



Horizont, so weit der Blick reicht: Das neue Upstalsboom Wellness Resort Südstrand, Föhr, ist ein Leuchtturmprojekt der Hotellerie an Schleswig-Holsteins Nordseeküste. Es besticht mit einer 2000 qm großen Spa-Landschaft, die beispielsweise über einen ganzjährig beheizten Innen- und Außenpool verfügt.

Upstalsboom Wellness Resort Südstrand, Föhr

Fein-Friesisches am Föhrer Südstrand

Am 1. Oktober 2018 eröffnete auf der Nordseeinsel das „Upstalsboom Wellness Resort Südstrand“ in traumhafter Lage. Das neue Leuchtturmprojekt der grünen Insel offeriert exklusive Angebote für Wohnen, Wellness und Genießen. Küchenchef Marc Müller offeriert im Fine-Dining-Restaurant „Biike“ drei Menüs in exzellenter Qualität.

Föhr, die grüne unter den nordfriesischen Inseln, ist ein Naturparadies mit der unendlich scheinenden Weite von weißem Strand und blauem Horizont. Das vom Golfstrom begünstigte Seeklima sorgt im Jahreslauf für viele Sonnenstunden. Gerne sprechen die Insulaner deshalb von der „Friesischen Karibik“, wenn die Rede auf ihr Eiland kommt. Die Insel Föhr, das bedeutet

für viele ihrer Fans die immerwährende Sehnsucht nach Ruhe, Geborgenheit und Erholung. Die Inseldörfer haben pittoresken Charme, Reetdachhäuser ducken sich hinter steinumrankten Wällen, hier gibt es Wälder und saftige Marschweiden, Deiche und immer wieder das Jung und Alt verzaubernde Wechselspiel von Wattenmeer und mitunter tosender Nordsee. Wer Föhr besucht, der kommt

wieder und verliebt sich in aller Regel in die rund 82 km² große Nordseeinsel, die vom Dagebüller Festlandhafen aus per Schiff täglich mehrmals bequem zu erreichen ist. Nun ist Föhr um eine touristische Top-Attraktion reicher: Am 1. Oktober 2018 eröffnete im Beisein von 400 Gästen feierlich das neue „Upstalsboom Wellness Resort Südstrand“. Ein gastliches Leuchtturmprojekt, das am Wyker Südstrand in allerbesten Strandlage residierend, bereits nach nur wenigen Monaten die Premiumhotellerie Schleswig-Holsteins mit seiner lässig-eleganten Performance und vorbildlichen Angeboten bereichert.

Dynamisches Führungs-Trio

Der sauerländische Unternehmer Wolfgang Müller, ein seit Jahren bekennender Föhr-Liebhaber, investierte rund 80 Millionen Euro in das insulare Prestigeobjekt und fand mit der „Upstalsboom Hotelgruppe“ aus Emden einen versierten Betreiber für das 144 nordisch-noblen Zimmer, Suiten sowie drei frei stehende Residenzhäuser mit 23 exklusiven Appartements umfassende Resorthotel. Zwei Jahre wurde am Südstrand gebaut, das Ergebnis ist eine echte Bereicherung für Föhr und ganz Nordfriesland. Das erste Hotel der „Upstalsboom-Gruppe“ in Schleswig-Holstein, die jüngst deutschlandweit zum begehrtesten Arbeitgeber in der Gastbranche gewählt wurde,

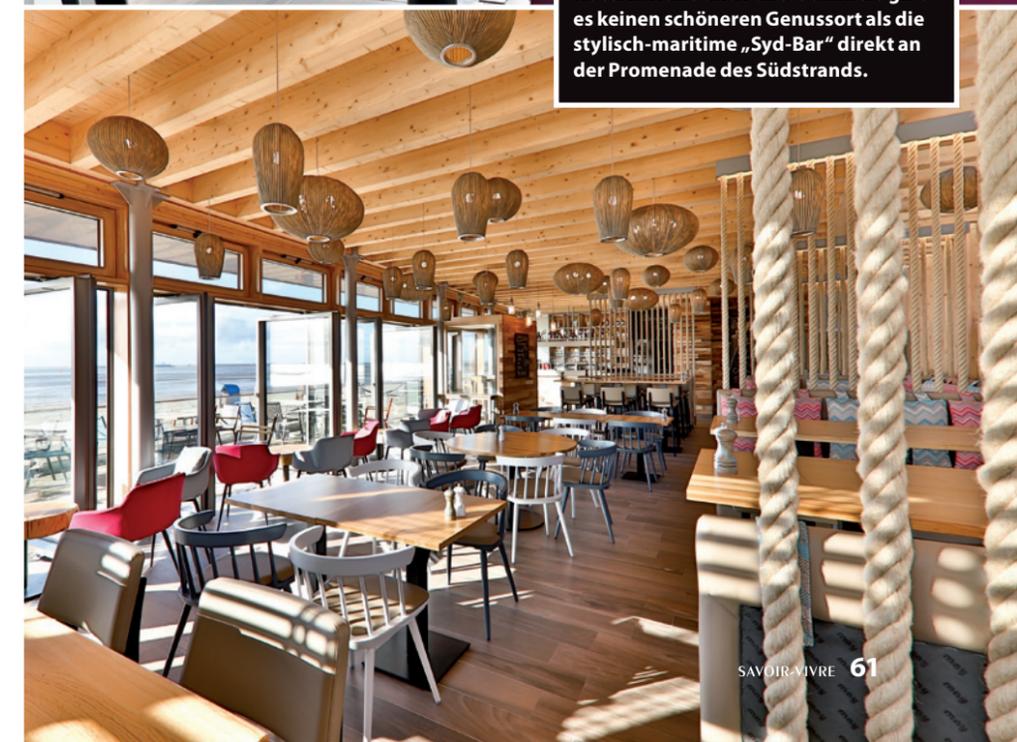
beschäftigt derzeit rund 130 Mitarbeiter, ein Großteil davon stammt von Föhr. Geführt wird das First-Class-Domizil von Direktor Hauke Petersen, einem waschechten Nordfriesen. Der 40-jährige Hotelbetriebswirt startete seine Hotelkarriere im Strandhotel Dagebüll, arbeitete später an verschiedenen norddeutschen Standorten und hatte zuletzt das Hotel Astra Maris in Büsum aufgebaut und geleitet. Ihm zur Seite stehen als stellvertretende Direktoren Christian Bärwinkel (29) und Patrick Lüders (30), deren Kernkompetenzen Logis und Food & Beverage sind. Ein sympathisch-dynamisches Führungstrio, das beseelt ist von dem Gedanken, die Urlaubsträume seiner Gäste nicht nur zu erfüllen, sondern sie mit einer gehörigen Portion an Herzlichkeit und Authentizität zu beflügeln.

Weitläufig und großzügig

Die Weite des Watts, die hellen Farben von Meer und Strand, all das nimmt das Resort gestalterisch so beglückend auf, dass einem das weitläufige Hotelareal das Gefühl vermittelt, dass am Wyker Südstrand Natur und Hotelbau miteinander verschmelzen. Stille und Meer, Rückzug und Aktivität bilden den Rahmen für das fünfgeschossige Vier-Sterne-Superior-Hotel. Im Innern dominiert ein Mix aus elegant-moderner Behaglichkeit und leger inszeniertem Luxus. Das Interieur begeistert mit zahlreichen Zitaten der



Näher ans Wasser kommt man auf Föhr nicht: Logenplätze bietet das Resort-Hotel in Hülle und Fülle. Sommers gibt es keinen schöneren Genusort als die stylisch-maritime „Syd-Bar“ direkt an der Promenade des Südstrands.





Dreigestirn edler Genüsse: Küchenchef Marc Mueller mit Souschefin Laura Krause und der stellvertretenden Restaurantleiterin Johanna Krause.

nordfriesischen Natur. Sämtliche Refugien sind traumhaft schöne Rückzugsoasen, stilvoll eingerichtet und mit allem nezeitlichen Komfort State of the Art ausgestattet. Von den meisten Zimmern und Suiten in unterschiedlichen Kategorien geht der Blick aus lichtdurchfluteten Räumen hinaus auf das ganz nahe Meer. Die meerseitig gelegenen Deluxe-Zimmereinheiten in der obersten Etage verfügen über große Sonnenterrassen. Das die Sinne betörende Meeresrauschen gibt es gratis dazu.

Weitläufigkeit und Großzügigkeit charakterisiert auch den 2000 qm großen „Eilun-Spa“ über zwei Etagen. Er glänzt mit ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool, vier verschiedenen Saunen, darunter eine finnische Panoramasauna mit fantastischem Meerblick, Dampfbad, Sport- und Fitnessbereich, Health Care, erstklassigem Massage- und Beauty-Angebot sowie Ruheräumen, die ebenfalls zum emotionalen Erlebnis im Resort Südstrand maßgeblich beitragen.

Die kulinarischen Welten am Südstrand

Das Gesamtgenusserlebnis Upstalsboom Wellness Resort Südstrand komplettiert die vielseitig aufgestellte Kulinarik. Sie beginnt morgens mit einem Gourmet-Langschläferfrühstück, das täglich bis 12 Uhr angeboten wird und schließt abends mit exquisiten Speisenfolgen in gleich

Kostproben



„Rote Garnele I: Tatar, grüne Thai-Koriander-Kräutercreme, Eis an Shisocreme, Tomatenchutney-Baiser, weißer Pancetta-Speck, gelber Thai-Curry-Fond“, „Rote Garnele II: Gegrillte Garnele, Yuzugel, schwarzes Oliven-Curry, Tomatenextraktion & Fenchelgel“, „Nordsee-Steinbutt mit wilden Karotten & Karottenpüree, wildem Spinat (in grünem Tee gedämpft) & Karotten-Hummer-Sauce“, „Hirschkalbrücken mit Maronenpüree, wildem Kohl, Gewürzquitte, Honigbrot & Hibiskusblüten-Jus“, „Zimtblüteneis, Kirschschaum, Kirschessenz, Schokoladencreme und Krokant“ & „Gargouillou“ nach Drei-Sterne-Koch Michel Bras „süße Version“.

drei verschiedenen Restaurants. Im Restaurant „Bi a Wik“ mit offener Showküche wird das exzellente Genießerbuffet mit frischen Köstlichkeiten internationaler Provenienz serviert. Direkt in den Dünen an der Promenade ist die lounge-ähnliche Strandbar „Sydbar“ anzutreffen, ein lässiger Hotspot für kulinarische Entdecker, denn hier lädt Küchenchef Marc Mueller zur lukullischen Weltreise mit authentisch dargebotenen Speisen wie beispielsweise hawaiianischer Poke Bowl ein. Das kulinarische Flaggschiff des Resorthotels ist das Fine-Dining-Restaurant „Biike“, das donnerstags bis sonntags am Abend geöffnet hat. Hier bietet Küchenchef Marc Mueller eine modern und kreativ interpretierte Regionalküche der feinen Art. Nordisch inspiriert und auf Basis handverlesener Produkte, genießen die Feinschmecker drei verschiedene saisonale Menüs in drei bis fünf Gängen. Marc Mueller bringt jede Menge Sterneerfahrung mit in die verantwortungsvolle Aufgabe. Der 44-jährige gebürtige Solinger arbeitete an der Seite von Kochgranden wie Dieter Müller, René Redzepi und Josef Vihhauser. An der Seite von Martin Rehmann in der „Villa am See“ am Tegernsee und als verantwortlicher Küchenchef im „Restaurant 5“ in Stuttgart erkochte sich Mueller einen Michelin-Stern. Im „Biike“ Fine-Dining mit seinen 34 Plätzen steht ihm Souschefin Laura Krause zur Seite. Bei-

de kennen sich aus gemeinsamen Hamburger Zeiten. Den aufmerksamen und liebenswerten Service verantwortet die 34-jährige Johanna Krause. Ihr Buch der Weine ist gut gefüllt und soll weiter ausgebaut werden. Marc Mueller offeriert im Gourmetrestaurant drei Menüs, aus denen der Gast auch à la carte wählen kann. Dies sind das regional akzentuierte Menü „Heimat“ mit vorwiegend Produkten von der Insel Föhr und dem nahen Festland. Das Menü „Natura“ ist die vegetarische Variante und wird in bis zu vier Gängen serviert, darunter findet sich der Signature Dish „Rote Rüben von Marko Seibold“: gegrillt, fermentiert, mariniert. Mit Rosenessig, Johannisbeeren, Süßholzwurzel, Ziegenjoghurt und Rote-Bete-Sauce pointiert abgestimmt. Eine komplexe Kreation mit wunderbar erdigen Aromen! Das dritte Menü ist mit „Biike“ überschrieben. In diesem 3- bis 5-gängigen Feinschmeckermenü laden Mueller und Krause zu einer aromenpointierten Geschmacksreise durch die weite Welt ein.

Marc Mueller meisterhaft

Ihre kulinarische Kompetenz blitzte bereits bei der Ouvertüre auf. Zunächst gab es „Krabbenbrötchen 2.0“. Die Nordseekrabben ruhten auf einem mit Eiweiß getrockneten Safranbrotbaiser, das wiederum mit südamerikanischer Chilipaste aromatisiert war. Nicht min-



Führungstrio im Strandresort: Direktor Hauke Petersen (m.) mit seinen Stellvertretern Christian Bärwinkel (li.) und Patrick Lüders.

Blick auf das imposante Upstalsboom Wellness Resort Südstrand im Süden von Wyk auf Föhr.



der gelungen war der zweite Gruß aus der Küche: „Gazpacho von Rotkohl, mit schaumig-cremigem Gänseleberreis und Rotkohlchip“. Auf superbem Niveau ging es weiter mit einem zweigeteilten Gericht. „Rote Garnele I“ bot: Tatar, grüne Thai-Koriander-Kräutercreme, Eis an Shisocreme, Tomatenchutney-Baiser, weißen Pancetta-Speck, gelben Thai-Curry-Fond. Delikat und offensiv gewürzt. Höchst beeindruckend empfanden wir den zweiten Zugriff. „Rote Garnele II“: Mit gegrillter Garnele, Yuzugel, schwarzem Oliven-Curry, Tomatenextraktion und Fenchelgel. Abermals in betörender Aromenvielfalt. Gar auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir die „Mieral-Taubenbrust mit orientalischem BBQ aus Granatapfel und Feige, Ras el Hanout, weißer und lila Auberginen-Creme, Dattelpüree und Harissa-Jus“. Ein auch optisch exzellent dargebotener Teller. A point zubereitet war der „Nordsee-Steinbutt mit wilden Karotten und Karottenpüree, wildem Spinat (in grünem Tee gedämpft) und Karotten-Hummer-Sauce“. Orientalische Nuancen bot der perfekt gegarte „Hirschkalbrücken mit Maronenpüree, wildem Kohl, Gewürzquitte, Honigbrot und Hibiskusblüten-Jus“. Ebenfalls eine Kreation für das kulinarische Langzeitgedächtnis. Die Patisserie setzte der formidablen Gesamtleistung schließlich die Krone auf. Zunächst mit dem Pre-

Dessert „Zimtblüteneis, Kirschschaum, Kirschessenz, Schokoladencreme und Krokant“. Und von barocker Opulenz war Muellers süße Version eines „Gargouillou“ nach Drei-Sterne-Koch Michel Bras. Sie vereinte fünf exotische Südfrüchte, weiße Ganache, Frischkäse mit Rosenzucker, Rosenwassermarmelade, Thaisorbet mit Curryaromen (à part) zu einem fulminanten Menüfinale. Wir sind begeistert und lassen aus dem Stand zwei Sonnen plus über dem Südstrand von Föhr aufgehen.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Biike
Upstalsboom Wellness Resort
Südstrand

Gmelinstraße 11, D-25938 Wyk auf Föhr
Tel. +49 (0)4681 74 81 620
wellnessresort@upstalsboom.de
www.resort-suedstrand-foehr.de

Direktor: Hauke Petersen
Stellv. Direktoren: Christian Bärwinkel, Patrick Lüders
Küchenchef: Marc Mueller
Stellv. Restaurantleiterin: Johanna Krause

Service: Ausgezeichnet
Weine: Gut
Ambiente: Nordfriesische Eleganz