

Severin\*s Resort &amp; Spa, Keitum/Sylt

# Endstation Sehnsucht

Im Herzen von Keitum, dem pittoresken Kapitänsort früherer Tage, ist auf der Nordseeinsel Sylt das mit fünf Sternen Superior ausgezeichnete „Severin\*s Resort & Spa“ in unmittelbarer Nähe zum Wattenmeer beheimatet. Ein Hideaway von einzigartiger Couleur, großzügige Offerten in Logis, Wohlfühlen und Kulinarik bietend. Ein Glücksfall für Nordfrieslands größte Insel.

Sylt, Eiland der Verheißung glückseliger Urlaubstage, das Dauerhoch ganz oben im Norden Schleswig-Holsteins: Knapp 100 Quadratkilometer Nordfriesland von seiner schönsten Seite. Egal zu welcher Jahreszeit, Sylt prickelt wie Champagner und verzaubert die Sinne mit seiner atemberaubenden Natur zwischen dem schier nicht endenwollenden Brandungsstand im Westen und der stillen Wattseite im Osten. Sylt, das ist das Gefühl von unendlicher Freiheit, wenn die Schaumkronen des weiten Meeres an den Strand geworfen werden. „Rüm hart – klaar Kiming“ („weites Herz – klarer Horizont“), der uralte Wahlspruch der Nordfriesen, er ist bis heute erlebbar. Aufstundenlangen Spaziergängen mit Blick auf die tosende See, deren „Prankenschläge“

einst Thomas Mann rühmte, als er im „Haus Kliffende“ in Kampen bei Clara Tiedemann logierte und die Elementarkraft des Meeres so treffend in Worte bannte. Ob Konzert, Literatur, Sport oder Genuss: Wer Sylt seine Aufwartung macht, der wird ganz sicher fündig auf seiner ganz eigenen Suche nach Glück, Geborgenheit, Erholung und Unterhaltung. Die immer schon medial kolportierten Versatzstücke zu Glamour, Luxus und Promi-Status der Insel, sie mögen Gazetten füllen, Sylt gerecht werden sie nicht. Denn der wahre Luxus, das wirklich Solitäre dieser prachtvollen Insel, das sind die unbezahlbaren Augenblicke in der Natur, wenn die Landschaft, das Spiel der Wolken und das einzigartige Licht einen in den Bann ziehen. Dann erst entfaltet sich das Sehnsuchtsziel Sylt in ganzer Fülle.

## Ein Resort der Extraklasse

Einer, der zu Sylt als emotionalem Kraftort und die Sinne belebendem Freiraum seit Jahren eine innige Beziehung pflegt, ist der Bremer Unternehmer Kurt Zech (Zech Group). Zu dessen international aufgestelltem Unternehmensverbund zählen auch etliche erstklassige Hotel-Destinationen unter dem einenden Dach der „Atlantic Hotels“ sowie das Top-Label „Severin\*s“ (siehe Report über das Schwesterhotel „Severin\*s Lech“ in SAVOIR-VIVRE, Ausgabe 5-6/2017). Im Herzen des alten Kapitänsdorfes Keitum, für viele bekennende Sylt-Fans der schönste, weil ursprünglichste Ort der Insel, residiert seit Dezember 2014 das „Severin\*s Resort & Spa“ in unmittelbarer Nähe zum Wattenmeer am „Grünen Kliff“. Ein Refugium des Besonderen, exklusiv der gastliche Rahmen unter dem weitläufigen, rund 5000 m<sup>2</sup> langen Reetdach, dem größten zusammenhängenden seiner Art in ganz Europa. Was eingangs beschrieben wurde, das gilt in besonderem Maße für dieses Fünf-Sterne-Superior-Retreat: Die Melange aus zurückhaltend inszeniertem Luxus und „natürlicher“ Anbindung an die Topographie des Ortes ist hinreißend gelungen. Die Weitläufigkeit des Resorts auf über 30.000 m<sup>2</sup> Fläche ist beeindruckend. Neben dem Haupthaus gibt es mehrere Villen und Appartements mit ganz vielen Grünflächen drum herum, damit offeriert das Severin\*s die ersehnte Freizügigkeit des Raumes, zahlreiche Rückzugsorte und stille Nischen bietend. Hier ist alles kompromisslos der individuellen Auszeit der weitgereisten Gäste verpflichtet. Das Resort bietet exklusive Wohnwelten in 10 Zimmerkategorien, insgesamt sind das 62 noble Zimmer und Suiten, ferner 27 Appartements und Villen mit Wohneinheiten von bis zu 400 m<sup>2</sup> Größe. Sie alle einen Charme und die



Sylt von seiner lässig-  
charmant luxuriösen Seite:  
Im Severin\*s Resort & Spa  
sind auch Wellness und  
Logis vom Allerfeinsten.

Farben der Insel, verarbeitet wurden bevorzugt natürliche Materialien. Hier werden Wohnräume erfüllt, mit einem geglückten und beglückenden Dialog aus stilvoller Noblesse und individuellem Charme.

## Lässiger Luxus und ganz viel Charme

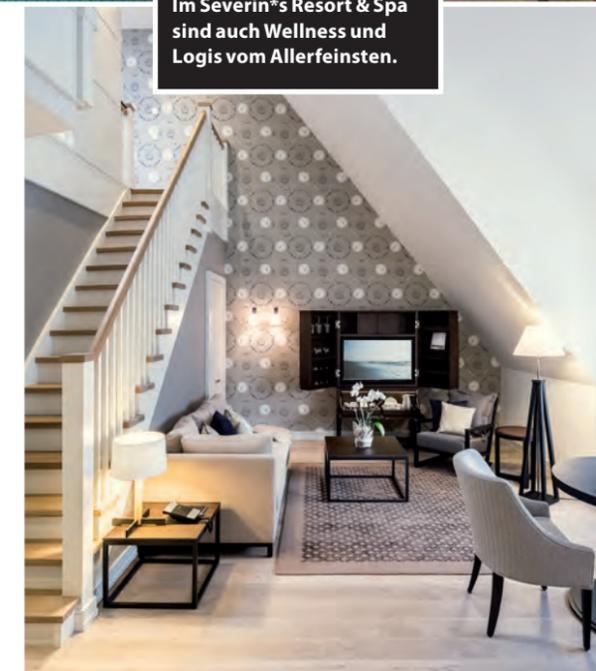
Gastgeber und General Manager ist Christian Siegling, ein international erfahrener Hotelier mit namhaften Stationen und leitenden Funktionen etwa in der „Althoff-Hotel-Collection“. Der gebürtige Franke kultiviert mit seinem Team eine vorbildliche Gastlichkeit des Umsorgens: „Unseren Gästen großartige Momente und Emotionen während ihres Aufenthaltes zu bieten, das ist unser Antrieb. Lässiger Luxus, den wir sehr entspannt, gleichwohl mit einem Höchstmaß an Großzügigkeit in den Kleinigkeiten und Annehmlichkeiten darbieten, so verstehen wir unsere Arbeit“, erzählt Christian Siegling. Unser Besuch bestätigt diese gastzugewandte Attitüde höchst eindrucksvoll, und gäbe es für Freundlichkeit und herzerfrischende Natürlichkeit einen Sympathie-Oscar, die Mannschaft des Severin\*s hätte ihn wohl verdient.

Erlaubt sei ein kurzer, selbstredend gänzlich unzureichender Blick auf die

Fakten dieses traumhaft schönen Inselresorts: Die öffentlichen Bereiche sind von ausgewählter Eleganz und erlesen ausgestattet. Das gilt für die großzügige Lobby, die Bibliothek, die anheimelnde Hotel-Bar, die Smoker's Lounge, den Kid's-Club, das stimmungsvolle Kaminzimmer, die Salons und auch für die 2000 m<sup>2</sup> große Spa-Landschaft mit großem Innenpool unter Glasdach und den vier traumhaft schönen Themensaunen. Spa-Café und Private-Spa-Suiten runden das ultimative Verwöhnangebot ab. Hinzu kommen Treatments im Segment Beauty, Massagen und Fitness, die mit zum Besten gehören, was aktuell in der Spitzenhotellerie geboten wird. Alles in allem: Ein Resort zum Verlieben!

## Benjamin Zehetmeiers feine Inselküche

Erstklassig, dieses Gütesiegel darf mit Fug und Recht auch der ambitionierten Kulinarik im Severin\*s attestiert werden. Über gleich zwei Restaurants verfügt das Keitumer Luxushotel „Am Tipkenhoog“. Die Adresse ist Namensgeber beider Genießeradressen. Im „Hoog“ (ganztagig geöffnet), das im Auftritt durchaus einer inseltypischen Sylter Teestube mit gehobener Bistro-Anmutung nachempfunden ist, wird eine vielseitige, regional motivierte, fein-bodenständige Küche



geboten. Im „Tipken's“ mit seinen drei miteinander verbundenen Gasträumen setzt Küchenchef Benjamin Zehetmeier seit Dezember 2015 auf kreative nordische Küche mit Aromen aus aller Welt. Das lässig-elegante Abendrestaurant (mittwochs bis sonntags geöffnet) offeriert ein sehr großzügiges Wine & Dine-Konzept. Denn Restaurantleiter und Sommelier Klaus Otto Klimek, zuvor





Einer der stilvollen Rückzugsorte des Resorts ist die stimmungsvolle Kamin-Bar, in der der Bartender internationale Drinks in imposanter Auswahl kredenzt.

Jahrzehnte im Relais & Châteaux „Hotel Stadt Hamburg“ in Westerland für die vinophilen Belange zuständig, kredenzt zu den Köstlichkeiten der Zehetmeier-Küche erlesene Weine im Offenaus-schank. Das kann glasweise dann auch mal ein Château Palmer sein, immerhin ein Grand Crû Classé aus dem noch immer sündhaft teuren Bordelais. Bei so viel Grandeur kommen Weinfexe ins Schwärmen. In beiden Restaurants legt der gebürtige Niederbayer Zehetmeier, der zuvor mehrjährig als Küchenchef bei Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser auf dem Hamburger „Süllberg“ arbeitete, mit seiner insgesamt 16 Köche umfassenden Brigade größten Wert auf ausgezeichnete Produkte und Geschmackserlebnisse, die sowohl in Haptik als auch in Optik zu begeistern verstehen. Wo es sein hohes Qualitätsstreben zulässt, greift der 30-Jährige auf Produkte der Region zurück, beispielsweise auf Ziegenkäse aus Keitum, Deichwiesenlämmer von der Insel und Austern aus List, dem nördlichsten Zipfel Deutschlands. Zehetmeiers feine Küche der Jahres-



zeiten wechselt im „Tipken's“ alle sechs bis acht Wochen und erfreut sich ob der gebotenen Performance großer Nachfrage. Wir reihen uns gerne in den Chor der Sympathisanten ein und ließen uns an zwei genussvollen Abenden folgende Köstlichkeiten munden.

### Köstliches aus dem „Hoog“ und dem „Tipken's“

Zunächst Hoherfreuliches aus dem „Hoog“-Repertoire, beginnend mit „Carpaccio vom Holsteiner Weiderind, Deichkäse, Nussbuttercrumble und Wildkräutern“. Ein formidabler Auftakt, die hernach gereichten „Hausgemachten Ravioli mit Spinat, Karotte und Champagner-Schaum“ waren wunderbar „schlotzig“ und boten zudem ein herrliches Spiel der Aromen. Wie vorzüglich auch vermeintlich Bodenständiges schmecken kann, wenn es handwerklich tadellos zubereitet wird, bewies die Küche mit „Gebratenem Lengfilet mit grober Senfsauce, Nordseekrabben und Blattspinat“. Köstlich! Perfekt gegart war auch das „Gebratene Rinderfilet mit BBQ-Jus, gegrilltem Mais und Süßkartoffelstampf“. Zum Finale gab es eine „Variation von Schwarzwälder Kirsch“, ebenfalls von bester Machart.

Am zweiten Abend erlebten wir das segensreiche Zusammenspiel von Benjamin Zehetmeiers subtiler Kreativkü-

che und Klaus Otto Klimeks virtuoser Weinkompetenz. Zum „Spanferkel mit Walnuss-Salsa-Verde, Artischocke und Vogelmie“ kredenzte die Sylter Legende Klimek einen 2015er Château du Galoupé, Cru Classé Rosé Grenache, Cinsault, Syrah, Provence. Großartig! Und zum „Sashimi von Gelbflossenmakrele mit Paprika, Yuzu und Gurke“ einen 2015er Ried Perz Gelber Muskateller Gross aus der Südsteiermark. Mehr Harmonie zwischen „Wine & Dine“ geht kaum. Es folgte „Hummerraviolo mit Blattspinat, Krustentierschaum und Wildkräutern“, eine Kreation zum Dahinschmelzen! Auch der dann aufgetragene „Seeteufel im Zucchini-mantel mit Ponzu-Zwiebeln“ betörte unsere Geschmackssinne. Durchgängig auf Höchstbenotung notierten wir den „Wildfang-Steinbutt mit Ochsenbackenraviolo, wildem Spargel und Ei“ sowie den „Rücken vom Maibock in Tramezzini mit Brokkoli, Kirsche und Joghurt“, zu dem Maître Klimek einen 2008er Nuits-Saint-Georges Pinot Noir Louis Jadot aus dem Burgund servierte. Formidabel! Und weil wir uns auch vor dem zweigeteilten Dessert mit der „Komposition von Himbeeren mit Litschisud und Sylter Rose“ sowie dem „Weißen Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Zitronensorbet“ in Demut verneigen, gibt es

Im Tipken's mit seinen drei unterschiedlich eingerichteten Räumlichkeiten (im Bild die „Gute Stube“) serviert Küchenchef Benjamin Zehetmeier feine nordische Küche mit den Aromen der Welt.

General Manager Christian Siegling (r.) mit Küchenchef Benjamin Zehetmeier und Maître Klaus Otto Klimek.



## Kostproben



„Gebratenes Lengfilet mit grober Senfsauce, Nordseekrabben und Blattspinat“, „Gebratenes Rinderfilet mit BBQ-Jus, gegrilltem Mais und Süßkartoffelstampf“, „Spanferkel mit Walnuss-Salsa-Verde, Artischocke und Vogelmie“, „Sashimi von Gelbflossenmakrele mit Paprika, Yuzu und Gurke“, „Hummerraviolo mit Blattspinat, Krustentierschaum und Wildkräutern“, „Wildfang-Steinbutt mit Ochsenbackenraviolo, wildem Spargel und Ei“, „Rücken vom Maibock in Tramezzini mit Brokkoli, Kirsche und Joghurt“, „Weiße Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Zitronensorbet“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

von uns in Kürze die Urkunde mit dem Siegel der drei Sonnen. Unser Fazit: Das Severin's in Keitum ist in vielem einzigartig und besonders, für uns ein Solitär unter den erstklassigen Adressen auf der Sehnsuchtsinsel Sylt. Zu guter Letzt: In Alleinlage in unmittelbarer Nähe zum Naturschutzgebiet des Morsum-Kliffs ist die Dependence „Landhaus Severin's Morsum Kliff“ beheimatet, ebenfalls von zauberhafter Anmutung und inmitten der grandiosen Sylter Natur gelegen.

Ingo Schmidt ■



Wine & Dine

**Tipken's**  
Severin's Resort & Spa Keitum\*\*\*\*\*S

Am Tipkenhoog 18, D-25980 Keitum/Sylt  
Tel.: +49 (0)46 51 46 06 60  
info@severins-sylt.de  
www.severins-sylt.de

General Manager: Christian Siegling  
Küchenchef: Benjamin Zehetmeier  
Restaurantleiter und Sommelier: Klaus Otto Klimek

Service: Herausragend  
Weine: Exzellent  
Ambiente: Luxuriös