

A-ROSA Resort List, Sylt

# Tim Raue entert Sylt

Der Coup des Jahres: Zwei-Sterne-Koch Tim Raue aus Berlin hat die kulinarische Leitung im Restaurant „SPICES by Tim Raue“ in dem mit fünf Sternen Superior klassifizierten A-ROSA Resort in List auf Sylt übernommen. Feinste Logis- und Wohlfühlwelten treffen auf eine pointierte asiatische Aromenwelt. Lifestyle, Wellness und legerer Genuss bilden das Fundament für den ersehnten Urlaub vom Alltag.

Sylt, Nordfrieslands Perle im Collier der Inseln und Halligen: Sehnsuchtsziel für viele, die Lifestyle und Erholung zugleich suchen, die vom Zauber des Eilands nicht genug bekommen und Jahr für Jahr huckepack auf dem Sylt-Shuttle über den Hindenburgdamm, per Fähre oder per Flugzeug anreisen, um genau hier die schönste Zeit des Jahres zwischen dem Brandungsstrand im Westen und dem stillen Watt im Osten zu verbringen. Ganz oben auf der Insel liegt List, die nördlichste Gemeinde Deutschlands. Der Hafen ist ein Anziehungspunkt, der Ellenbogen ein Naturschutzgebiet mit gleich zwei Leuchttürmen, die große Wanderdüne

ein Naturphänomen, die Blidselbucht der einzige Ort in Deutschland, an dem Austern aufgezogen werden. List bietet ganz viel Ruhe hinter den Dünen und eine Gastlichkeit, die sich in den vergangenen Jahren gemausert hat und touristisch längst mit den anderen Inselorten mithalten kann. Leuchttürme gibt es auf Deutschlands populärster Insel noch fünf, eine der weithin leuchtenden Landmarken anspruchsvoller Gastlichkeit liegt im Herzen des Seebades: das mit fünf Sternen Superior klassifizierte A-ROSA Resort List. Ein perfekter Rückzugsort zwischen der Lister Dünenlandschaft und dem Wattenmeer, eine Oase der Entspannung und der Aktivität. Das Resort

ist ohne Zweifel eine der besten Logis- und Genussadressen auf der mit feinen Hotels und erstklassigen Restaurants wahrlich gesegneten Nordseeinsel Sylt.

## Auf der Kommandobrücke: General Manager Eckart Pfannkuchen

In dem mit 177 noblen Zimmern (darunter 30 exquisite Suiten) ausgestatteten Luxushotel ist alles dem je individuellen Urlaubsglück verpflichtet. Die annähernd 160 Beschäftigten verstehen sich als Wunscherfüller und Dienstleister, die ihren anspruchsvollen Job mit ganz viel Herz und Leidenschaft ausführen. Der ROSA-Spa gehört zu den wirklich imposanten hierzulande, besticht mit gleich zwei Meerwasserpools (in- und outdoor) und einer weitläufigen Saunalandschaft, Rasul, Hamam und vorbildlichen Beauty- und Fitness-Treatments. Die stilvolle „Negrioni-Bar“ und die „Lifestyle-Bar“ sind angesagte Lieblingsplätze für den Sundowner oder Nightcap. Das hauseigene „Dünenrestaurant“ offeriert erstklassige Buffets und Live-Cookingstationen vom Feinsten. Für Kinder und Jugendliche gibt es im Lister Resorthotel eigene Räumlichkeiten mit altersgerechten Angeboten.

Seit Oktober 2017 steht mit General Manager Eckart Pfannkuchen ein

international arrivierter Hotelier auf der Kommandobrücke des Lister Hotelflaggschiffs. Der gebürtige Dresdner war für renommierte Hotelkonzerne weltweit tätig, zuletzt in verantwortlicher Leitungsposition im „Mandarin Oriental Bodrum“ in der Türkei. Der 44-Jährige absolvierte die Hotelschule in Den Haag mit dem Diplom „International Hospitality Management“, ehe es für ihn weiter nach London, China, Tansania, Vietnam und Saudi-Arabien ging, um nur ein paar wenige Stationen zu benennen. Zurück in Deutschland findet er auf Sylt nun eine Destination vor, die bestens aufgestellt und wegen ihres überragenden Angebotes an Freizeitmöglichkeiten und Erholungsangeboten in dem 3500 qm großen ROSA-Spa nicht von ungefähr mehrfach mit namhaften Awards ausgezeichnet ist. In seiner neuen Wahlheimat Sylt hat der erfahrene Hotelexperte sogleich im Verbund mit der Geschäftsleitung der DSR Hotel Holding, zu der das Lister A-ROSA Resort gehört, einen echten wegweisenden Coup gelandet. Seit Anfang Mai steht das in den vergangenen Jahren mehrfach ausgezeichnete Hotelrestaurant „SPICES“ unter der kulinarischen Regie von Zwei-Sterne-Koch Tim Raue aus Berlin. Das 70 Plätze umfassende Restaurant firmiert nun

als „SPICES by Tim Raue“ und ist ein Riesengewinn für die Kulinarikszene im Hot Spot Sylt.

## Zu 100 Prozent die Handschrift von Tim Raue

Anfang Mai war der Großmeister der asiatisch inspirierten Genießerküche höchstpersönlich auf der Insel, um die versammelte Medienzunft über Konzept und Küche zu informieren. Nur ein paar Wochen später machen wir dem „SPICES by Tim Raue“ unsere Aufwartung und stellen mit großer Begeisterung fest: Tim Raues faszinierende Geschmacksreise durch Japan, Thailand und China funktioniert auch im hohen Norden perfekt. Auch wenn der Zwei-Sterne-Koch, der inzwischen neben seinem hochdekorierten Restaurant „Tim Raue“ in Berlin-Kreuzberg noch weitere 11 Restaurants betreut bzw. kulinarisch berät, nicht selbst vor Ort kocht, so ist die dargebotene Küche doch zu 100 Prozent Tim Raue. Raue gilt als Perfektionist und er feilt konsequent mit seinem engsten Mitarbeiterstab an dem umzusetzenden Konzept, bis es praxistauglich ist. Das beinhaltet die permanente Schulung der vor Ort eingesetzten Köche und Servicekräfte, bis die Abläufe reibungslos funktionie-

ren und dem hohen Qualitätsanspruch des Cuisiniers entsprechen. Sechs Wochen lang dauerte das Soft-Opening in List. Auf Sylt hat Tim Raue mit Restaurantleiterin Patricia Liebscher eine Vertrauensperson auf die Insel entsandt, die Raues Philosophie und sein nimmermüdes Streben nach Harmonie und Exzellenz bedingungslos teilt. Die 31-jährige gebürtige Berlinerin, die vormals im „Rocco Forte Hotel de Rome“ und im Hotel „Das Stue“ gearbeitet hat, fand ihren ganz persönlichen Zugang zu der Hochküche Asiens während ihrer Arbeit im exklusiven „China Club“ in Berlin. Von hier war der Weg zu Tim Raue nicht mehr weit. Inzwischen zählt die sympathische Berlinerin zum engsten Führungsteam von Tim Raue und hat gemeinsam mit ihm bereits sechs Restaurants in der ganzen Welt eröffnet und auf Kurs gebracht.

In ihrer Leitungsposition vor Ort setzt die gelernte Hotelfachfrau die Standards und Strukturen in Service und Restaurant um, coacht die Mitarbeiter und ist gleichermaßen der verlängerte Arm des Meisterkochs, der im „SPICES by Tim Raue“ mindestens einmal im Monat nach dem Rechten schaut. Patricia Liebscher erklärt: „Wir wollen hier keinen Stern, aber eine anspruchsvolle Küche offerieren, die Spaß macht und



Ein Inselparadies auf Deutschlands Sehnsuchts-eiland Nummer Eins: Das A-ROSA Resort in List auf Sylt besticht durch Weitläufigkeit und exquisite Angebote in Wellness, Erholung und Genuss. Zwei Meerwasserpools und gleich zwei stilvolle Bars (im Bild die Lifestyle-Bar) beheimatet das Fünf-Sterne-Superior-Resort an Deutschlands Nordspitze.



SPICES by Tim Raue heißt die kulinarische Offensive im nördlichsten A-ROSA Resort.

(C) BY MICHAEL MAGULSKI

puren Genuss in legerer Atmosphäre ganz ohne Zwänge bietet. Was die Gäste hier erleben ist nicht etwa Tim Raue light, sondern es sind Raues Kreationen in der gleichen inspirierenden Aromenwelt aus Süße, Säure und Schärfe, nur eben nicht auf Sternenniveau, so Raues passionierte Statthalterin in dem im Jahr 2010 eröffneten A-ROSA auf Sylt.

### Ruam-Gan-Menü – asiatische Vielfalt auf dem Tisch

Von der Sternephilosophie hat sich A-ROSA vor ein paar Jahren am Standort Sylt verabschiedet, weil der Urlaubsgast hier vor allem auf Entspannung und unkomplizierten Genuss setzt. Das „SPICES by Tim Raue“ wird diesem Credo auch in kulinarischer Hinsicht gerecht, ohne dabei auf die komplexen Aromen und erstklassigen Produkte der Raue-Küche zu verzichten. Den Raue-Klassiker „Wasabi-Kaisergranat“ gibt es in List als „Wasabi-Garnele (chilenische Rotgarnele)“. Und während das Berliner Gourmetrestaurant Tim Raue auf Sushi verzichtet, darf der Sushi-Meister seine Köstlichkeiten vor den Augen der Gäste im Sylter Resort kreieren. Tim Raue hat sich auch des Themas Fischbrötchen angenommen. Seine Adaption ist der „Sylter Fisch Bun“, ein chinesisches

Dampfbrötchen mit gegrilltem Kabeljau, süßsaurem Salat und Kurkuma-Mayonnaise. Eine weitere Anleihe von der Nordseeinsel: Raues „Spices Oyster Royale Cocktail“ mit Holunderblüte, grüner Melone und Sylter Royal-Auster.

Raues asiatische Küchenkunst auf Sylt genießt man am besten in Form eines „Ruam-Gan-Menüs“, bei dem die Köstlichkeiten zusammen auf den Tisch kommen und „geteilt“ werden. Das fördert die Kommunikation und die Freude am Genuss, und auch optisch erhellt sich die ganze Bandbreite der fernöstlichen Köstlichkeiten.

Wir begannen unser Menü mit „Sushi Omakase“, einer dem Sushi-Meister frei überlassenen Auswahl an Sushi-Pretiosen. In unserem Fall waren dies „Lachs Nigiri“, „Spicy Tuna Ura Maki Roll“ und „Chicken Teriyaki Ura Maki Roll“. Welch ein erster lukullischer Einblick in die famosen Genusswelten eines Tim Raue. Anschließend folgte, ebenfalls auf vorbildlichem Niveau, der Dreiklang aus „Hamachi Ceviche/Yuzu/Avocado“. Die Gelbflossenmakrele und die leicht salzige japanische Yuzu-Zitrone in Verbindung mit der Avocado-creme waren subtil aufeinander abgestimmt, eine großartige Kreation! Dann folgte die eingangs bereits erwähnte „Spices Oyster Royale“ mit

Frisée-Salat, Holunderblüte und grüner Melone. Die Sylter Royal-Auster hatte die Küche nur ganz kurz gegart und auf einem geräucherten Topinambur-Püree angerichtet. Ebenfalls großes Gaumenkino. Auch die „Wasabi-Garnele/Mango/Kanton Style“ war perfekt und à point in Tempura-Teig ausgebacken. Die Entourage aus Wasabi-Mayonnaise und Thai-Mango-Vinaigrette setzte herzhaft-pointierte Aromenakkorde. Tadellos auch diese Kreation. Zum Hauptgang servierte uns die omnipräsente Patricia Liebscher „Crispy Spices Ente/Gurke/Ingwer“. Ein der traditionellen Pekingente verpflichteter Gang mit confierter und gelöster Barbarie-Entenkeule mit wunderbar knuspriger Haut. Dazu gesellten sich eingelegte Gurken, Sushi-Ingwer, Frühlingslauch und BBQ-Pflaumensauce sowie ein à part gereichter Pfannkuchen mit Five Spices Gewürz. All dies zu einem Wrap vereint, war in der Summe des Gebotenen eine erstklassige Performance fern(k)östlicher Premiumküche. Hohes Niveau attestieren wir auch der Patisserie des „SPICES by Tim Raue“. Sie begeisterte uns mit gleich zwei zauberhaften Desserts. Zunächst mit „Mango/Vanille/Tapioka“. Abermals ein hinreißendes Spiel der Aromen aus Mangosud, Vanilleeis, Tapioka-Kugeln und



## Kostproben



FOODFOTOS: BY MICHAEL MAGULSKI

„Sushi Omakase“ mit „Lachs Nigiri“, „Spicy Tuna Ura Maki Roll“ und „Chicken Teriyaki Ura Maki Roll“, „Hamachi Ceviche/Yuzu/Avocado“, „Spices Oyster Royale“ mit Frisée-Salat, Holunderblüte und grüner Melone, „Wasabi-Garnele/Mango/Kanton Style“, „Crispy Spices Ente/Gurke/Ingwer“ und „Mango/Vanille/Tapioka“.



General Manager Eckart Pfannkuchen freut sich mit Tim Raue über den fulminanten Start des asiatisch inspirierten Restaurants mit der weithin geschätzten Raue-Aromenwelt aus süß, sauer und scharf. Ruam Gan ist die Menüfolge überschrieben, bei der die Köstlichkeiten zusammen auf einen Tisch kommen und „geteilt“ werden.

Kardamom-Baisers. Die Krönung des Ganzen folgte sogleich mit „Yuzusorbet, Cheesecake Creme und salzigem Karamell“. Großartig! Unser Fazit: Diese formidable Küche im „SPICES by Tim Raue“ hat die eine oder andere Auszeichnung ganz sicher verdient. Uns hat es vorzüglich gemundet und wir lassen über der Sonneninsel Sylt zwei Sonnen von SAVOIR-VIVRE aufgehen. Glückwunsch nach List ins A-ROSA Resort!

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

### SPICES by Tim Raue A-ROSA Sylt

Listlandstraße 11, D-25992 List/Sylt  
Tel: +49 (0) 4651 96750-700  
sylt@a-rosa.de, spices.sylt@a-rosa.de  
www.a-rosa-resorts.de, www.spices-sylt.de

General Manager: Eckart Pfannkuchen  
Küchenleitung: Team Tim Raue  
Restaurantleitung SPICES: Patricia Liebscher

Service: Sehr gut  
Wein: Sehr gut  
Ambiente: Legere Eleganz