



Anker's Hörn  
Hotel im Meer

## PRESSEINFORMATION

### Gastgeber am Herd: Malte Karau im Anker's Hörn

### **Von Kochen und Rindern auf der Hallig Langeneß**



Anker's Hörn – Hotel im Meer – mit eigener Rinderzucht Gastgeberfamilie Karau glücklich auf ihrer Hallig  
© Fotos: Anker's Hörn

**Malte Karau, Gastgeber des einzigen Vier-Sterne-Hotels auf einer Hallig, nimmt nun die Kochlöffel selbst in die Hand und zeigt seine weitgereiste Expertise im Anker's Hörn auf Langeneß. Neu ist auch die eigene Rinderzucht: Von anfangs drei weiblichen Jungtieren weiden nun 23 Welsh Black-Rinder auf den weiten Hallig-Weiden. Passendes Drei-Tage-Arrangement „GenussImMeer“ ab 288 Euro pro Person buchbar. Übernachtungspreise starten ab 55 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive Frühstück. Weitere Infos und Buchungen: [www.ankers-hoern.de](http://www.ankers-hoern.de).**

Langeneß, 11. März 2013. Anker's Hörn, das einzige Vier-Sterne-Hotel auf einer Hallig, strahlt bis in jedes kleinste Detail die Liebe und Leidenschaft aus, mit der die Betreiber Malte und Virginia Karau sich seit zwei Jahren ihren Traum erfüllt haben: Ihr „Hotel im Meer“ auf der Hallig Langeneß, der größten der zehn Halligen im Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Hier werden Gäste rundum verwöhnt und genießen die Ruhe der einmaligen Natur.

Malte Karau ist auf Langeneß aufgewachsen. Sein Berufsweg führte ihn zunächst aufs Festland, wo er eine Ausbildung zum Koch absolvierte, dann auch in renommierte Hotels in der Schweiz und Israel. Vor zehn Jahren kehrte der Nordfrieser als Küchenchef im Gasthaus Hilligenley wieder in seine Heimat zurück und eröffnete im Jahr 2010 mit seiner Frau das Anker's Hörn – Hotel im Meer. Heute steht er als Küchenchef am eigenen Hotelherd.

Die Leidenschaft für die heimische Natur spiegelt sich auf der Speisekarte des kleinen, aber feinen Hotels wider: Die Zutaten, die Malte Karau vom einzigen Kaufmann auf der Hallig bezieht oder die er persönlich bei Fahrten auf das Festland mit seiner Lore



Anker's Hörn  
Hotel im Meer

## PRESSEINFORMATION

einkauft, kommen aus der Produktion regionaler Landwirte. Die Eier, aus denen Virginia Karau zum Beispiel ihre leckere Eierlikörtorte backt, stammen von freilaufenden Hallig-Hühnern. Aus den typischen Produkten Nordfrieslands zaubert der Küchenchef leichte und vielfältige Speisen, so zum Beispiel mit Knurrhahnfilet, Kutterfisch oder nordfriesischem Rib-Eye-Steak.

### **Rinderzucht auf der Hallig**

Ausleben kann der Hallig-Koch auch sein neuestes Projekt: die eigene Rinderzucht. „Hauptgrund für die Entscheidung war eigentlich ein Gespräch über das Aussterben der Landwirtschaft auf den Halligen und was man dagegen tun könne“, erzählt Karau. „Daraufhin beschlossen wir, eine halligtypische und nachhaltige Landwirtschaft zu starten. Nach gründlicher Recherche haben wir uns für die Rinderrasse Welsh Black entschieden“. Das walisische Schwarzvieh, das als robust, ruhig und schwer gilt, eignet sich bestens für eine ganzjährige Weidehaltung. „Von anfangs drei weiblichen Jungtieren weiden nun 23 Tiere auf den Salzwiesen direkt vor unserem Hotel“. Nach der Umstellung zum ökologisch bewirtschafteten Betrieb im Mai 2013, sollen im September 2013 die ersten Rinder geschlachtet werden. Diese kommen dann in der Küche zum Einsatz und werden auch im Direktvertrieb an die Gäste vermarktet. „Da die Tiere von März bis Dezember direkt vor unserer Tür stehen, haben schon viele Gäste ihr Interesse an diesem natürlich erzeugten Salzwiesen-Rindfleisch bekundet“, freut sich Malte Karau.

Mitten in der überwältigenden Natur des Wattenmeeres genießen Gäste im Rahmen des Arrangements „GenussImMeer“ drei Tage lang diese feine nordische Kochkunst. Das im November 2013 gültige Angebot kostet inklusive drei Übernachtungen im Hallig-Zimmer mit Genießer-Frühstück sowie Begrüßungscocktail, einem Drei-Gänge-Menü am Anreisetag sowie zwei exklusiven Fünf-Gänge-Feinschmecker-Menüs an den beiden anderen Abenden 288 Euro pro Person im Doppelzimmer. Gäste im Einzelzimmer zahlen 366 Euro. Enthalten ist auch täglich eine Leckerei für „Zuckersnuuten“ aus Virginia's Backstube sowie einmal die private Nutzung des kleinen Wellness-Refugiums „Verpuust“. Verlängerungsnächte können zum Preis ab 71,50 Euro pro Person hinzu gebucht werden.

Informationen, Preise und Buchungen unter [www.ankers-hoern.de](http://www.ankers-hoern.de) oder telefonisch unter 04684/2 91.

### **Weiterführende Links:**

Anker's Hörn: [www.ankers-hoern.de](http://www.ankers-hoern.de)

Hallig Langeneß: [www.langeness.de](http://www.langeness.de), [www.halligen.de](http://www.halligen.de)

Nordsee Tourismus: [www.nordseetourismus.de](http://www.nordseetourismus.de)