

TRAUMLAGE UND EXZELLENT KÜCHE IM ‚BOUTIQUE HOTEL WASSERSLEBEN‘

Die exponierte Lage des charmanten Boutique Hotel Wassersleben zwischen Wald und Strand mit einzigartiger Aussicht über die Ostsee bis nach Dänemark lädt zu entspannten Urlaubserlebnissen ein. Das 2018 vom ehemaligen Auszubildenden Eicke Steinort übernommene Kleinod im Bäderstil-Optik hat über 100 Jahre Geschichte erlebt und erzählt diese in seinen gemütlich wie zeitgemäß modernisierten Räumen – ob in den Zimmern oder den beiden Restaurants. Das markante, zweistöckige Gebäude mit ausgebautem Dach am Ende des Ortes Wassersleben neben dem Segelclub bietet 25 individuell geschnittene und niveauvoll eingerichtete Zimmer mit Balkon zum Meer. Traumhaft sind die Sonnenauf- und -untergänge über dem Meeres-Horizont, während die Fallen melodisch die Segelmaste touchieren und die Möwen lustig plappern. Die Wohlfühl-Atmosphäre des stilvoll bis ins Detail durchdachten Hotels wird nicht allein durch die maritime Einrichtung mit edler Farbgebung geschaffen, sondern auch von den Mitarbeitern getragen. Sie sind die Seele des Hauses mit ihrem Enthusiasmus gepaart mit Professionalität sowie hanseatischem Service. Eicke Steinort versteht es, mit authentischem Führungsstil seine Mitarbeiter auf die anspruchsvolle Reise seines 4-Sterne-Domizils mitzunehmen.

Kreativität und Inspiration finden im Hotel Wassersleben nährreichen Boden – bei Gästen wie Mitarbeitern. Ein Fokus legt der 39-jährige Hotelier auf seine herausragende Küche. Gleich zwei Restaurants mit Panoramablick sorgen für unterschiedliche Ansprüche und Stile. Während im Restaurant ‚Wassersleben vier‘ regionale Produkte zu Klassikern mit französischer Machart auf die Teller kommen, finden Feinschmecker ihr Eldorado im Fine Dine Restaurant ‚Der Steinort‘. Hier kann der weitgereiste Koch, der u.a. bei 3-Sterne-Ikone Alain Ducasse im Team mitwirkte, seine umfassende Kochkunst mit viel Leidenschaft und Herzblut ausleben. Sein Kochstil mit unterschiedlichen Techniken und Top-Produkten ist einzigartig und verspricht spannende Menüabende begleitet von einer fein abgestimmten Weinkarte in angenehm eleganter Atmosphäre mit hoher Tafelkultur u. a. von Robbe & Berking. Seit der 34. Saison ist das Hotel Wassersleben Mitglied beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival, um den Bekanntheitsgrad in der internationalen Feinschmecker-Klientel zu erhöhen.

Das Boutique Hotel Wassersleben ist ein Unique – sowohl was die Lage wie auch die Ausstattung und Ausrichtung betrifft. Es bietet Romantikern den passenden Ort für Hochzeiten mit eigenem Standesamt-Zimmer, Freunden eine kommunikative Zeit zusammen, Urlaubern Strand und jede Menge Wassersport, Golfplätze und Fahrradstrecken, Kulturinteressierte viele Sehenswürdigkeiten, Firmen inspirierende Meetings an der Flensburger Förde und Feinschmeckern genussversprechende Weltreise-Menüs, die sie bestimmt nie vergessen. Das Boutique Hotel Wassersleben steht für klassische Werte modern interpretiert und bietet einen wohltuenden Ankerpunkt in einer schnelllebigen Zeit.

DIE GESCHICHTE VOM ,BOUTIQUE HOTEL WASSERSLEBEN‘

Wind und Wellen, Ostsee und Wälder, Weite und Ruhe: Sehnsuchtsort ‚Hotel Wassersleben‘ an der Flensburger Förde. Das im Bäderstil gebaute Haus liegt westlich von Flensburg in der Gemeinde Harrislee im beschaulichen Villenort Wassersleben. Harrislee versteht sich als Brücke zu Skandinavien, die Grenzübergänge Bov-Padborg und Bov-Kruså in Dänemark liegen keinen Kilometer entfernt.

Der Ort Wassersleben geht auf Joachim Wasserschlebe (01.Mai 1709 – 13. März 1787) zurück. Er machte Karriere als Privatsekretär des dänischen Gesandten Grafen Bernstorff und später als Sekretär der Deutschen Kanzlei in Kopenhagen, wo er die Zeit des Rokoko mitgestaltete. Als Alterssitz ließ Joachim Wasserschlebe ein Landhaus im Küstenort erbauen, der noch heute nach ihm benannt wird.

Die Urzelle des heutigen ‚Boutique Hotel Wassersleben‘ ist ein kleines Haus am Strandberg 4, das 1872 von einem verheerenden Hochwasser weggespült wurde. Arbeiter Hans Nissen hatte keine Mittel, sein Haus wiederaufzubauen, fügte daher die Trümmer auf einem erhöhten Fundament zusammen und bedeckte die Konstruktion mit Stroh. In den folgenden Jahren wechselte das Grundstück öfter den Besitzer – die Hochwassergefahr blieb. 1903 kam die Wende mit Johann Ludwig Munk. Der ehemalige Besitzer vom ‚Hotel Seegartwen‘ erwarb das Grundstück für 8.300 Mark, um ein Restaurant mit Ostseeblick zu etablieren. Anfangs eröffnete er in einem Zelt mit Holz-Veranda ein Café mit alkoholfreier Bewirtung. 1905 folgte ein solider Neubau auf alten Grundmauern – die Geburtsstunde vom ‚Wassersleben‘.

14 Jahre später übernahm Johann Frösslee das Gebäude. Neben seiner Praxis führte der Heilpraktiker das Restaurant weiter. 1929 übergab Frösslee die Wirtschaft an den Gastronom August Ganter, um sich bis 1957 vollumfänglich auf seine Heilpraxis zu konzentrieren. Drei Generationen lang führte Familie Ganter das Haus. 1989 kaufte das Unternehmerpaar Gerd und Gerlinde Theilen das ‚Hotel Wassersleben‘, um es aufwendig zu modernisieren. Die Theilens sind seit der Eröffnung ihres Luxushotels ‚Alter Meierhof‘ 1999 in Glücksburg eine feste Größe in Schleswig-Holsteins Gastgewerbe-Szene. Für das ‚Hotel Wassersleben‘ holten sie sich 1990 die Gastronomen Axel und Veronique Schmäuser an Bord. Sie beteiligten sich mit 50 Prozent und übernahmen im Jahr 2000 als Alleineigentümer das schmucke Hotel mit 25 Zimmern. Als sie 2017 vom ehemaligen Auszubildenden Eicke Steinort ein Angebot für ihren Betrieb bekamen, verkauften sie ihr Kleinod in gute Hände.

Zum 1.1.2018 übernahm der Steinort als Neu-Hotelier das ‚Wasserleben‘. Der weitgereiste Koch modernisiert seitdem peu à peu das im nordischen Ambiente und mit maritimer Leichtigkeit ausgestattete Hotel mitsamt der beiden Panorama Restaurants. Essen und Lebensfreude, das ist für den Maître de Cuisine untrennbar miteinander verbunden. Eicke Steinort möchte sein Haus als kulinarischen Hotspot an der Flensburger Förde platzieren

und die Hotelkapazitäten in den nächsten Jahren erweitern. Ein Schritt dazu ist die Mitgliedschaft beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival zur 34. Saison 2020/21. Der Hotelinhaber nutzte den Corona-bedingten Lockdown für umfangreiche Modernisierungen, sodass das gastfreundliche Kleinod alle Kriterien für ein 4 Sterne-Hotel erfüllt. Nach gewissenhafter Prüfung überbrachte Hans-Peter Hansen, 1. Vorsitzender DEHOGA Schleswig-Flensburg, dem 39-jährigen höchst persönlich die Urkunde zum First-Class-Hotel im Dezember 2020.

Noch ist das ‚Boutique Hotel Wassersleben‘ an der neuen Promenade, die den 600 Meter langen Sandstrand und den kleinen Yachthafen säumt, ein Geheimtipp. An der Promenade liegt auch ein Café, das von Eicke Steinort betrieben wird. Die naturbelassene Kulisse lädt ein zu Spaziergängen, Radtouren, Wanderungen, Golfen und jede Menge Badesport. Auch kulturell hat die Region um den Villenort Wassersleben viel zu bieten: alte Schlösser, den historischen Flensburger Hafen, zahlreiche Museen und die Nähe zum Nachbarland Dänemark.

VITA EICKE STEINORT

Inhaber ‚Boutique Hotel Wassersleben‘

Geb. am 12. März 1982 in Rendsburg

Ausbildung

1997-2000 zum Koch im ‚Hotel Wassersleben‘

Stationen

2001-2004 The Dorchester (London)
2004 Hotel Süllberg (Hamburg)
2005 The Ritz-Carlton (Wolfsburg)
2006 Minos Beach Art Hotel Resort (Kreta)
2007-2009 Alain Ducasse at The Dorchester (London)
2010 Al Badia Golf Club (Dubai)
2011 Swiss Hotel The Bosphorus (Istanbul)
2013 Jumeirah Group (Dubai)
2016 Bayerischer Hof (München)
Seit 2018 Inhaber ‚Boutique Hotel Wassersleben‘



PHILOSOPHIE

Extreme Erfahrungen auf seinen internationalen Top-Stationen haben Eicke Steinort geprägt und sein Kochspektrum enorm erweitert. Gelernt hat der gebürtige Rendsburger, der in Flensburg aufwuchs, den Beruf des Kochs bei Familie Schmüser im ‚Hotel Wassersleben‘ an der Flensburger Förde. Und dort ist er auch wieder 2018 nach 18 Jahren Weltreise gelandet – als Inhaber und Küchenchef. Mit Gespür für die Balance zwischen historischer Bauweise und zeitgemäßem Komfort verwandelt er das 1905 gegründete Hotel peu à peu zu einem Ort der Sinnesfreuden. Dazu gehört auch die Mitgliedschaft beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) seit 2020. „Mit meinem Engagement beim SHGF möchte ich das Hotel und den im 18. Jahrhundert entstandenen Villenvorort von Flensburg auf die kulinarische Landkarte heben.“

Der 39-jährige hat ein paar Jahre im Team von ***Sterne-Ikone Alain Ducasse im ‚The Dorchester‘ in London gearbeitet. „Die Franzosen haben eine unglaublich intensive Verbindung zu Nahrungsmitteln. Während europäische Köche eher kombinieren, hat sich Alain Ducasse allein auf die Produkte fokussiert und ihren Geschmack durch Zerlegung, Verarbeitungen und Techniken variiert“, sagt der passionierte Gastgeber, für den die Beköstigung von hochrangigen Persönlichkeiten wie die Queen und ihre royale Familie, Georg Bush oder Schauspieler Robert de Niro zum täglichen Business in London gehörte.

An der Ostsee im charmanten Bäderstilhotel verwöhnt Eicke Steinort nun seine Gäste mit einer produktfokussierten, nachhaltigen, klassisch-französischen Küche, die gern auch mit

internationalen und nordischen Geschmacksnoten zu überraschen weiß. Während im Restaurant ‚Wassersleben vier‘ täglich heimische Gerichte á la carte geordert werden können, zeigt der Patron im Gourmet-Restaurant ‚Der Steinort‘ (geöffnet Mittwoch bis Sonnabend) seine facettenreiche Kochkunst, die aus den internationalen Stationen resultieren.

KONTAKTDATEN:

Hotel Wassersleben

Wassersleben 4

24955 Flensburg-Harrislee

Telefon +49(0)461-77 42 0

info@hotel-wassersleben.de, www.hotel-wassersleben.de

*Pressekontakt: Agentur Plass Relations * Heilholtkamp 40 * 22297 Hamburg
Tél: +49 (0)40-259287 * mobil: +49 (0)171-61 322 17 * s.plass@plass-relations.de*