



# EIN TEAMPLAYER

Ulf Franke - Küchenchef im Strandhotel Georgshöhe

**Der Star ist die Mannschaft.** Bei diesem Satz aus der Welt des Fußballs geht es darum, dass jeder wichtig ist auf seinem Posten und sich einbringen kann für den gemeinschaftlichen Erfolg. Das gilt aus Sicht von Ulf Franke auch für die Kulinarik. Der erfahrene Koch betrachtet Teamwork als Schlüsselement für eine gut funktionierende Küche. „Ich arbeite hier mit Leuten aus acht, neun verschiedenen Nationen, die unterschiedliche Einflüsse und Erfahrungen mitbringen - das ist eine totale Bereicherung.“ Nach acht Jahren im neysPLACE ist Ulf Franke seit Mitte 2023 neuer Küchenchef im 4-Sterne Superior Strandhotel Georgshöhe - und verantwortet dort das leibliche Wohl der Gäste im Restaurant am Meer und im Spezialitäten-Restaurant N'ey's.

Das großzügige Restaurant am Meer lockt mit täglich wechselnden 3-Gang-Menüs, darunter eine vegetarische Variante. Speisen à la carte und eine alle zwei Wochen wechselnde Karte

runden das Angebot ab. Frische Produkte aus der Region, gekonnt traditionell, leicht und modern zubereitet, dazu exklusive Weine garantieren eine perfekte Kombination. Wer



einen romantischen Abend verbringen möchte, nimmt auf der einladenden Seeterrasse Platz, über der bei Sonnenuntergang und der Musik von Rudi Schuricke das Dach geöffnet wird.

Von Freitag bis Sonntag empfängt das Gourmetrestaurant N'eyes auf 25 Plätzen mit Meerblick die Gäste. Frische Küche charakterisiert die wöchentlich wechselnde Karte. Friesische Gerichte elegant interpretiert - auch hier sorgen Ulf Franke und seine Crew immer wieder gekonnt für Überraschungen.

„Wir sind als Team gewachsen. Bei uns herrscht ein offener, sehr kreativer Geist“, bringt Ulf seine Erfahrung als Küchenchef der Georgshöhe auf den Punkt. Wie er seine Art zu kochen charakterisieren würde, möchten wir wissen. „Ich bin auf jeden Fall sehr open-minded, auch was die Aromen und Garmethoden betrifft.“ Von der Klassik über Nouvelle Cuisine bis zu Molekularküche,

Fusion und Freestyle hat Ulf in seinem Berufsleben viele Küchentrends kommen und gehen sehen. „Das musst Du alles adaptieren und Dir das Beste raussuchen, was sinnvoll ist.“ Die Küche der Georgshöhe verbindet friesische Bodenständigkeit mit internationaler Leichtigkeit und zeitgemäßem Esprit - überwiegend zubereitet mit frischen, einheimischen Produkten. „Wir orientieren uns an dem, was heute State of the Art ist - und geben selbst den beliebten Klassikern durch andere Beilagen, Zutaten und die Art, wie wir anrichten, einen frischen, modernen Touch.“



#### **STRANDHOTEL GEORGHÖHE**

[www.georghoehe.de](http://www.georghoehe.de)  
Kaiserstraße 24 - 26548 Norderney  
(04932) 8980