunstvolle Gegenstände zu bestaunen. In den Zimmern und Suiten mangelt es an nichts. Der einmalige Blick auf das ganz nahe Meer ist eine Gratiszugabe und das unbezahlbare Highlight eines jeden Miramar-Aufenthaltes. Meererausgehen und vorbeigleitende Möwen, musikalische Impressionen, die aus der nahen Westerlander Konzertmuschel zu vernehmen sind, das sind emotionale Begleiterscheinungen, die das Miramar für viele Stammgäste seit Jahren zum Sehnsuchtsziel machen. Das Wohlfühlen mit allen Sinnen schreibt sich im Innern des Strandhotels fort, mit Ganzjahresangeboten, die zum Besten gehören, was die Insel zu offerieren hat. Zu nennen ist etwa der jüngst renovierte Spa-Bereich mit Schwimmbad, Saunalandschaft, Ruheräumen und einem exklusiven Beauty- und Verwöhnangebot. Gerade jetzt im Herbst und Winter empfiehlt sich das Miramar als Retreat der kuscheligen Geborgenheit.

### Beckers feine Klassiker-Küche

Genussvolles in stilvoller Rahmung und vorzüglicher Darbietung zaubert die Küchenbrigade unter Leitung ihres Küchenchefs Henrik-Paul Becker im 60 Gäste fassenden Panoramarestaurant mit herrlichem Meerblick. Der gebürtige Schweriner arbeitet seit dem Jahr 2013 im Miramar, seit 2014 als Küchenchef. Zuvor war der 34-Jährige u. a. als Küchendirektor auf der „MS Astor“, dem ersten „Traumschiff“, weltweit unterwegs. Weitere Stationen führten ihn nach St. Moritz, ins „Restaurant Indochine“ nach Hamburg und für vier Jahre ins „Tarantella“, ebenfalls Hamburg. Im Miramar favorisiert Becker eine frische Jahreszeitenküche auf klassisch französischer Basis unter Verwendung von Edelviktualien und hervorragenden regionalen Produkten wie beispielsweise Lammpezzialitäten vom „Keitumer Gänsehof Petersen“ oder Rohmilchkäse von der Backensholzer Hofkäserei aus der Nähe von Husum. Ihm zur Seite steht ein vorbildlich agierender Service unter der souveränen Leitung von Maître Nils Hoyer. Der gebürtige Bremer ist seit April an Bord und war zuvor acht Jahre im „Landhaus Stricker“ in Tinum bei Sternekoch Holger Bodendorf tätig. Hoyers Weinbuch ist prall gefüllt mit großartigen Weinen, darunter Ornelleia und Tignanello vom Weingut Antinori im Offenausschank.

Wir probierten zunächst „Scampi-Tatar, Beluga-Kaviar, Crème fraîche und Blini“. Ein verheißungsvoller Auftakt,