

Seehotel Fährhaus, Bad Zwischenahn

# Ein Fährhaus für Genießer

Seit August 2016 gehört das Bad Zwischenahner Traditionshaus „Seehotel Fährhaus“ zum stattlichen Portfolio der „Privathotels Dr. Lohbeck“. Seit über 100 Jahren werden hier am Südufer des drittgrößten Binnensees Niedersachsens Gäste anspruchsvoll und in allerbesten Lage bewirtet. Seit Anfang Mai kocht im Restaurant „Graf Luckner“ der 34-jährige Tim-Hagen Schmidt ambitioniert auf.

Bad Zwischenahn mit seinem Zwischenahner Meer, die Perle des Ammerlands genannt, zählt zu den beliebtesten Ganzjahresdestinationen im Nordwesten Niedersachsens. Im staatlich anerkannten Kurort, unweit von der Universitätsstadt Oldenburg gelegen, und im Herzen der für ihre zahlreichen Baumschulen bekannten Parklandschaft verortet, ist die größte Gemeinde im Landkreis Ammerland mit ihrem 5,5 km<sup>2</sup>

großen Binnensee ein attraktives Reiseziel zu jeder Jahreszeit. Jetzt im Hochsommer steht die Natur in voller Blüte. Am Zwischenahner Meer entfaltet das Schilf seine ganze Pracht, Sonnenstrahlen funkeln über dem Wasser und im August verwandelt sich der Kurort anlässlich der „Zwischenahner Woche“ in eine große Festmeile. Dann ist das ganze Ammerland auf den Beinen, um zu genießen und ausgelassen zu feiern.

## Das gastliche Wahrzeichen am See

Als einziges Hotel in Bad Zwischenahn direkt am See gelegen, empfängt das mit vier Sternen klassifizierte Seehotel Fähr-

**Hoteldirektor Stephan Aggen mit Küchenchef Tim-Hagen Schmidt, Souschefin Gergana Arnold und Restaurantleiterin Sarah Ecke auf der „Seeterrasse“ des Seehotels.**

haus seit vielen Jahrzehnten seine Gäste. Das um das Jahr 1910 als Fährhaus in der Uferzone auf hunderten von Pfählen erbaute und seinerzeit reetgedeckte Gebäude diente einst als Zwischenstation der Gäste auf dem Weg zum Seebad Drebergen auf der anderen Seite des Zwischenahner Meeres. Heute residiert das 64 feine Zimmer und Suiten umfassende First-Class-Domizil im Herzen des Kurortes und besticht neben seiner exzellenten Gastlichkeit vor allem durch seine hinreißend schöne Lage am Südufer des „Meer“ genannten Sees.

Eigentlich ist das Vier-Sterne-Hotel sogar eine eigene Hotelinsel, denn vor über 15 Jahren kam der umtriebige damalige Hotelbesitzer Hans-Georg Brinkmeyer auf die Idee, um sein Hotel einen Graben zu ziehen und damit eine Inselform zu schaffen. Die Insel „Welsum“ war geboren und sie gilt bis heute inoffiziell und mit ein wenig Augenzwinkern als die südlichste der ostfriesischen Inseln. Es gibt sogar einen ehrenamtlich agierenden „Kurdirektor“. Und das ist kein Geringerer als der durch Funk und Fernsehen bekannte Partyschlagersänger Klaus Baumgart. Zu den Fakten: Seit Anfang August 2016 gehört das Traditionshaus, das im Ammerland als eine gastronomische Institution gilt, zu der stetig wachsenden Kollektion der „Privathotels Dr. Lohbeck“. Inzwischen gehören 16 Hotels in Deutschland, Österreich und den USA zu der privat geführten Hotelgruppe. Auf der Brücke

Das „Seehotel Fährhaus“ wird seinem Namen gerecht: Es residiert direkt am schönen Zwischenahner Meer, sein elegantes Restaurant trägt den Namen „Graf Luckner“ (Bild rechts).

des Fährhauses steht Direktor Stephan Aggen. Der 41-jährige Hotelier stammt aus dem ostfriesischen Leer, machte seine Ausbildung zum Hotelfachmann im Hotel „Amsterdam“ in Bad Zwischenahn, es folgte ein begleitendes Betriebswirtschaftsstudium in Oldenburg, anschließend die mehrjährige Tätigkeit in der „Upstalsboom-Hotelgruppe“ mit Sitz in Emden, ehe er in Sankt Peter Ording im Jahr 2011 das mit Fünf Sternen klassifizierte Hotel „Aalernhüs“ leitete. Bis zum Sommer 2016 war er zuletzt als Direktor im „Romantik Hotel Stryckhaus“ in Willingen tätig. Zurückgekehrt in die zweite Heimat Ammerland, setzt der bald vierfache Familienvater an seiner neuen Wirkungsstätte auf die weitere Modernisierung und Renovierung des Traditionshotels, in dem derzeit 45 Mitarbeiter beschäftigt sind. So sollen sukzessive alle Zimmer vom Interieur her weiter aufgewertet werden. Das erste Haus am See verfügt über eine zweigeschossige Badelandschaft mit Sauna und über die hoteleigene „Botanic-Bar“ mit ausgezeichneter Auswahl an Drinks und Cocktails. Die Bierspezialitäten kommen aus der eigenen Brauerei der Hotelgruppe, der Brauerei Landskron in Görlitz. Das ausgezeichnete Frühstück wird im Frühstücks- und Gesellschaftsraum „Welsblick“ offeriert oder sommers auf der Seeterrasse mit Seesteg, der bis in das Zwischenahner Meer hineinragt. Mehr unverbauter Meerblick geht nicht!

## Küchenchef Tim-Hagen Schmidt

Auch in dem Hotel-Restaurant „Graf Luckner“ weht ein neuer, angenehmer Wind durch die Kombüse. Seit Anfang Mai steht mit dem 34-jährigen, aus Soest in Westfalen stammenden Tim-Hagen Schmidt ein talentierter Koch an der Spitze der Handvoll Fährhaus-Köche. Schmidt listet namhafte Stationen in seiner Vita, darunter das Relais & Châteaux-Hotel „Schwarzmatz“ in Badenweiler und das mit einem Michelinsterne und 19 Gault & Millau-Punkten dekorierte Spitzenrestaurant „Fischerzunft“ von André Jaeger in Schaffhausen am Rheinfluss. Weitere Wege führten den Küchenchef und IHK-Küchenmeister zuletzt für fünf



## Kostproben



„Jacobsmuscheln mit mariniertem Wildkräutersalat und Mango-Chutney“, „Wolfsbarsch auf Basilikum-Linguine mit Mini-Broccoli, Basilikumpesto und Safranreduktion“, „Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste mit Thymian-Polenta, milden Pimentos und Coulis von der gelben und roten Paprika“ und „Variation von Erdbeere und Rhabarber“.

FOODPHOTOS:INGOSCHMIDT

Jahre in das „Hotel Stadt Hamburg“ nach Westerland auf Sylt, wo er als Souschef an der Seite von Ulrich Person für 16 Punkte im Gault & Millau gut war. Schmidt favorisiert eine fein-regionale und durch weltläufige Aromen bereicherte Jahreszeitenküche, die auf solidem klassisch-französischem Fundament ruht. Wir erfreuten uns anlässlich unseres Besuches an folgender Speisenfolge: Den Auftakt bildeten perfekt gebratene „Jacobsmuscheln mit mariniertem Wildkräutersalat und Mango-Chutney“. Es folgte ein „Cappuccino vom Hummer“ mit Milchschaum und einer à part servierten Zitronengarnele, die auf einem Zitronenbutter-Crostini sanft gebettet war. Ebenfalls handwerklich tadellos gelungen. Dem „Wolfsbarsch auf Basilikum-Linguine“ begleiteten Bimi-Gemüse (Mini-Broccoli), Basilikumpesto und eine Safranreduktion als Entourage aus stimmigen Komponenten. Auf den Punkt gegart war der „rosa gebratene Lammrücken in der Kräuterkruste mit Thymian-Polenta, milden Pimentos und Coulis von der gelben und roten Paprika“. Lecker! Zum süßen Finale servierte Sarah Ecke uns eine „Variation von Erd-

beere und Rhabarber“, mit Sorbet, Baiser, Pannacotta, Bisquit und Crumble abermals mehr als solides Handwerk bietend. Wir sind zuversichtlich, dass Tim-Hagen Schmidt und seine Crew in absehbarer Zeit ihre kulinarische Performance weiter steigern werden.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**Restaurant Graf Luckner**  
Seehotel Fährhaus\*\*\*\*

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG  
Auf dem Hohen Ufer 8, D-26160 Bad Zwischenahn  
Tel.: 04403 - 600-0  
info@seehotel-faehrhaus.de  
www.seehotel-faehrhaus.de

Direktor: Stephan Aggen  
Küchenchef: Tim-Hagen Schmidt  
Souschefin: Gergana Arnold  
Restaurantleiterin: Sarah Ecke

**Service: Sehr gut**  
**Wein: Gut**  
**Ambiente: Maritim-elegant**