

Neues Konzept und Kulinarik-Team

Normen Eller wird neuer Küchenchef des Severin*s Resort & Spa

Keitum, 25. März 2019 – Die Hotelrestaurants des [Severin*s Resort & Spa](#) „Tipken’s“ und „Hoog“ präsentieren sich in neuem Gewand. Neben dem neuen Kulinarik-Team um den kürzlich ernannten Küchenchef Normen Eller, dürfen sich die Gäste des Fünf-Sterne-Superior-Hotels in Keitum auf Sylt auch auf ein neues Kulinarik-Konzept freuen.

Normen Eller erlernte sein Handwerk bei Sternekoch Alexander Herrmann in „Herrmann’s Romantik Posthotel“ in Wirsberg sowie in der „JRE Elite-Klasse“ in Koblenz. Später folgten unter anderem Stationen in Sternerestaurants wie beispielsweise bei Nils Henkel im „Schlosshotel Lerbach“ in Bergisch Gladbach als Chef de Partie. Außerdem kochte er als Sous Chef und Executive Sous Chef für TUI Cruises während der Opening-Phasen auf der „Mein Schiff 4“ und auf der „Mein Schiff 5“. Zuletzt war der 31-jährige als Sous Chef im „The Fontenay Hotel“ in Hamburg tätig. „Mit Normen Eller haben wir einen kreativen und hochtalentierten Küchenchef an Bord bekommen, der trotz seines jungen Alters schon über einen sehr großen Erfahrungsschatz verfügt. Wir sehen die Einführung unseres neuen Kulinarik-Konzepts bei ihm in besten Händen“, freut sich Severin*s-Hoteldirektor Christian Siegling.

Im Severin*s Resort & Spa wird künftig geteilt

Während das Konzept des „Hoog“ weiter geschärft wurde und hier ab sofort verstärkt Augenmerk auf die besten Produkte der Region gelegt wird, vertraut das „Tipken’s“ nun auf ein Shared-Dining-Konzept. Nach dem Motto „Entdecken – Genießen – Teilen“ dürfen sich die Gäste auf Aromen aus aller Welt in legerer Atmosphäre freuen. In großer Runde und zwangloser Atmosphäre werden alle zubereiteten Gerichte in die Mitte des Tisches gestellt und geteilt. „Mit unserem Shared-Dining im „Tipken’s“ haben wir ein junges und zeitgemäßes Konzept an den Start gebracht, das ein vielseitiges Geschmacksspektrum bietet und sich in Produkten und Zubereitung klar vom „Hoog“ unterscheidet.“, erklärt Normen Eller und fügt an, dass die Küche des Restaurants eher weltoffen ausgerichtet ist.

Neue Restaurantleitung und Sommelier komplettieren Kulinarik-Team

Unterstützt wird Normen Eller künftig von der neuen Restaurantleiterin im „Tipkens“ Julia Westphal sowie Sommelier Sebastian Kesting. Julia Westphal war bis dato stellvertretende Restaurantleiterin. Sebastian Kesting wechselt vom Landhaus Severin*s Morsum Kliff zum Haupthaus nach Keitum und gibt den Gästen der beiden Restaurants künftig treffsichere Weinempfehlungen. Zudem umfasst das Küchenteam des Severin*s Resort & Spa derzeit 18 Köche sowie Auszubildende und Küchenhilfen.

Über Severin*s Resort & Spa

Das Severin*s Resort & Spa liegt direkt am Wattenmeer im idyllischen Kapitänsdorf Keitum. Seit der Eröffnung im Dezember 2014 hat sich das Fünf-Sterne-Superior-Hotel als eines der besten Luxushotels auf der Insel etabliert. Aufgrund seiner hohen Servicequalität und seinem maßgeschneiderten Angebot wurde das Resort im Januar 2019 in die Selektion Deutscher Luxushotels aufgenommen.

Das im Friesenhausstil mit typischen Reetdach gebaute Resort hat 62 Zimmer und Suiten sowie 22 Studios und Appartements sowie fünf Villen. Die vielfältigen Räumlichkeiten und das persönliche Serviceangebot bieten umfangreiche Möglichkeiten auf individuellste Gästebedürfnisse einzugehen. Auf 2.000 qm erstreckt sich der Spa des Resorts mit glasüberdachtem Pool, orientalischen Hamam, Kräuter- und Dampfsaunen, einer Sauna für Damen mit separatem Ruheraum, sechs Behandlungsräumen, La Biothétique Hair Spa sowie einer privaten Spa-Suite.

Neben den beiden Restaurants verfügt das Hotel zudem über die Severin*s Bar, die mit Kamin der ideale Ort ist, um nach einem Tag in der Natur zu entspannen. Der Weinkeller des Hauses wird für Weinproben und private Veranstaltungen geöffnet. Darüber hinaus verfügt das Haus über eine Bibliothek und drei Veranstaltungsräume für Meetings und Events. Für die kleinen Gäste gibt es einen Kids Club. Hunde sind im Resort herzlich willkommen.

Pressekontakt

Robert Opiela / Constanze Großmann

PRCO Germany GmbH

Tel.: +49 (0) 89 130 121 – 10

E-Mail: ropiela@prco.com / cgrossmann@prco.com