

## PRESSEINFORMATION

**Auf die Plätze, fertig, neu: Die „Seeblicker“ bauen bis Februar 2021 um**

**Neue Küche und renovierte Juniorzimmer erwarten die Gäste im Frühjahr**



Neue Juniorzimmer DECK 82

©Fotos: Seeblick Genuss und Spa Resort

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter [https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=seeblick\\_genuss\\_und](https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=seeblick_genuss_und)



Gunnar Hesse freut sich auf seine neue Küche



***Norddorf/Amrum, 27. November 2020 (primo PR). Das Seeblick\*\*\*\* Genuss und Spa Resort hält es in diesem Spätherbst ganz wie die Natur. Die wirft alte Blätter ab und bereitet sich auf den kommenden Frühling vor. So planen es auch die „Seeblicker“, wie sich das Team der beiden jungen Gastgeber Nicole und Gunnar Hesse liebevoll nennen. Alle krempeln ab sofort die Ärmel hoch. 20 Juniorzimmer erhalten breitere Betten und ein Interieur im maritimen Stil. Darüber hinaus wird nicht weniger als das Herz des Restaurants ausgetauscht: Chefkoch Gunnar Hesse bekommt eine komplett neue Küche. Mitte Februar 2021 soll alles fertig sein. Feinschmecker frohlocken. Denn mit ausgezeichneten Gerichten und ihrem Engagement für Nachhaltigkeit hat sich das Gastgeberpaar eine große Fangemeinde geschaffen. Weitere Informationen unter <http://www.seeblicker.de>***

„Wie so vieles bei uns, ist auch die Planung unserer neuen Küche im Teamwork entstanden“, fasst Gunnar Hesse die Überlegungen der letzten Wochen und Monate zusammen. Neben der gesamten Küchencrew hat sich dabei auch Sohn Jannis mit guten Ideen eingebracht. „Er wird kommenden Februar seine Lehre als Koch auf Sylt abschließen und irgendwann mit seiner Schwester das Hotel von uns übernehmen. Da ist ihm die Planung und Ausstattung der Küche mindestens so wichtig wie mir“, freut sich der Senior. Zur Runderneuerung gehören ein neuer Boden, neue Fliesen und vor allem ein hochmoderner neuer Küchenblock mit Induktion und Gas sowie eingebauten Kühltüren. „Alles in allem werden wir hiermit nicht nur viel Energie einsparen, sondern auch die Abläufe in der Küche und auf dem Weg zum Gast deutlich verbessern“, ergänzt Nicole Hesse.

## PRESSEINFORMATION

### **Nachhaltigkeitsprüfung erneut bestanden – jetzt auch mit Siegel „Klima-Neutral“**

Somit dient die neue Küche gleich zwei Zielen, die sich die Gastgeber auf die Fahne geschrieben haben. Zum einen unterstützt die Energieeinsparung ihr Engagement um Nachhaltigkeit. Wie wichtig ihnen diese ist, zeigen sie in der auch für 2020 erneut bestandenen Prüfung des Deutschen Privaten Instituts für Nachhaltigkeit und Ökonomie. Diese haben sie in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Sozialkompetenz erfolgreich absolviert und damit das Prüfsiegel 2020 „Gesicherte Nachhaltigkeit“ zum wiederholten Mal erreicht. Ganz neu darf das Resort nun auch das Siegel „Klima-Neutral“ führen.

### **Ein Frühling mit neuen Gourmet-Kreationen – „Feinheimisch“ und als „Slow Food“**

Ziel der Gastgeber ist es auch, immer wieder mit Neuem zu überraschen. Auch da ist die moderne Ausstattung der Küche ein Plus. Sie lässt mehr Zubereitungsarten zu. Das verspricht neue Kreationen von Chefkoch Gunnar Hesse. Reichhaltige Erfahrungen aus seinen beruflichen Stationen in verschiedenen Sterne-Küchen bringt er mit. Darauf aufbauend wird er gemeinsam mit seinem jungen ambitionierten Team neue Ideen für feinste Gerichte vom Gourmet-Menu bis zu traditionellen Spezialitäten entwickeln. Die Fangemeinde darf frohlocken.

Auch die Kochkunst setzt auf Nachhaltigkeit, denn Hesse hat sich den Prinzipien des Schleswig-Holsteinischen Vereins „Feinheimisch“ und der internationalen Organisation „Slow Food“ verschrieben. Damit fördert er lokale Lieferanten, leistet einen maßgeblichen Beitrag zur Artenvielfalt in Schleswig-Holstein und untermauert seinen eigenen hohen Qualitätsanspruch.

### **Große Juniorzimmer bald in neuer Optik und mit breiteren Betten**

Ohnehin schon eine Besonderheit durch ihre ruhige Lage im Nebengebäude und ihre angenehme Größe von 24 Quadratmetern, werden neue breitere Betten die beliebten 20 Juniorzimmer nach der Renovierung noch weiter auf. Statt auf 1,40 Metern ruhen die Gäste in Zukunft auf 1,60 Meter Breite. Die Zimmer DECK 82 spiegeln die Atmosphäre des Meeres mit Seemannsgarn, geknoteten Tauen, gebleichtem Echtholz und kühlen, lichten Farbtönen wider. Ausgestattet sind sie mit einem Flat-Screen TV, Föhn, Safe, Direktwahltelefon, einem SuitePad und einer Minibar sowie teilweise mit einer Terrasse.

### **Zum Seeblick\*\*\*\* Genuss und Spa Resort**

Das Seeblick\*\*\*\* Genuss und Spa Resort in Norddorf auf Amrum, das 2013 sein 100. Jubiläum feierte, trägt das Prüfsiegel „gesicherte Nachhaltigkeit“ des Deutschen Privaten Instituts für Nachhaltigkeit & Ökonomie. Der einstige Gasthof, der heute als Vier-Sterne Hotel in vierter Generation von Gunnar und Nicole Hesse geführt wird, steht für eine unbeschwerter Lebensweise, ein positives Lebensgefühl und emotionales Wohlbefinden. Gästen stehen insgesamt 48 individuell gestaltete Einzel- und Doppelzimmer sowie Suiten zur Verfügung, die sämtliche Annehmlichkeiten eines modernen Vier-Sterne Superior Hotels bieten. Die Räume verteilen sich auf das Haupthaus und drei weitere Gebäude. Für Familien stehen zudem 14 rustikal eingerichtete Ferienwohnungen für Selbstversorger mit Blick auf den hoteleigenen Garten bereit. Informationen zum Seeblick\*\*\*\* Genuss und Spa Resort: [www.seeblicker.de](http://www.seeblicker.de)