



Seeblick\*\*\*\*S Genuss und Spa Resort Amrum

# Feinheimisch vom Feinsten

Zu Wiederbesuch bei Nicole und Gunnar Hesse in Norddorf auf Amrum. Ihre gemeinsame Reise zu noch mehr Genuss und Lebensfreude auf der idyllischen Nordseeinsel nimmt weiter an Fahrt auf. Ihr Seeblick Genuss & Spa Resort hat sich weiter verschönert und bietet mehr denn je eine famose nordische Regionalküche.

**A**mrum, das ist der unendlich weite feine Sandstrand im Osten der nordfriesischen Insel, genannt der Kniepsand, gepriesen als „Landschaft der leuchtenden Leere mit wandernden Wolkenschatten“. Er gilt als einer der breitesten Sandstrände Nordeuropas und bietet dem Entdecker Horizonte und Freiräume ohne Ende. Amrum, die kleine Schwester von Sylt, ist rund 21 Quadratkilometer groß und für die stetig wachsende Fangemeinde ein ganzjähriger Sehnsuchtsort für die persönliche Auszeit vom Alltag. Wenn man von Dagebüll aus kommend die knapp zweistündige Überfahrt mit der Fähre absolviert, den ersten Blick auf den im Jahr 1875 in Betrieb genommenen Amrumer Leuchtturm mit seinem rot-

weißen Band wirft, spätestens dann stellt sich das Gefühl von Angekommensein ein, dann freut man sich auf die kostbaren Momente auf Nordfrieslands vielleicht ursprünglichsten Eiland.

## Prämiert mit dem Carlsberg-Preis

Wir sind heuer zum dritten Mal Gast in der nördlichsten Gemeinde der Insel. In Norddorf erwarten uns Nicole und Gunnar Hesse vom Hotel „Seeblick Genuss & Spa“. Die beiden Inhaber des seit dem Jahr 2017 mit vier Sternen Superior klassifizierten Inselrefugiums lieben ihre nordfriesische Heimat innig und sie führen das Traditionshotel in Strandnähe mit so viel spürbarer Freude an Gastfreund-

schaft und Gastgeberschaft, dass einem das Herz aufgeht bei so viel Passion und wegweisendem Engagement. Da nimmt es nicht Wunder, dass der Familienbetrieb, den es nunmehr im 106. Jahr gibt, mehrfach prämiert wurde. Jüngste Auszeichnung ist der renommierte Carlsberg-Preis für das „Beste Hotel-Restaurant“ in Norddeutschland, den Familie Hesse im Herbst 2018 in Hamburg in einer Feierstunde in Empfang nehmen konnte. Genießen, das verheißt dem Gast im Seeblick pure Lebensfreude, basierend auf dem Kochtalent von Patron Gunnar Hesse und dessen bewusst regionaler Spitzenküche. Zum Genuss gesellt sich freilich die herzlich-charmante Gastgeberschaft, dargeboten von Inhaberin Nicole Hesse und ihrer Schwiegermutter Angelika Hesse. Das sympathische Erfolgstrio wird tatkräftig unterstützt und begleitet von den Mitarbeitern, die in der Wertschätzung und sehr persönlichen Begegnungskultur schlicht familiären Status besitzen. Die „Seeblicker“, das ist eine verschworene Gemeinschaft Gleichgesinnter, zugleich Wunscherfüller ihrer Gäste und immer Sympathieträger einer wunderbar geerdeten nordfriesischen Liebenswürdigkeit.



**Leidenschaftliche Gastgeber:** Nicole und Gunnar Hesse mit Restaurantleiterin Heike Trumm-Ohnesorge im „Wohnzimmer“ des Seeblick.

**Immer auf der Suche nach dem besten Produkt:** Küchenchef und Patron Gunnar Hesse beim Schneiden von Queller.

## Kostproben



„Nordfriesische Wildauster | Schwarzwurzel | Salzmelde“, „Friesencracker | Petersilie vom Hof Schult | Ziegenkäse“, „Amrumer Rind | Rücken | Pilze | Meerrettich | Hafer | Holunder“, „Eiernudeln vom Hof Martinen | Dänisches Protestschwein | Ei | Deichkäse vom Backensholzer Hof“, „Kabeljaukopf vom Fischer Thaden | Amrumer Wurzelgemüse | Ingwer | Muskatkürbis“ und „Variation vom Eiderstedter Lamm | Pastinake“ sowie „Schokolade | Fichte | Fenchel“.

## Das Mehr an Aufenthaltsqualität

Die Lust am Leben, die Lust am Genuss, so eine der Kernbotschaften von Nicole und Gunnar Hesse, sie zieht sich wie ein roter Faden durch das weitläufige, aus mehreren Häuserteilen bestehende First-Class-Domizil. Diese Lust korrespondiert mit der Lust an der kreativen Gestaltung der Aufenthaltsqualität. Immer wieder investiert das Gastgeberpaar aufwändig in den Gesamtauftritt seines feinen Resorthotels am Strunwai. Im Frühjahr 2017 erfuhren die Zimmer im Haupthaus einen stimmig maritimen Relaunch. Die Farben der Inseln sind allgegenwärtig, das Interieur ist geradezu hyggelig-kuschelig. Jüngst wurde die alte Hotelbar komplett abgetragen und daraus das „Wohnzimmer“ konzipiert: ein stilvoll-gemütlicher Rückzugsort, der gleich rechts vom Hotelentree gelegen ist. Ein gastliches Allroundtalent, ist es doch Bar, Lounge, Café und Restaurant in einem und längst auch ein zeitlos schöner Lieblingsplatz der Insulaner für den kleinen Klönschnack zwischendrinnen. Jetzt in der ruhigeren Zeit wollen die Seeblicker vier Familiensuiten auffrischen und neugestalten; die Ferienwohnungen, die ebenfalls zum Seeblick gehören, sind bereits komplett renoviert worden. Auch der Seeblick-SPA ist eine Genussoase mit Entspannungspool und Erlebnisbad sowie vier verschiedenen Saunen mit Nebelbad, Kajütensauna, Block-Gartensauna und Strandbad. So viel anpackende Gastlichkeit bleibt nicht im Verborgenen. TV-Sender kommen in aller Regelmäßigkeit nach Norddorf, auch und gerade um über die exquisite feinheimische Küche von Gunnar Hesse zu berichten. Die lohnt jede Anreise, denn was der bei Sternekoch Jörg Müller auf Sylt geschulte Küchenmeister aufischt, das ist allerbeste Regionalküche mit einem Höchstmaß an Authentizität.

## Hesses Passion für heimische Produkte

Gunnar Hesse, den wir vor Jahr und Tag ob seiner hingebungsvollen Beschäftigung mit heimischen Produkten, Gemüse und Kräutern als den „Johannes King von Amrum“ titulierte, ist noch fokussierter auf den Genuss selbst angebaute Viktualien und den Bezug von lokalen Premiumprodukten als vor rund drei Jahren. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein ist Hesse, der einst als Poissonier im sei-

nerzeitigen Sternerestaurant „L'Etoile“ in Eutin sowie bei Josef Viehhauser im „Le Canard“ arbeitete, auf der Suche nach dem perfekten, ursprünglichen, auf der Insel verorteten Geschmack. Der kochende Patron lebt die Philosophie von „Feinheimisch“, dem „Verein für regionale Ess- und Kochkultur“ in Schleswig-Holstein, erfreulich konsequent. Am liebsten würde er ein ganzes Feinschmecker Menü in jeder Komponente der Einzelgänge aus lokalen Zutaten kreieren. Daran arbeitet der sympathische Küchenchef akribisch. Die Salzwiesen am Watt sind ihm ein Garten Eden. Hier schneidet er Queller und die salzige Strandmelde. Die sauer eingelegten Holunderdolden harmonieren köstlich mit dem Carpaccio vom Amrumer Rind. Salzig-saure Kapern vom Löwenzahn finden bei ihm genauso Verwendung wie die Sprossen aus der Fichte, die Hesse dehydriert und als Waldaroma meisterhaft zum Einsatz bringt. Insel-Landwirt Irk Martinen aus Nebel auf Amrum liefert ihm beste Fleischqualität vom Amrumer Rind, einer Kreuzung aus Limousin und deutschem Fleckvieh; Kabeljau, Makrelen und Co. bringt Fischer Andreas Thaden aus Steenodde fangfrisch in die Seeblick-Küche und in den eigenen Gärten am Hotel und auf einem separaten Flurstück nahe der Salzwiesen zieht Gunnar Hesse sein eigenes Gemüse.

## Formidable Kostproben

Ländlich-fein, in dieser unserer Genuss-Kategorie zauberte Gunnar Hesse auch dieses Ma(h)l wieder eine über alle Zweifel erhabene Speisenfolge. Die begann wie stets im Restaurant Seeblick mit „Bäckerbrot von der Insel-Bäckerei Claussen und dem hausgemachten Griebenschmalz“. Feinheimisch ging es weiter mit „Nordfriesischer Wildauster | Schwarzwurzel | Salzmelde“. Die herrlich nussig-aromatische Wildauster hatte Hesse in der Muschel leicht angegart und ihr mit dem Püree und einem crunchigen Chip von der Schwarzwurzel eine stimmige Entourage zur Seite gestellt. Es folgte „Friesencracker | Petersilie vom Hof Schult | Ziegenkäse“. Ebenfalls von exzellenter Güte mundeten in dieser Komposition der Deichkäsechip sowie das Amrumer Heuknäckebrot. Dann reichte uns Gunnar Hesse sein Signature Dish: „Amrumer Rind | Rücken | Pilze | Meerrettich | Hafer | Holunder“. Eine lukullische Offenbarung von feinstem Machart und komplexen Geschmacks-

Blick in das maritim gestaltete Restaurant Seeblick mit angrenzendem Wintergarten.



bildern. Die Komponente Hafer gab es als Crunch, die Holunderdolden waren gepickelt und das Thema Pilze verarbeitet die Küche auch als Creme von Amrumer Waldpilzen. Ein formidabler Gang! Als Amrumer Carbonara könnte man die nächste Kostprobe überschreiben. Sie vereinte „Eiernudeln vom Hof Martinen | Dänisches Protestschwein vom Hockmannshof aus Humptrup | Ei | Deichkäse vom Backensholzer Hof“ zu einem fulminanten Gericht voller Sinnlichkeit. Das Landei hatte Hesse in Rapsöl pochiert. Wunderbar! Zum Fischgang überraschte die Seeblick-Brigade mit „Kabeljaukopf vom Fischer Thaden | Amrumer Wurzelgemüse | Ingwer | Muskatkürbis“. Der Fisch war im Ofen bei 50 Grad sanft gegart und mit einer hausgemachten Teriyakisauce überzogen. Ein hinreißendes Gaumenerlebnis. Auch die „Variation vom Eiderstedter Lamm | Pastinake“ bot Vorbildliches. Filet, Schulter und Ragout von der Schulter waren à point zubereitet und die Komponente Pastinake gab es in vier Texturen: Gebraten, als Püree, als Chip und als Pulver. Das Menüfinale bot „Schokolade | Fichte | Fenchel“

und demonstrierte abermals die erstklassige Handschrift von Amrums bestem Restaurant. Der Mandelkuchen war mit einer Schokoladen-Fichten-Glasur überzogen. Dazu reichte die Patisserie als erfrischende Begleitung Apfel-Fenchel-Ragout und Apfel-Fenchel-Sorbet, Pflaumengelee, Zitronenmelisse und Shisokresse. Himmlisch gut!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

**Restaurant Seeblick**  
Hotel Seeblick  
Genuss und Spa Resort Amrum

Strunwai 13, D-25946 Norddorf auf Amrum  
Tel. +49 (0) 46 82 - 921-0  
mail@seeblicker.de, www.seeblicker.de

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

**Service: Ausgezeichnet**  
**Weine: Gut**  
**Ambiente: Maritime Eleganz**