

24

STUNDEN
GASTLICHKEIT

FACHMAGAZIN FÜR GASTRONOMIEKONZEPTE



NACHHALTIG SCHICK | GUTES KÜCHENKLIMA | VEGETARISCH AUF DER WIESN

AUSGABE: 04119

HEFTPREIS: 8 € (INLAND) | 9 € (AUSLAND)

Schmeckt nach Meer



vlnr: Jörg Lindner,
Marc Uebelherr, Kai Richter

„Der Charme des Hauses hat uns in seinen Bann gezogen.“

Gaumen und Augen kommen im Alten Gasthof List gleichermaßen auf ihre Kosten. Eine Mischung aus Eleganz und Bodenständigkeit regt auf Sylter Art den Appetit an.

Der Alte Gasthof in der Gemeinde List sieht aus, wie ein typisch friesisches Restaurant auf Sylt eben auszusehen hat: Ein traditionelles Reetdach schützt das weiß getünchte Mauerwerk aus dem Jahr 1650. Die Türen sind etwas niedriger als gewohnt und der Vorraum so angelegt, dass ein ausgewachsener Mann gerade noch aufrecht stehen kann. In Kombination mit Aqua- und Beigetönen sowie samtigen Stoffen wirkt das pittoresque Innere des Gast-

hofs besonders behaglich. Dem Architekturbüro Kitzig Interior Design gelang es, in vier Monaten einen gemütlichen Rückzugsort zu schaffen, an dem sich der Gast wohlfühlt, selbst wenn das Nordseewetter wieder einmal barsch um sich greift. Für Feriengäste steht direkt über den Gasträumen auf 100 Quadratmetern zusätzlich ein Appartement bereit, welches das Design des Restaurants weiterführt. Ab 90 Euro pro Nacht bietet es Platz für vier Personen. „Wir wollten ein authentisches Interiordesign schaffen.



Alter Gasthof List – Sylt

Architektonisch und kulinarisch
authentisches Sylter Restaurant.

ERFOLGSFAKTOREN

Regionalität
Hummer als „Star“
Originelle Gestaltung
Ausgezeichnetes Design

BETREIBER

JÖRG LINDNER, MARC UEBELHERR,
KAI RICHTER

CHEFKOCH
DIETER JENSEN

MITARBEITER

SITZPLÄTZE

10 100

WWW

WWW.ALTERGASTHOF.COM

INSTAGRAM
ALTERGASTHOF

Es ist elegant aber gleichzeitig auch bodenständig“, sagt Interior Designer Olaf Kitzig.

Im Eingangsbereich des Alten Gasthofs gibt eine Wandbespannung mit dem Abbild verschiedener Meeresbewohner sofort einen ersten Hinweis auf die Speisekarte. Dieser wird durch einen Blick um die nächste Ecke bestätigt, wo etwa ein Dutzend Hummer im Aquarium auf ihren Einsatz in der Küche warten. Der Hummer ist der unbestrittene Star auf der Speisekarte von Chefkoch Dieter Jensen. Serviert wird er im Ganzen auf Helgoländer Art, als Hummersuppe, Hummer-Risotto, Hummer-Cocktail oder Burger an Mango-Chilisauce und Pommes

Frites. Regionalität gehört zur Philosophie des Hauses. Als Vorspeise ist die Lister Auster ein Muss. Fangfrische Nordseescholle, Dorschfilet und Bouillabaisse lassen echte Seebärenherzen schneller schlagen. Aber auch Fleischfreunde finden ihr Gericht der Wahl: Lamm und Galloway-Rinder kommen dabei ausschließlich von der Insel. Geschlachtet wird bei einem Schlachter aus Keitum. Andere Fleischsorten entstammen artgerechter Haltung aus Schleswig-Holstein. Verfeinert werden die Speisen mit Kräutern aus dem hauseigenen Garten.

Neues Gesicht nach Eigentümerwechsel

Im Februar 2018 übernahm die Düsseldorf-er 12.18. Investment Management GmbH, Produktentwickler und Betreiber hochwertiger Tourismusedimmobilien, den Alten Gast-

weise die ursprüngliche Kassettendecke im Hauptgasträum sowie das mit handbemalten friesischen Fliesen verzierte Kachelzimmer erhalten. Als besonderer Hingucker dienen Schwarz-Weiß-Fotografien, die drollige Sylter Strandszenen aus vergangenen Tagen zeigen. Die Fotos stammen noch vom vorherigen Besitzer des Gasthofs.

Die Struktur der Räumlichkeiten und Sitzgelegenheiten wurde aber komplett verändert. So können Gäste neuerdings auch Drinks an der Outdoorbar einnehmen. Eine weitere Bar in der Mitte des Hauptgasträums dient als Anlaufpunkt im Inneren. „Wir arbeiten gerne mit konträren Gestaltungsmitteln“, erklärt Olaf Kitzig. „Beispielsweise haben wir den bodenständigen Aspekten im Ambiente, wie den Holzdielen und der rustikalen Tauverkleidung an der Bar, die weichen Dekostoffe entgegengesetzt. So entsteht ein schönes Spannungsbild.“

Ausgezeichnetes Design

Der Alte Gasthof List gehört zu den 50 schönsten Bars und Restaurants Deutschlands. Eine Jury, in der auch unser Chefredakteur Michael Teodorescu sowie Innenarchitektin Verena Kaup und Claudia



hof List und ließ ihn umfassend renovieren. „Bereits bei unserem ersten Besuch hat uns der Charme des Hauses in seinen Bann gezogen. Dieses Flair zu erhalten und ihn mit ungewöhnlichen Akzenten zu versehen, war uns ein zentrales Anliegen“, sagt Kai Richter, geschäftsführender Gesellschafter von 12.18. Die Location hat er auch gemeinsam mit seinem Kollegen Jörg Lindner genutzt, um offiziell die Zusammenarbeit von 12.18. mit der gastro&system Gesellschaft und deren Betreiber Marc Uebelherr bekanntzugeben.

Kitzig Interior Design ging beim Umbau mit großer Sorgfalt vor. So wurden beispiels-

Schütz, Vizepräsidentin BDIA, ihren Platz hatten, kürte im Rahmen der Internorga 2019 die Gewinner des Wettbewerbs „Die schönsten Bars & Restaurants“, der vom Callwey-Verlag ausgelobt wurde. Begleitend stellt das gleichnamige Buch die Teilnehmer vor.

„Eines unserer Büros befindet sich in München und daher haben wir seit Längerem bereits eine Verbindung zum Callwey-Verlag. Der Alte Gasthof List ist ein ungewöhnliches Projekt, deshalb haben wir ihn eingereicht“, erzählt Interior Designer Olaf Kitzig. Weitere Wettbewerbe sollen im Laufe des Jahres folgen.

nis