

PRESSEINFORMATION

Ehemann am Herd

Vom Traumjob Tänzer zum Koch:

Gastgeber Gunnar Jöns schwingt die Kochlöffel



Gunnar Jöns in seiner Küche



Spontan wird die Terrasse auch mal zum Grillplatz bei bestem Wetter

© Fotos: Mein Inselhotel – Download per hinterlegtem Hyperlink

Gunnar Jöns (46) lässt sich die Kochlöffel von seiner Frau Kerstin nicht aus der Hand nehmen. Seit der Eröffnung im März 2010 kocht er im „Mein Inselhotel“ in Norddorf auf Amrum täglich frische und regionale Speisen für seine Gäste. Kerstin Jöns kümmert sich um alles andere. Weitere Informationen zum Hotel über www.mein-inselhotel.de

Norddorf/Amrum, 02. Mai 2012. Eigentlich war sein Traum Tänzer oder Polizist zu werden, aber in seinen jungen Jahren trat Gunnar Jöns (46) in die Fußstapfen seines Vaters, der Koch und Schlachter war. „Mein Leben ist wie eine Bauernsage“, so der gebürtige Amrumer. „Es war klar, dass ich das damalige Hotel Graf Luckner meiner Eltern weiterführen werde – das gehörte sich einfach so“, Jöns weiter. So lernte er das Kochen von seinem Vater. Seine Ausbildung zum Koch schloss er im Hotel Scandia in Schleswig im Jahr 1985 ab. Er testete sein Können unter anderem im Mövenpick Restaurant am Paradeplatz in Zürich, im Hotel Sonnenbichl in Bad Wiessee und bei Bertelsmann Distribution in Gütersloh.

„Heute bin ich froh darüber, dass mir mein Vater diesen Weg geebnet hat, denn es macht einfach Spaß, an meinem eigenen Herd der Herr zu sein“, führt Jöns weiter aus. Im Jahr 1996 übernahm er mit seiner Ehefrau Kerstin Jöns das Hotel Graf Luckner von seinen Eltern. Mit der Zeit bauten sie sich etwas ganz eigenes auf und verwirklichten ihren Traum schließlich im Jahr 2010 mit dem Umbau zu „Mein Inselhotel“. „Von Anfang an war klar, dass Gunnar weiter der Chef am Herd bleibt“, erzählt Kerstin Jöns, die 1986 vom fränkischen Guttenberg auf die Insel zog und Amrum seitdem in ihr Herz



PRESSEINFORMATION

geschlossen hat. Während ihr Mann die Kochlöffel schwingt, begrüßt sie die Gäste an der Rezeption, kümmert sich um Buchungen und die Buchhaltung.

Und Gunnar Jöns bereitet jeden Morgen ein köstliches Frühstücksbuffet und jeden Abend ein wechselndes 3-Gang-Menü für seine Hotelgäste zu. Dabei variieren die Hauptspeisen zwischen Fisch und Fleisch. Die Lebensmittel werden überwiegend von regionalen Anbietern eingekauft. „Bei uns gibt es keine argentinischen Rumpsteaks oder Erdbeeren im Winter“. Stattdessen werden beispielsweise leckerer Räucherfisch, Inseleier, knuspriges Landbrot, verschiedene Käsesorten aus Molkereien der Region und knackiges Obst der Saison serviert. „Und manchmal – wie schon des Öfteren geschehen – wenn unsere Gäste Freude daran haben, sind wir ganz spontan, grillen und schnacken bei lachender Sonne auf der Terrasse. Da zelebrieren wir gemeinsam so richtig das sagenhafte Amrum-Gefühl bei bestem Wetter“, erzählt Gunnar Jöns.

Oder die Gäste freuen sich auf das Menü, das beispielsweise mit Krabbensuppe, Seemannslabskaus mit Spiegelei und Rote Beete, den Watthexen – gebratene Heringsfilets auf Sauerkrautspätzle – oder herzhaftem Lammgehackten mit vielen Kräutern auf Nudeln und Schafskäse begeistert. Süßes wie Rote Grütze mit Milch, Friesenwaffeln mit Pflaumemus und Sahne oder gestürzter Grießpudding fehlen natürlich auch nicht auf der Karte.

Doch Gunnar Jöns ist ebenso traditionsbewusst: „Mein Lieblingsgericht ist ganz typisch Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln“. Seine drei Kinder, zwei Töchter und ein Sohn (11, 14 und 16 Jahre alt), dürfen sich frei entfalten. „Sie müssen nicht in meine Fußstapfen treten“. Doch die älteste Tochter versucht sich gerade an Geburtstagsstorten. „Wer weiß, vielleicht entsteht hier einmal Amrums beste Konditorei“, zwinkert er mit einem Auge.

Seit April 2010 empfängt „Mein Inselhotel“ in Norddorf, dem ältesten Dorf der Nordseeinsel Amrum, seine Gäste. Das vom Ehepaar Kerstin und Gunnar Jöns modern und doch naturgebunden eingerichtete kleine Hotel mit seinen 15 liebevoll gestalteten Zimmern setzt auf Amrum völlig neue Akzente.

Mehr Infos und Buchungen unter: www.mein-inselhotel.de.