

Strandhotel Georgshöhe auf Norderney

## Norderney at its finest



Das noble Spa- und Resort „Strandhotel Georgshöhe“ der Familie Sigges residiert in exponierter Premiumlage und begeistert mit einer Wohlfühl-Oase auf 4000 qm<sup>2</sup>, exquisiter Gastlichkeit und bemerkenswerter Kulinarik.

**N**orderney, Deutschlands ältestes Nordseebad, ist die zweitgrößte der sieben Ostfriesischen Inseln, die zwischen der Ems- und Wesermündung der deutschen Bucht vorgelagert sind. Bereits 1797 schlug die Geburtsstunde der Königlich-Preussischen Seebadeanstalt nach dem Vorbild der englischen Seebäder. In deutschen Landen war nur das Ostseebad Heiligendamm früher dran. Die gut erhaltene Bäderarchitektur der Gründerzeit und die einstigen Prachtstraßen wie etwa die Kaiserstraße lassen auch heute noch viel vom Glanz der alten Zeit erahnen.

Die gesunde und nahezu allergenfreie Luft prickelt wie Champagner, weil die Aerosole am Brandungssaum so herrlich herumtanzen, dass einem das Herz aufgeht. 26 Quadratkilometer groß ist das Eiland, der Osten ist weitestgehend der Natur überlassen: Ein Paradies, das seinesgleichen sucht. Unübersehbares Wahrzeichen Norderneys ist der 1874 in Betrieb genommene Leuchtturm in der Inselmitte. Wer die 252 Stufen bis zur Aussichtsgalerie erklimmt, wird mit einer fantastischen Fernsicht belohnt. Norderney verfügt über vier Badestrände, so kann jeder nach seiner Fassung

glücklich werden. Und wen es nach einem erlebnisreichen Tag am Strand und in den Dünen nach erholsamer Regeneration gelüftet, der wählt aus dem ausgezeichneten gastlichen Portfolio der Nordseeinsel aus.

#### Das Lebenswerk des Karl-Hans Sigges

Erstes Haus am Platz und mit Abstand das größte Hotel Norderneys ist das feine „Strandhotel Georgshöhe“, das ganz zu Recht als „Spa- und Resorthotel Norderney“ firmiert. Das Vier-Sterne-Superior-Haus ist mehrfach ausgezeichnet und ein Glücksgriff für die ambitionierte Hotellerie an der gesamten deutschen Küste. Ein Multitalent in erster Reihe. Bis zur mitunter tosenden Nordsee sind es nur eine Handvoll Schritte, residiert das heute insgesamt 132 noble Zimmer und Suiten umfassende First-Class-Domizil doch im so genannten Sprühsaum. Hier wirbeln nicht nur die gesunden feinen Partikel des Meerwassers umher, hier sprüht seit nunmehr 33 Jahren auch ein Mann nur so vor Ideen: Karl-Hans Sigges, Hotelier und Gastronom mit Leib und Seele, ein Tausendsassa, Visionär und Macher. Dennoch und zu jeder Zeit seines Schaf-

Direkt am Sprühsaum der Nordsee gelegen, genießt der Gast auch von der Dachterrasse des „Strandhotel Georgshöhe“ einen fantastischen Meerblick.

fens ein Gastgeber mit Bodenhaftung. Nimmermüde sind er, seine charmante Ehefrau Nina und die annähernd 110 Beschäftigten in der Weiterentwicklung des prächtigen Resorthotels Georgshöhe darum bemüht, immer neue wegweisende Impulse und Annehmlichkeiten für die vielen Stammgäste und Neukunden zu initiieren.

Die Anfänge sind überliefert. Im Jahr 1978 übernahm der aus Dortmund stammende frischgebackene Universitätsabsolvent der Betriebswirtschaft die Ferienpension „Daheim“ und zwei anliegende Gebäude eines Kinderheimes. Die Keimzelle des heutigen 8000 qm Fläche umfassenden Hotelkomplexes in der Kaiserstraße. In der Folge dann die systematische Erweiterung der Hotelanlage zu einem gastlichen Referenzobjekt. Und dies alles in familiärer Rahmung, individuell und liebenswert in der Begegnung mit dem Gast. Keine Frage: Das Flaggschiff der Norderneyer Hotellerie ist in voller Fahrt. Gute Gründe dafür gibt es reichlich.

#### Prämierter Wellness-Tempel

In der Reihung der besten Wohlfühlhotels nimmt das „Strandhotel Georgshöhe“ einen prominenten Platz unter den Top Ten der besten deutschen Adressen ein. Sagenhafte 4000 qm groß ist der Spa-Bereich, dessen drei Pools (davon zwei im Outdoor-Bereich) über eine eigene Quelle direkt mit Meerwas-

ser gespeist werden. Die großzügigen Saunen, Sanarien und auch das Laconium mit Solezerstäubung verfügen über einen traumhaft schönen Meerblick. Es gibt ein Römisches Bewegungsbad, einen Hydroxur-Whirlpool, einen Hamam, einen japanischen Ruheraum mit Wasserfall, ein Kräuter-Dampfbad „Ghasala“, ein Tepidarium mit Kamin, eine Schneekabine, eine Kneippanlage mit Wärmebänken, zwei Duschtempel, Eisbrunnen, eine Poolbar und ein jüngst komplett renoviertes Fitness- und Cardio-Studio von geradezu olympischen Ausmaßen: Im Fitness-Resort warten auf 300 qm Fläche 40 Stationen mit professionellen Geräten. Auch der Beauty-Bereich mit den Premium-Produkten von „Ligne St. Barth“ lässt keine Wünsche offen. Der „Deutsche Wellnessverband“ vergab heuer erstmals in Niedersachsen das Premium-Prüfsiegel mit dem Spitzenprädikat „Exzellent“. Das Resort-Hotel setzt kompromisslos auf das Thema „ganzheitliches Verwöhnen“. Dazu zählt auch, dass es keinerlei Tagungsfazilitäten gibt. Karl-Hans Sigges folgt seinem Credo von der „Insel auf der Insel“ erfreulich konsequent.

Die Lust der Wahl hat der Gast auch in den vorzüglichen Logisangeboten. Allein 19 verschiedene Zimmer- und Suitenkategorien stehen zu Verfügung. Im Frühjahr entstanden neunzehn Zimmer und Suiten der Design-Variante



Nina und Karl-Hans Sigges mit Sohn Tim sowie Küchenchef Ulf Kettler und Restaurantleiter Thomas Blume.



Das Spa- und Resorthotel Georgshöhe verfügt über gleich drei Meerwasserpools und einen Wohlfühlbereich von imposanten 4000 qm Fläche.



Relaxen am Pool. Im Strandhotel Georgshöhe hat der Gast die angenehme Lust der Wahl aus einem bestens bestückten Spa-Portfolio.





Eine anspruchvolle und mehrfach ausgezeichnete Kulinarik wird im Fine Dining Restaurant N'eyes geboten.

„Avantgarde“ neu: Stilvoll hier wie dort die Ambiance der modern gestalteten Refugien mit elfenbeinfarbenen Lackmöbeln und beige Natursteinbädern mit schwarzem Schiefer. Als optischer Kontrapunkt dient der maritim wirkende Eichenholzfußboden. Ultimatives Wohlfühlen verspricht die Wellness-Suite mit Private-Spa-Bereich.

### Die Kulinarik der Ambitionen

Auf der Überholspur ist Gastgeber Karl-Hans Sigges nicht nur mit seinem Offshore-Speedboot „Cigarette 38“, mit dem ihm einst die schnellste Nordseeüberquerung gelang. Die ihm immerhin einen Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde bescherte. Auch in Sachen Kulinarik setzt der Hotelier Maßstäbe auf Norderney. Gediegene Eleganz charakterisiert das in Sand- und Strandfarben gehaltene „Restaurant am Meer“. Jüngst wurden der Wintergarten und das feine Gourmet-Restaurant „N'eyes“ umgestaltet und neu möbliert. Sehr zum Gefallen der Genießer, die nun die mehrfach prämierte Küche von Küchenchef Ulf Kettler im neuen Wintergarten mit Blick auf die Nordsee in gediegener Exklusivität goutieren können. Ganz neu mit verschieb-

baren Glaselementen gestaltet ist auch die prächtige Seeterrasse mit verglastem Kamin. Im Gourmet-Restaurant setzen seit dem Frühjahr warme Farben und rote Akzente, mediterran gestylte Lounge-möbel und ein stimmungsvoller Kamin die friesisch-mediterranen Köstlichkeiten des gebürtigen Bremers Kettler in Szene. Kein anderes Restaurant auf den Ostfriesischen Inseln ist höher dekoriert als das „N'eyes“. Auch anlässlich unseres Testbesuchs überzeugte der bei Sternekoch Arnd Feye im Bremen-Genusstempel „L'Orchidee“ vormals als Sous-Chef tätige Küchenmeister mit einer bemerkenswerten kulinarischen Performance.

### Friesisch-mediterrane Jahreszeitenküche

Der 39-Jährige, der einst im Norderneyer „Restaurant Meierei“ gelernt und in Bremen seinen Küchenmeister gemacht hat, war u. a. im Gourmethotel „Traube Tonbach“ in Baiersbronn tätig und erkochte an der Seite von Küchenchef Dietrich Sander mann später im Bremer Fine Dining-Restaurant „Villa Verde“ erstmals den begehrten Michelin-Stern. In Restaurantleiter Thomas Blume und dessen akkurat arbeitender Servicebrigade hat Ulf Kettler

versierte Partner auf Augenhöhe an seiner Seite. Das Weinbuch ist dank der vinologischen Sammelleidenschaft von Patron Sigges und der beratenden Tätigkeit durch Sebastian Georgi, dem Ex-Headsommelier von Dieter Müller im „Schlosshotel Lerbach“, bestens gefüllt.

Zum Auftakt unseres Menüs gab es „Büffelmozzarella, gebacken mit Tomatenpesto und Norderneyer Meersalzschinken auf Melonenchutney“. Ein erfrischend leichter Gang. Was auch für das dann folgende „Glasierte Wachtelbrüstchen mit geräuchertem Kartoffelsalat und Clementinen-Ingwer-Vinaigrette“ zu konstatieren war. Superbe Qualität in überraschender Kombination zeichnete das „Gegrillte Steinbuttfilet mit Rhabarber aus dem Ofen, gestovtem Kopfsalat und Kartoffelstroh“ aus. Perfekt in Textur und Geschmack waren „Filet und Bauch vom Iberico-Schwein an Karottenjus, Wirsingpüree und gebackenen Kartoffeln“. Zum süßen Finale setzte Ulf Kettler mit seiner „Karamellisierten Sanddorn-Schmand-Torte mit Sorbet von der Valrhona-Schokolade“ noch einmal ein kulinarisches Ausrufezeichen.

Ingo Schmidt ■



Das Logisangebot ist State of The Art. Allein 19 Zimmer- und Suitenkategorien in 132 Räumen stehen im noblen Resort-Hotel zur Verfügung. Von den meisten Zimmern genießt man einen Panorama-Blick aufs Weltnaturerbe Wattenmeer.



### Strandhotel Georgshöhe\*\*\*\*S

Spa- und Resorthotel Norderney

Kaiserstraße 24, D-26548 Norderney  
Tel.: 04932 / 898-0, Fax: 04932 / 898-200

info@georgshoehe.de

Internet: www.georgshoehe.de

Geschäftsführer u. Gesellschafter: Karl-Hans Sigges

Küchenchef: Ulf Kettler

Restaurantleiter: Thomas Blume

Service: Perfekt

Weine: Sehr gut

Ambiente: Edel-maritim