

falstaff / reise / SYLT, RÜGEN, NORDERNEY

# INSELGLÜCK

Sommerfrische an der See, Fischbrötchen am Strand und die ganz große Gourmetoffenbarung mit Meerblick: Wer trotz Wetterwahn die Nord- und Ostseeküste ansteuert, wird reich belohnt. Der Deutschen liebste Ferieninseln Sylt, Rügen und Norderney haben sich startklar für die Saison gemacht – mit neuen Konzepten, Adressen und Genussideen. Von Schatzsuchern, Heimatküche und der Lust am Experiment.

TEXT BRIGITTE JURCZYK



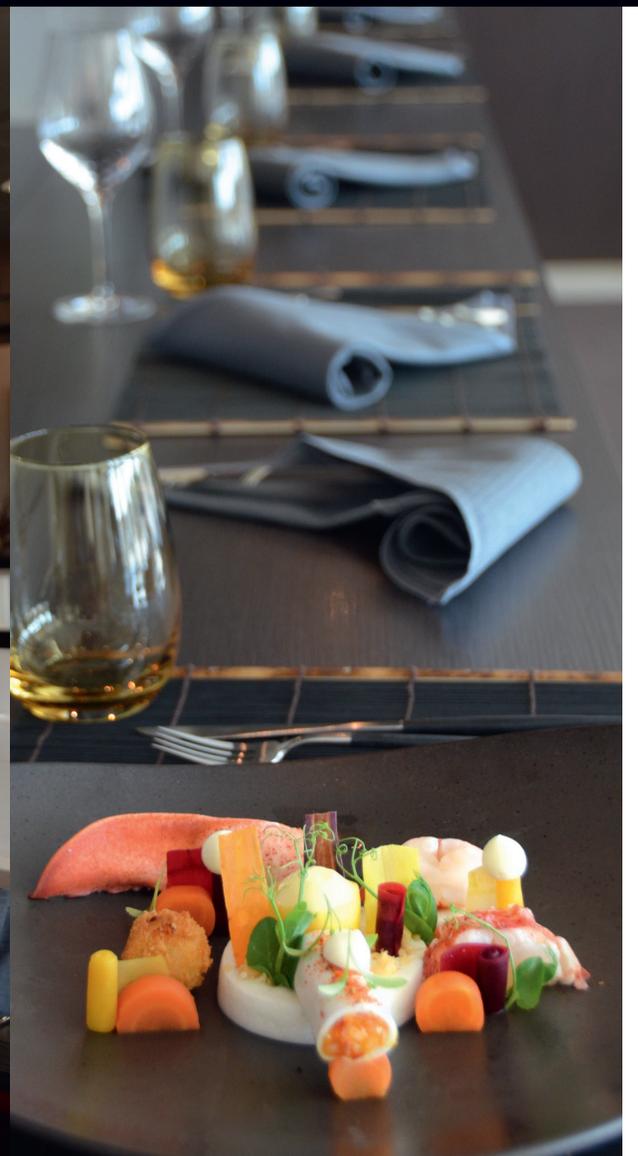
Foto: Bildagentur Zöner



**M**orgens um halb fünf ist die Welt auf Sylt noch in Ordnung. Da spielen die ersten Sonnenstrahlen schon auf den Wellen, und Johannes King ist mehr als zufrieden. Der Zwei-Sterne-Koch sitzt auf seinem Kutter und schaukelt in der Nordsee. Und wenn er Glück hat, zieht er auch den einen oder anderen Fisch heraus. »Manchmal einen großen, manchmal nur einen Hering«, sagt der gebürtige Schwarzwälder mit den lachenden Augen, der schon seit fast 13 Jahren auf der Insel ist. Das Küchenoberhaupt vom »Söl'Ringhof« in Rantum hat sich bewusst um ein Fischerboot bemüht. Seine gesamte Küchencrew hat er im Januar zur Prüfung für den Angelschein getrieben. Was das Meer um ihn herum hergibt, ist ihm heilig – genauso wie das, was die Sylter Erde bringt. Denn was seine Küche ausmacht, sind die Frische und die Regionalität der Produkte. Seit einiger Zeit baut er sein eigenes Gemüse auf seinem Bauernhof in Morsum an; was er selbst nicht angelt oder erntet, bringen ihm Produzenten, die »am besten gleich vor meiner Haustür sitzen«. Seit Ende April kommen auch seine Fans in den gebündelten Genuss von Gourmetlebensmitteln. In Keitum, in den Räumen des ehemaligen Restaurants »Das Esszimmer«, hat Johannes King mit seiner Lebensgefährtin Selina Müller einen kleinen Laden eröffnet, mit Produkten, die den beiden am Herzen liegen – vom Rosengelee aus Sylter Blüten bis zu sensationellem Portwein.

Aber auch andere Sylter sind scharf auf Ausgefallenes: Morgens sieht man manchmal einen kleinen Trupp durch das Nadelwäldchen beim Hörnum Leuchtturm ziehen. »Das sind meine Leute«, sagt Jens Rittmeyer vom Hotel Bundersand. Sie pflücken die frischen Spitzen von Tannen- und Fichtenzweigen. Warum? »Die brauche ich für mein Gericht ›Reh auf Lichtung‹«, erklärt der Küchenchef, der seit April 2010 hinter dem Herd des Restaurants »Kai 3« an der Südspitze der Insel steht: eine Komposition aus Wiesenkräuterpüree, Rehbeuschel, Rehfrikadelle und Rehrücken mit Schinken-Crumble. Das Ganze ist so arrangiert, als stünde das Rehlein auf einer Waldlichtung mit grünem Gras, Baumrinde und Pilzen. Ein Bild von einem Teller! Für das Gericht »Strandgut« geht der Sterne-Koch schon mal selbst vors Haus und sammelt Watt- oder Strandschnecken. Viel ist der 38-Jährige in der Welt herumgekommen, dabei hat er die skandinavische Küche für sich entdeckt – und auch Dörthe Gevekoth von Schassen. Die baut alte und seltene Delikatessen wie Erdmandeln oder Haferwurzeln vor

Sarah Henke kombiniert im »Spices« intuitiv fernöstliche Aromen mit Liebe zum Detail



»Meine Leute pflücken die frischen Spitzen von Tannen- und Fichtenzweigen. Die brauche ich für mein Gericht ›Reh auf Lichtung‹.«

JENS RITTMAYER »Kai 3«, Sylt

den Toren Hamburgs an. »Da kommen Sie an eine Qualität heran, das ist unglaublich!«, sagt Rittmeyer, der 90 Prozent seiner Zutaten aus Norddeutschland bezieht.

Alexandro Pape, der kreative Kopf des Munkmarscher Restaurants »Fährhaus«, über dem zwei Michelin-Sterne funkeln, ist auch so ein Schatzsucher. Der quirlige Rheinländer, der seinen Gästen schon mal Popkorn zum Bissen unter der Graubrot-Pecan-Kruste serviert oder einen Nordseeteufel in einen Sauerbraten

verwandelt, liebt Herausforderungen. Mit einer neuartigen Indoor-Saline, die er in List etabliert hat, will er jetzt sein eigenes Meersalz aus der Nordsee gewinnen, und zwar durch Verdunstung. Technisch unmöglich? Mit der Sylter Meersalzmanufaktur will er das Gegenteil beweisen.

Sylt hatte schon immer eine kulinarische Ausnahmestellung inne: Auf knapp 100 Quadratkilometer Sand versammeln sich neun Michelin-Sterne – die höchste Dichte in Deutschland. Neben Johannes King und Alexandro Pape darf sich auch Sebastian Zier vom »La Mer« im A-Rosa-Resort einen Doppelstern ans Revers heften. Zur Riege der obersten Genussvermittler zählen auch Holger Bodendorf (ein Stern) vom »Landhaus Stricker« und Jörg Müller (ein Stern) in Westerland.

So viel geballtes Gourmetpotenzial strahlt aus: Auch aus der Küche von »Ivo & Co.« am Rande von Westerland kommt nur Gutes. Zum Beispiel ein Prachtstück von einem Steak von

Fotos: Brigitte Jurczyk, beige stellt

Neue Generation auf  
Norderney: Sternekoch  
Markus Kobschull



Kobschulls Prinzip im  
»Seesteg«: Top-Produkte  
ohne Schnickschnack



Sylt ist als Gourmethochburg längst eine Institution. Aber auch die Inseln Norderney und Rügen werden allmählich zu kulinarischen Zielen für Kenner.

Tag für die Gäste des »Spices« im A-Rosa-Resort wundervoll gekocht. Und für sie ist wieder mal nichts übriggeblieben? »Ich komme manchmal einfach nicht zum Essen«, sagt die zierliche junge Küchenchefin. Bei Sven Elverfeld in Wolfsburg hat die 31-Jährige ihr Handwerk perfektioniert. Jüngst wurde sie vom Gault Millau zur Aufsteigerin des Jahres 2013 gekürt. Verspielt sind ihre Kreationen, intuitiv kombiniert sie ausbalancierte fernöstliche Aromen, ihre Liebe gilt den Details. Fusionfood? »Nein, ich denke, es ist eine moderne asiatische Aromenküche, die ich hier zu breite«, sagt Henke. Sylt wird nicht die letzte Station dieser ungewöhnlichen Frau sein.

der holsteinischen Rotbunten, etwa vier Zentimeter dick, fein marmoriert und von einer schönen Aroma-Fettschicht ummantelt. »Das Steak ist mein Spiel«, sagt Ivo Köster und serviert zum butterzarten, kross gegrillten Fleisch drei fruchtig-scharfe, kräuterig-würzige Saucen. Und mit 450 Positionen bietet die Weinkarte eine Riesenauswahl an deutschen Weinen. In seiner gerade eröffneten Bistro-Dependance in einer ehemaligen Imbissbude in Strandnähe von Wenningstedt freut man sich über hausgemachte Burger. Mit vielen Winzern ist der ehemalige Sommelier der »Sansibar« per Du, und so bekommt der waschechte Sylter auch schon mal ein eigens für ihn mit Chardonnay belegtes Barriquefass vom Weingut Neiss aus der Pfalz.

Auch über den Golfclub am Rande von Kampen fegt jetzt ein frischer Wind. Im Restaurant des Clubhauses hat das Ehepaar Heinke und Annas Karnath das Ruder übernommen, in der Küche wirbelt der gebürtige

Madagasse Nino Jackona. Frisch und hausgemacht ist die Devise, asiatische Aromen dominieren die kleine Speisekarte. Wenn das Wetter mitspielt, isst man im Strandkorb eine Pastinaken-Kokos-Cremesuppe mit Satéspeiß oder gegrillte Scampi auf wunderbarem Tomaten-Vanille-Chutney und genießt bei einem gut gekühlten Riesling den weiten Blick über den Golfplatz mit Grün, Wasser und dem schwarz-weiß gestreiften Leuchtturm. Neue Gesichter auch im legendären »Gogärtchen« am Strönwai in Kampen. Der Riesenumbau hat dem angestaubten Image des einstigen Promitreffpunkts gutgetan, mit den neuen Pächtern Christina Hässler und Florian Hühne geht jetzt eine junge Generation an den Start. Die frische Linie wird auch in der Küche umgesetzt.

Am nördlichen Ende der Insel, kurz vor Mitternacht: Manchmal geht Sarah Henke um diese Uhrzeit hungrig nach Hause. Dann hat die in Südkorea geborene und in Niedersachsen aufgewachsene Köchin den ganzen

#### RÜGEN: HEIMATKÜCHE

Auch andere Inseln der Nord- und Ostsee schwimmen ganz oben, wenn es um kulinarische Entdeckungen geht, zum Beispiel Rügen: An den Ostseestränden des Eilandes reibt man sich schon seit Jahren kräftig den Dornröschenschlaf aus den Augen. Binz mit seiner strahlend weißen Bäderarchitektur knüpft an den Glanz vorsozialistischer Zeiten an. Hier schlägt auch das Gourmethertz der größten deutschen Insel: Mit der »Nixe« eröffnete Ralf Haug hier als Erster ein Lokal der Spitzenklasse. Jetzt geht der Sterne-Koch mit dem »Freustil« neuerlich an den Start. Hirschgeweihe hängen an den Wänden seines Restaurants im Hotel Vier Jahreszeiten in Binz – >

> ein schöner Kontrast zum maritimen Umfeld. Dass der fröhliche Koch hier wieder zum Geschichtenerzähler mutiert, ist klar. Seine Arrangements auf den Tellern, die eher Tableaus ähneln, sind erst einmal eine Wunderwelt fürs Auge, bevor sie dem Gaumen schmeicheln. Zum Beispiel sein »Strandspaziergang mit kleinen Fußstapfen im Sand«, den Haug aus dehydriertem Essig imitiert. Die Abdrücke der Schuhe drückt er mit einem selbst geschnitzten Stempel in den »Sand«. Und der mai-grüne, schneeweiße, sommergelbe und rosenrotfarbene Weg über den Teller hat er aus Rübchen und Möhrchen und Kohlköpfchen (gekocht, gebraten und roh mariniert) »gezeichnet«. Spaß hat der dreifache Familienvater am Basteln und Konstruieren, aber Haug weiß auch, was er tut; seine Kunstwerke sind nicht nur L'art pour l'art. Die fantasieanregende Optik gibt es bei ihm sozusagen gratis dazu, die regionale, nordisch inspirierte Aromenwelt steht eindeutig im Vordergrund.

Einer seiner Schüler, David Emmerich, will die Fahne der fantasievollen Regionalküche jetzt auch im schicken Designhotel Cerés hochhalten. Seine Gäste, die sommers auf der lauschigen Terrasse vis-à-vis der Seebrücke von Binz sitzen, lässt er spielen: Aus einer Art Baukastensatz können sie sich ihr Menü aus Rubriken zusammensetzen: Fischers Fang, Bauers Stolz, Gärtners Arbeit und Mansells Verführung heißen diese. Klingt köstlich? Ist es auch! Der gelernte Metzger aus Sachsen-Anhalt hat für seine Frischeküche tief in alten Kochbüchern Mecklenburgs gegraben und dabei kleine Schätze gehoben, die er modern umsetzt.

Einen Steinwurf entfernt hat derweil Sebastian Syrbe die chic gestylten Räumlichkeiten mit Meerblick im Untergeschoss des Hotels Nixe bezogen. Der 28-Jährige ist kein Unbekannter an der Ostsee. Im »Esszimmer« in Stralsund hat er sich in den letzten Jahren seinen Ruf als Mann für eine leichte, hocharomatische Küche erkocht, die beste weit und breit. Seinem Vorgänger, Ralf Haug, zollt er Respekt: »Die »Nixe« war in den letzten Jahren mein absolutes Lieblingsrestaurant auf Rügen.« Der Mann ist ehrgeizig. Will er sich den zweiten Michelin-Stern der Insel erkochen? »Ich hätte nichts dagegen«, sagt Syrbe und schmunzelt.

Um Sterne geht es weniger im Restaurant »MeerSalz«, ebenfalls in Binz. Das Thema ist hier Gesundheit. Dass unter diesem Aspekt der Geschmack leidet, widerlegen die beiden Köche Thomas Gotthard und Steve Hermann in der kulinarischen Oase des Hotels MeerSinn aufs Köstlichste. Für alle, die hier eine



Steve Hermann (l.) und Thomas Gotthard kreieren im »MeerSalz« farbenprächtige Bio-Gerichte

Axel Diembeck ist Koch und Jäger. Neben Reh und Wildschwein kommt ihm ab und zu auch ein Schwan vor die Flinte. Zubereitet wird alles mit Wildkräutern.

F.-X.-Mayr-Kur machen und oft nur ein Dinkelbrötchen zur Entgiftung knabbern dürfen, muss das, was am Nebentisch serviert wird, wie die pure Verführung erscheinen. Zum Beispiel grüner Hering, gebraten mit lila Kartoffeln, grünen Gurken und orangefarbenen Möhren mit Tupfern von Rote-Bete-Schaum – ein Bild von einem Gericht. »Was wir hier verwenden«, sagt Gotthard, ist zu 70 Prozent von der Insel und zu 100 Prozent Bio.«

Wer übers Rügener Land fährt, begegnet

häufig Orten mit Geschichte und Vergangenheit. Vieles ist in den letzten 20 Jahren von neuen Besitzern aufgefrischt worden. Manch altes Herrenhaus bekam eine zweite Chance auf Glanz und Herrlichkeit. Das Gutshaus Krimvitz in der Nähe von Putbus ist so ein Beispiel, charmant wurde es mit viel Weiß und Karorot in eine Pension umgewandelt. Im Park mit altem Baumbestand kann man im Sommer von der Rosentorte naschen, die Hausherrin Amrei Schiemer-Krüger selbst bäckt, oder abends ganz nobel im »Gutshaus Kubbelkow« am offenen Kamin dinieren und vorher ein Glas Champagner auf der Terrasse des herrschaftlichen Anwesens trinken – wenn die Gastgeber nicht gerade eine Hochzeit ausrichten. Aber nicht nur das nostalgische Ambiente ist sehr beliebt: Die Küche, die Axel Diembeck hier auftritt, ist ganz großes Genusskino – passend zum herrschaftlichen Rahmen. Die Stille nach dem Schuss nutzt der jagende Koch für seine Kompositionen.



Fröhlichkeit auf dem Teller: Ralf Haugs verspielte Küche im »Freustil«



Sebastian Syrbe in der »Nixe« hätte gegen einen zweiten Stern nichts einzuwenden



Selbstgebackenes im Gutshaus Krimvitz

Ein kreativer Moment: Da fällt dem 44-Jährigen ein, wie er das Reh, das Wildschwein oder sogar einen Schwan später in seiner Küche zubereitet. Am liebsten mit Wildkräutern aus dem eigenen Park.

Schlichter geht es in »Schillings Gasthaus« zu. Sommers sieht man von der Terrasse aus die Schiffe von Schaprode im Hafen schaukeln. Mathias Schilling hat den traditionsreichen Gasthof mit seiner Frau erst im Sommer 2011 übernommen und witzig aufgehübscht. Auf der Speisekarte steht das zarte Salzwiesenfleisch von der Insel Öhe – als deftiger Burger, als krosses Steak oder würziger Braten. Das junge Ehepaar sorgt dafür, dass es ihrer Rinderherde auf den Weiden der Insel Öhe so richtig gut geht. Mit den Tieren und zusammen mit ihrem kleinen Sohn bewohnen sie das Eiland, das noch in Familienbesitz ist. Ist der letzte Gast gegangen, muss Mathias Schilling erst mit dem Boot übersetzen, um nach Hause zu kommen.

#### NORDERNEY: GENERATIONENWECHSEL

Auch um auf Norderney zu landen, braucht man ein Schiff. Das tun traditionell viele Urlauber aus Nordrhein-Westfalen. Wer als Kind schon am Strand der Nordseeinsel herumgetollt ist, kommt auch als Erwachsener gerne wieder. Dass die Ansprüche mit den Jahren wachsen, haben die Gastronomen rasch verstanden. Dem Generationenwechsel begegnet man auf der Insel mit neuen Hotels und Restaurants. Das Hotel Seesteg ist eines davon. Modernes Design, ein Swimmingpool auf dem Dach und ein Wohlfühlrestaurant mit Blick aufs Meer: Aus der ehemaligen über 110 Jahre alten Lagerhalle für den Seesteg wurde 2007 ein modernes Luxushotel. Hier wirbelt seit 2012 Markus Keschull, der vorher im Badhotel Sternhagen in Cuxhaven zwei Michelin-Sterne erkocht hat und auch an seiner neuen Wirkungsstätte sofort einen bekam. Sein Küchenrezept? »Ich ver-

suche, erstklassige Produkte auf den Punkt zu bringen – ohne Schnickschnack.« Was ihm gelingt, etwa mit einem Steinbutt mit Pak Choi und Krustentiersauce.

Gerade hat der Seesteg auch einen hübschen Bruder bekommen – das Inselloft: ein stilsicher modern gestaltetes Domizil im Gründerzeitstil. Durch die eigene Bäckerei ist hier gutes Frühstück garantiert, und wer bei so viel Seeluft hungrig wird und ein bisschen Sylter »Sansibar«-Feeling auf der ostfriesischen Insel erleben will, landet nach einem kurzen Strandspaziergang in der »Weißen Düne« – für viele Norderneyfans die beste Küche der Insel. Draußen sitzt man »chillig«, drinnen gemütlich. Der Service ist freundlich, die Weinauswahl in erster Linie deutsch. Und was sich Küchenchef Jörg Gericke ausdenkt, macht Spaß: zum Beispiel Seeteufel in Meersalz-Schinken-Mantel mit Frühlingslauch und Safransauce. Inselglück eben. <

# BEST OF INSELGLÜCK

## RESTAURANTS

### SYLT

#### BODENDORF'S IM LANDHAUS STRICKER

Holger Bodendorf kocht Mittelmeer-Cuisine auf Sterne-Niveau. Boy-Nielsen-Straße 10, 25980 Tinum  
T: +49/(0)4651/889 90, Di.–Sa. ab 19 Uhr  
www.landhaus-stricker.de

#### FÄHRHAUS RESTAURANT

Alexandro Pape in gewohnter Zwei-Sterne-Klasse. Bi Heef 1, 25980 Munkmarsch  
T: +49/(0)4651/90 39 70, Di.–So. ab 18.30 Uhr  
www.faehrhaus-sylt.de

#### GOSCH AM KLIFF

Seit Oktober letzten Jahres gibt es ein neues Restaurant des »Fischbudenpapstes« auf Sylt. Dünenstraße 17a, 25996 Wenningstedt  
T: +49/(0)4651/456 88  
Tägl. 11–21 Uhr  
www.gosch.de

#### IVO & CO.

Fleisch at its best plus hervorragende Weinauswahl. Restaurant: Gaadt 7, 25980 Westerland  
T: +49/(0)4651/231 11, Mi.–Mo. 17–22 Uhr  
Bistroimbiss: Seestraße 29, 25996 Wenningstedt  
T: +49/(0)4651/995 67 69, tgl. 11–22 Uhr  
www.ivoundco.de

#### KAI 3

Skandinavisch inspiriert: die Küche von Jens Rittmeyer im Hotel Budersand. Am Kai 3, 25997 Hörnum  
T: +49/(0)4651/460 70  
Fr.–Di. 18.30–22 Uhr  
www.budersand.de

#### KARNATHS RESTAURANT

Raffinierte Frischeküche, im Sommer serviert auf der Terrasse mit Blick über den Golfclub Sylt. Norderweg 5, 25996 Wenningstedt  
T: +49/(0)4651/995 98 41  
Mo.–So. 9–23 Uhr  
www.karnaths-restaurant.de

#### RESTAURANT JÖRG MÜLLER

Der Schwarzwälder verwöhnt weiterhin souverän mit seiner Gourmetküche und einer großartigen Weinauswahl. Süderstraße 8, 25980 Westerland  
T: +49/(0)4651/277 88  
Di.–So. 18–22 Uhr  
www.hotel-joerg-mueller.de

#### SÖL'RING HOF

Johannes King kocht in der offenen Landhausküche Regionales in Top-Form. Am Sandwall 1, 25980 Rantum  
T: +49/(0)4651/83 62 00  
Mo.–Sa. ab 18.30 Uhr  
www.soelring-hof.de

#### SPICES

Aufsteigerin des Jahres: Sarah Henke. Restaurant »Spices« im A-Rosa-Resort Listlandstr. 11, 25992 List  
T: +49/(0)4651/96 75 09 92, Do.–Di. 18–22 Uhr  
www.resort.a-rosa.de

### RÜGEN

#### FREUSTIL

Das neue Zuhause des Kreativmeisters Ralf Haug im Hotel Vier Jahreszeiten. Zeppelinstraße 8, 18609 Binz  
T: +49/(0)38393/504 44  
Mi.–So. 12–15 und 18–24 Uhr (Juni bis Oktober)  
www.freustil.de



Hell und freundlich:  
das »MeerSalz« im  
Hotel MeerSinn

#### GUTSHAUS KUBBELKOW

Stilvoll dinieren auf dem alten Herrensitz. Im Dorfe 8, 18528 Klein Kubbelkow  
T: +49/(0)38383/822 77 77, Mi.–Mo. ab 18 Uhr  
www.kubbelkow.de

#### MEERSALZ

100 Prozent bio: gesundes Essen, das schmeckt. Im Hotel MeerSinn Schillerstraße 8, 18609 Rügen  
T: +49/(0)38393/66 30  
Mo.–So. 12–14 und 17.30–21 Uhr, www.meersinn.de

#### NEGRO

Fantasievolle Kreationen mit Traditionsbezug im Design-Hotel Ceres am Meer. Strandpromenade 24, 18609 Binz  
T: +49/(0)38393/66 67-0, Mo.–So. 18–22 Uhr  
www.ceres-hotel.de

#### NIXE

Eine leichte, moderne Küche mit wenig Kohlenhydraten, dafür mit viel Geschmack – mit diesem Konzept geht Sebastian Syrbe in der »Nixe« an den Start. Strandpromenade 10, 18609 Binz  
T: +49/(0)38393/66 61 00  
Tägl. 12–14 Uhr und 18–24 Uhr  
www.nixe.de

#### SCHILLINGS GASTHOF

Uriger Gasthof direkt am Hafen mit Gerichten vom Salzwiesenfleisch von der Insel Öhe. Hafengeweg 45, 18569 Schaprode  
T: +49/(0)38309/12 16, tgl. ab 14 Uhr  
www.schillings-gasthof.de

### NORDERNEY

#### SEESTEG

Ausgezeichnete Inselstyle-Küche mit Blick auf die Nordsee im Hotel Seesteg. Damenpfad 36a, 26548 Norderney  
T: +49/(0)4932/89 36 35  
Mo.–So. 12–22 Uhr  
www.seesteg-norderney.de

#### TIDE

Frische internationale Bistroküche mit hausgemachtem Brot und Wurst im Thalasso-Hotel Nordseehaus. Bülowallee 5, 26548 Norderney  
T: +49/(0)4932/88 33 33, Di.–So. 18–22 Uhr  
www.restaurant-tide.de



Modernes Design spielt  
im Restaurant »Negro«  
eine wichtige Rolle

## WEISSE DÜNE

Norderneys Antwort auf den Sylter Klassiker »Sansibar«.  
Weiße Düne 1, 26548 Norderney  
T: +49/(0)4932/93 57 17  
Tägl. 11-21 Uhr, www.weisseduene.com

## HOTELS

### SYLT

#### A-ROSA SYLT

Lifestylehotel der Luxusklasse mit Meerblick und großem Wellnessbereich. Zwei-Sterne-Restaurant »La Mer« und Restaurant »Spices«.  
Listlandstraße 11, 25992 List  
T: +49/(0)4651/96 75 09 92, www.resort.a-rosa.de

#### BUDERSAND HOTEL GOLF & SPA

Modernes Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit Golfplatz, großem Spa und Sterne-Restaurant in Sylts ruhigem Süden.  
Am Kai 3, 25997 Hörnum  
T: +49/(0)4651/460 70, www.budersand.de

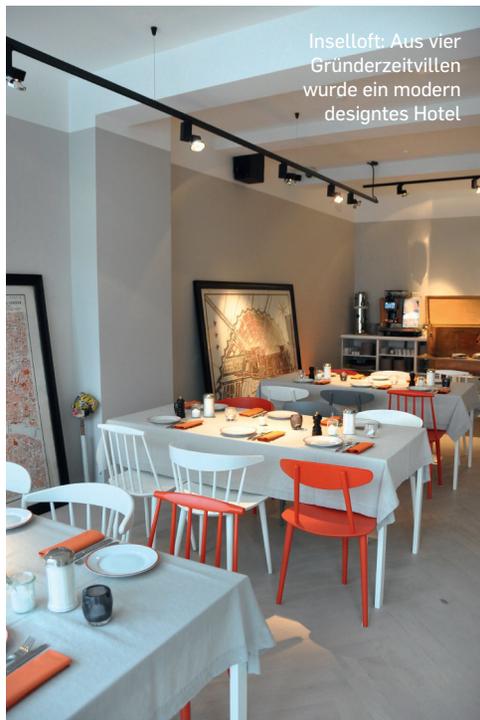
### RÜGEN

#### GUTSHAUS KRIMVITZ

Romantische Pension im Herrenhaus mit Frühstücksterasse mit Blick in den Park.  
Dorfstraße 4, 18581 Krimvitz  
T: +49/(0)38301/64 12 64, www.krimvitz.de

#### MEERSINN

Modernes Wohlfühlhotel mit Gesundheitszentrum und Bio-Restaurant:  
Hotel Artepuri Hotel MeerSinn  
Schillerstraße 8, 18609 Binz  
T: +49/(0)38393/66 30; www.meersinn.com



Inselloft: Aus vier Gründerzeitvillen wurde ein modern designtes Hotel



Hier liegen Sie in der ersten Reihe: Designhotel Seesteg auf Norderney

#### NIXE

Außen nostalgisch, innen stylish – kleines, intimes Designhotel an der Strandpromenade von Binz.  
Strandpromenade 10, 18609 Binz  
T: +49/(0)38393/66 61 00, www.nixe.de

### NORDERNEY

#### INSELLOFT

Vier Gründerzeit-Strandvillen haben sich in ein schickes Lofthotel mit ausgesuchten Designliebungen und Bäckerei verwandelt. Damenpfad 37-40, 26548 Norderney  
T: +49/(0)4932/89 38 98  
www.inselloft-norderney.de

#### SEESTEG

Stylishes Designhotel in einem ehemaligen Lagerschuppen mit Swimmingpool auf dem Dach, Terrasse mit Blick aufs Meer und einem Sterne-Restaurant.  
Damenpfad 36a, 26548 Norderney  
T: +49/(0)4932/89 36 00  
www.seesteg-norderney.de

## SPEZIALITÄTEN

### SYLT

#### JOHANNES KING

Mehr als ein Feinkostladen ist der kleine Genuss-Shop, den Johannes King mit seiner Lebensgefährtin Selina Müller gerade in Keitum eröffnet hat. Neben einer Auswahl ihrer Lieblingsprodukte gibt es viel Selbstkreiertes, einen Lieferservice und 15 Stehtische für die kleinen Köstlichkeiten, die aus der Küche kommen.  
Gurtstig 2, 25980 Keitum  
T: +49/(0)4651/967 77 90  
Do.-Di. 10.30-20 Uhr, So. 13-20 Uhr  
www.johannes-king.de

#### SYLTER SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Tania Langmaack vom Café Wien kreiert hier immer wieder neue Schokoladenträume. Zum Beispiel handgeschöpfte Tafelschokolade, gefüllt mit Spargelbrand oder Eiswein. Riesige Auswahl.  
Zum Fiegerhorst 15, 25980 Tinnum  
T: +49/(0)4651/299 15 01  
Tägl. 9-19 Uhr  
www.cafe-wien-sylt.de

### RÜGEN

#### RÜGENER LANDSCHLACHTEREI

Sehr gute Schinken- und Wurstspezialitäten!  
Gademow 6b, 18528 Parchitz  
T: +49/(0)3838/25 19 55  
Mo.-Fr. 10-18 Uhr und Sa. 10-12.30 Uhr  
www.ruegenfleisch.de

#### KARAMELLISIERTES SONNENLICHT

Rapshonig vom Gut Lebbin.  
18569 Lebbin  
www.gutlebbin.de

### NORDERNEY

#### MANUFAKTUR DECKENA

Mit Meersalz von Hand trockengesalzen und dann sechs Monate auf Norderney luftgetrocknet: aromatischer Meeressalzschenken, Sanddornschenken oder Sanddornsalami von der Wurst & Schinken Manufaktur Deckena.  
Strandstraße 20, 26548 Norderney  
T: +49/(0)4932/86 96 36  
Mo.-Fr. 8-18 Uhr und Sa. 8-13 Uhr  
www.inselmanufaktur.de



Spezialist für Wurst und Schinken: Marcus Baurmann von der Rügener Landschlachtere