

# IDYLLE AN DER OSTSEE

*Nach dem Generationswechsel im Strandhotel Fontana verraten Julia und Sebastian Hamester, wie sie ihr Viersternehotel zu einem der besten Adressen an der Ostsee etablierten.*



Es ist sonnig und warm, an der Ostsee weht ein heiteres Lüftchen. Julia und Sebastian Hamester sitzen am Strand vor ihrer Haustür und lassen die vergangenen Monate Revue passieren. Den Schritt zu wagen, von einem kleinen Frühstückshotel zu einem Viersternehotel zu avancieren, ist eine wahrhafte Leistung und Herausforderung gleichermaßen. Dem komplexen Umbau in den letzten 16 Monaten stand nicht nur eine Erneuerung des bereits existierenden Hauses zugrunde, sondern umfasste auch den kompletten Neubau eines weiteren Hauses im klassizistischen Bäderstil und natürlich den größten Stolz des Hauses: das Restaurant Horizont. Hier schwingt der gelernte Koch Sebastian Hamester die Kochlöffel und kreiert einen besonderen Stil aus nordischer Fischküche mit asiatischen Elementen. Doch für ihn war der Beruf des Kochs erst die zweite Karriere und Herzenssache. Nach einem abgeschlossenen Betriebswirtschaftsstudium entschied er sich, statt Versicherungskaufmann Küchenchef zu werden und begann mit seiner Passion bei Zweisternekoch Karlheinz Hauser im renommierten Hamburger Süllberg mit anschließenden Stationen bei Spitzenköchen in der Hansestadt und auf Sylt. Er erzählt: „Nach meinem Aufenthalt in Hamburg ging ich nach Kalifornien,

wo ich bei Chef Toshi eine fundierte Sushiausbildung bekam. Dorthin hat mich meine Frau begleitet und von da an haben wir alles gemeinsam gemacht. Danach waren wir dann gemeinsam im Budersand auf Sylt. Die Zeit im Gourmetrestaurant hat mich stark geprägt: Wir haben dort quasi alles vom Lebensmittel verarbeitet mit einem sensationellen Ergebnis. Heute garen wir zum Beispiel den Sellerie in der Salzkruste und verarbeiten tatsächlich das komplette Produkt: die Schale wird getrocknet und als Chip verarbeitet und das Fleisch wird als Püree genutzt.“

Was das Strandhotel Fontana aber von anderen Hotels mit Gourmetrestaurants unterscheidet, ist zum einen die einmalige Lage direkt an der Meereslinie, zum anderen hat das Hotel mit nur 19 Zimmern einen persönlichen und sehr individuellen Charakter, der es dem jungen Ehepaar bestens ermöglicht, auf individuelle Gästewünsche einzugehen. Die beiden sind ständig anwesend, verstehen sich als Gastgeber und suchen den Kontakt zu ihren Gästen. Julia Hamester ist überzeugt: „Im Gespräch mit dem Gast erfährt man wesentlich mehr als nur vom Papier. Dieser regelmäßige Austausch bringt uns weit nach vorne, weil wir so erfahren, was





sich der Gast wünscht, warum er zu uns kommt, und warum er vor allen Dingen auch wiederkommt. Auch der Familienauftritt ist uns sehr wichtig. Wir verstehen uns außergewöhnlich gut, das ist schon etwas Besonderes und das zieht auch die Gäste an.“ „Dieses Persönliche grenzt uns von den großen Hotels ab und stellt den Gast und seine Individualität in den Vordergrund“, ergänzt Sebastian.

Der Generationswechsel zwischen den Eltern und Julia und Sebastian Hamester verlief fließend und trug weitreichende Veränderungen mit sich, insbesondere was die Hotelstrukturen betraf. Während vorher ausschließlich handschriftlich kommuniziert wurde, werden heute die Daten der zwei Häuser des Hotels mit Laptop oder Tablet geteilt. Es entstanden zudem eine Rezeption, die beide Hoteltrakte verbindet, ein Backoffice und eine Profiküche für ein Toprestaurant mit 60 Sitzplätzen, in dem früher nur Frühstück geboten war.

Wie sie das alles gemeinsam schaffen? Sebastian meint: „Auf jeden Fall muss man gut mit Menschen umgehen können und sie motivieren, jeden Tag aufs Neue. Und man muss dazu sehr flexibel sein aufgrund der ständigen Veränderungen.“ Da stimmt Julia zu: „Es ist auch enorm

wichtig, einen guten Überblick zu haben, multitaskingfähig zu sein und für alles ein offenes Auge und Ohr haben. Dabei sind nicht nur die Belegungszahlen wichtig. Entscheidend ist auch, ein Auge fürs Detail zu haben und auch mal als Gast das Hotel zu betreten und sich zu fragen, was man dabei empfindet. Wenn mir etwas auffällt, was verbessert werden könnte, wird dies auch schnellstmöglich getan. Ich glaube das Schlimmste wäre, sich einen Tunnelblick anzugewöhnen und das Links und Rechts außen vor zu lassen.“ Das Schönste an ihrem Beruf ist für die jungen Hamesters die tägliche Abwechslung, das kreative Arbeiten und das unmittelbare Feedback von Gästen. Das Strandhotel Fontana bietet Individualität auf höchstem Niveau bei absolutem Urlaubsfeeling. Ein Hotel, in dem man täglich bis 11 Uhr in aller Ruhe frühstücken darf, den traumhaften Ostseeblick von bodentiefen Fenstern genießen kann und den Abend bei einem schönen Dinner ausklingen lassen kann.

Für dieses Jahr – die erste Saison als Viersternehotel – ist es dem Ehepaar erst einmal wichtig, den Leuten zu zeigen, dass hier etwas Neues, Kreatives passiert. Gerade die neu interpretierte Fischküche gleich an der Küste ist ein Anziehungspunkt sondergleichen. Nicht zuletzt möchten sich die Hamesters als Familienunternehmen durchsetzen und nach einem gelungenen Auftakt auch die Saison ausdehnen und Gäste mit verschiedenen Events wie Barbecue und gemütlichen Winterabenden zu sich an die Ostsee locken. Die Euphorie und Spannung steht ihnen ins Gesicht geschrieben und mit der Unterstützung ihrer Familie und des Teams sowie ihres wohlgedachten Plans ist dem Erfolg wohl keine Grenze gesetzt. 🍷

