

PRESSEINFORMATION

Pandemie-Pause genutzt und 1,6 Millionen Euro investiert

Das Seeblick hat ein „neues Herz“



Gunnar Hesse und Jesse Beyer - Neue Küche im Seeblick auf Amrum - Neue Juniorzimmer - Neue Kinderzimmer in der Familiensuite
©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

Norddorf/Amrum, 24. März 2021 (primo PR). Die Küche des Seeblick**S Genuss und Spa Resort ist weit über Norddorf hinaus bekannt: Hier wird nicht nur nachhaltig und regional, sondern zudem auf sehr hohem Niveau gekocht. Jetzt dürfen sich Feinschmecker auf noch mehr spannende Kreationen freuen. Denn die neue Küche, die sich Chefkoch Gunnar Hesse in den letzten Monaten in seinem Restaurant einbauen ließ, ermöglicht neben einem hohen Maß an Effektivität auch weit mehr Arten der Zubereitung. Doch nicht nur die Küche wurde modernisiert. Auch 22 Zimmer und Suiten strahlen in neuem maritimen Glanz. Insgesamt investierte das Seeblick in den vergangenen Monaten 1,6 Millionen Euro in die Umbauten. Weitere Informationen unter <http://www.seeblicker.de>**

Die Küche ist zweifelsohne das Herz des Hotels. Hier steht Gunnar Hesse am Herd, der seine Kochkunst in gehobenen Sterne-Restaurants erlernte, bevor er im Jahr 2000 in den Familienbetrieb einstieg. Mit Vorliebe verarbeitet er hier selbstgesammelte Wildkräuter aus dem Watt, macht den Queller zum Quell wahrer Gaumenfreude und präpariert seine schon fast zu „Klassikern“ avancierten Gerichte wie die Schulter des Galloway-Rindes, die 48 Stunden bei 64 Grad im Wasserbad schmoren muss – und für so manchen ein ziemlich guter Grund ist, einen Platz im Restaurant zu reservieren.

Das ganze Jahr über ist das Restaurant des Seeblick für gewöhnlich geöffnet. Bei laufendem Betrieb würde der obligatorische Einbau einer neuen Küche quasi zu einer Operation am offenen Herzen. Als die Pandemie die Hotels Anfang November in den erneuten Lockdown zwang, überlegten die Hoteliers daher nicht lange: Sie zogen den lange geplanten Schritt um einige Monate vor und nutzten die Schließung für die Modernisierung.

Jetzt freut sich der Küchenchef über die neue Palux Küche, die Abläufe verbessert und Wege verkürzt. So sorgen etwa 30 Kühlschubladen für einen schnellen Zugriff auf die frischen Zutaten. Prachtstück ist der Maître Herdblock mit zwei vollflächigen

PRESSEINFORMATION

Induktionsherden. In einem neuen Elektrokipper werden bis zu 80 Liter Sauce gekocht. Innovativ ist der Nudelkocher mit einem Eiweißabschneider für stets klares Wasser. Auch in Sachen Nachhaltigkeit punktet die neue Küche: Alle Kühlanlagen sind an die Wärmerückgewinnung angeschlossen, eine spezielle Anlage sorgt für 30 Prozent Energieeinsparungen der angeschlossenen Geräte.

Doch nicht nur effizienter und energiesparender kann hier jetzt gekocht werden, sondern auch kreativer: Die neue Küche ermöglicht mehr Zubereitungsarten als zuvor. Darüber freut sich der Küchenchef besonders. „Kreativität ist nicht nur aus Gründen der Abwechslung gefragt, sondern verlangt schon das Prinzip von Feinheimisch, der lokalen Gourmet-Initiative, der wir uns vor einigen Jahren angeschlossen haben“, so Gunnar Hesse, „etwa 70 Prozent aller Lebensmittel, die wir verarbeiten, kommen aus Schleswig-Holstein. Das ist gut für das Klima, die hiesige Landwirtschaft und nicht zuletzt den Geschmack, stellt uns aber auch immer wieder vor Herausforderungen – vor allem im Winter, wenn das saisonale Angebot nun mal überschaubar ist. Da ist umso mehr Kreativität gefragt.“

Juniorzimmer und Juniorsuiten im neuen maritimen Look

Aus der Region kommt nicht nur das Essen auf dem Teller, sondern auch die Inspiration für das Innendesign: In den Zimmern dominieren die Farben des Strandes – blau, weiß, beige; Taue, Treibholz und Kinderbetten als Kojen sorgen für ein maritimes, frisches Flair. Auch die 20 Juniorzimmer und die beiden Juniorsuiten wurden in diesem Stil nun komplett renoviert und modernisiert, selbst die Bäder strahlen in neuem Glanz. „Wir freuen uns sehr, dass nun alle unsere Zimmer, Suiten und Ferienwohnungen ganz nach unseren Wünschen modernisiert sind“, so Hotelchefin Nicole Hesse, „wir haben sie so gestaltet, wie wir selbst gern wohnen würden, wenn wir Urlaub machen. Jetzt fehlen nur die Gäste. Wir hoffen, dass wir bald wieder für alle offen sein können.“

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“ und „klimaneutral“ des Deutschen Privaten Instituts für Nachhaltigkeit & Ökonomie. Die einstige Pension, die heute als Vier-Sterne Hotel in vierter Generation von Gunnar und Nicole Hesse geführt wird, steht für eine unbeschwerte 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****S Genuss und Spa Resort: www.seeblicker.de