



Schicke Sallier-Outdoor-Möbel im Garten. Gastgeber Florian Hühne und Innenarchitektin Svenja Speck. Die gebürtige Kielerin leitet den Sallier Store auf Sylt in Tinum.



#### GOGÄRTCHEN

## JUNGES LEBEN, NEUES DESIGN in einem legendären Hotspot

Für Florian Hühne ist es ein besonderer Sommer. „2006 bin ich auf die Insel gekommen, kann also jetzt Zehnjähriges feiern. Die Zeit ist wie im Fluge vergangen. Ich habe keinen Tag bereut, alles ist immer wieder neu, aufregend, Lernprozesse und tolle Erlebnisse wechseln sich ab“, sagt der sympathische Hotel-Ökonom, 32 Jahre jung, gebürtig aus dem schleswig-holsteinischen Wacken. Bereits in der dritten Saison ist der begeisterte Golfer ein leidenschaftlicher Gastgeber im legendären Gogärtchen – und dies überaus erfolgreich. Einst wie heute lieben Jung und Alt, Reiche und weniger Betuchte, Urlauber und Insulaner diesen Treffpunkt im Strönwai 12 in Kampen. „Natürlich schauen mal Promis vorbei, aber wir sind ein Haus für alle, generationsübergreifend“, erklärt Florian Hühne. Der Erfolg ist neben dem tollen Service und der guten Küche auch begründet durch die Optik. Nach umfangreicher Renovierung zählt der beliebte Hotspot zu

den besonders schönen Locations der Insel. Alles ist hell, lichtdurchflutet, frisch, peppig. Das Interieur erstrahlt in zarten Grau-Weiß-Blau-Tönen, geschmackvolle Bilder, Accessoires und Designer-Lampen unterstreichen den elegant-modernen und doch gemütlichen Stil. „Bei der Einrichtung haben wir uns Zeit genommen, genau überlegt, was zu uns und unseren Gästen passt. Wir wollten einen Mix aus Tradition und Zeitgeist. Jürgen Sallier, dessen Unternehmen sich aus den Bereichen Immobilien, Bauträger, Wohnen zusammensetzt und den wir schon aus Hamburger Zeiten kennen, hat uns perfekt unterstützt. Vom Entwurf über die Gestaltung, die Farben bis hin zu den Möbeln kommt alles aus der Hamburger Ideenschmiede. Mit dem Ergebnis sind wir glücklich. Das Feedback ist äußerst positiv. Hier findet jeder sein Lieblingsplätzchen, ob auf lässigen Sesseln, Eckbänken oder einem bequemen Holzstuhl, versteckt oder mitten im Geschehen“, freut sich Gastgeber Hühne. Die Mitarbeiter sind ebenfalls jung, fröhlich, engagiert, begrüßen ihre Gäste mit ausgesprochen herzlicher Herzlichkeit. In der Küche wird unter der Leitung von Sven Karge manch Neues kreiert. Apropos neu. Neu im Team sind Bar-Chef Christian Stauber – ein Bayer auf Sylt – und Chris Haake. Die 31-jährige

zeichnet für Events und Verwaltung verantwortlich. Ein Blick auf die Speisekarte zeigt die Fantasie des jungen Küchenchefs. Pannfisch 2016 ist da zu lesen. Einen Heilbutt kombiniert er mit Kohlrabi, Champagner-Senfrahm und jungen Zwiebeln. Keitumer Ziegenkäse geht eine köstliche Verbindung ein mit Orange, einer confierten Artischocke und Sauerampfer. Dazu wird ein leckeres Gewürzbrot gereicht. Zu allen Speisen weiß Restaurantleiter Patrick Schweiger den passenden Tropfen zu empfehlen. Wer nachmittags zu Kaffee und Kuchen vorbeischauchen möchte, den verwöhnt Konditor Torsten Warthemann mit süßen Leckereien. Schick ist der repräsentative Weinkeller. Der schöne Raum, auch er aus der Ideenschmiede Sallier, kann ebenso wie das Restaurant für private Feiern genutzt werden. Absolutes Highlight war, ist und bleibt die große Terrasse vor dem Gogärtchen – genießen, sehen und gesehen werden! ■

Gastgeber: Florian Hühne  
Strönwai 12, 25999 Kampen  
Tel.: 0 46 51 / 4 12 42, Fax: 0 46 51 / 4 11 72  
info@gogaertchen.com, www.gogaertchen.com  
Öffnungszeiten: ab 14.00 Uhr, ganzjährig  
geöffnet, Kreditkarten: alle außer Diners  
Sallier Wohnen Sylt  
25980 Sylt-Ost Tinum, Zum Fliegerhorst 34  
Telefon: 0 46 51 / 9 57 04 92



Manchmal muss es Kaviar sein! Balik-Lachs mit Kaviar aus dem Caviar House.