

# Sylt 2-Sterne-Lokal La Mer schließt

**A-Rosa Hotel will kein Gourmetziel mehr sein**

**Küchenchef Sebastian Zier ist dann mal weg**

*Von Ludwig Fienhold*

Gerade hat das La Mer wieder seinen zweiten Stern vom neuen Michelin bekommen, schon ist es auch wieder aus: Das Restaurant schließt Anfang Januar 2015, weil es trotz hoher Auszeichnungen nicht rentabel arbeitet. Küchenchef Sebastian Zier, der unter anderem bei Harald Wohlfahrt lernte, stand seit 2010 im La Mer am Herd. Zuvor war schon der Weltklasse-Pâtissier Christian Hümbts vom La Mer ins Restaurant Haerlin nach Hamburg in das Hotel Vier Jahreszeiten gewechselt. Nicht freiwillig ging dagegen Sarah Henke, die sich im Spices einen Stern erkocht hatte. Damit scheint das A-Rosa auf Sylt von allen guten Küchengeistern verlassen zu sein. Dieser Spuk hat jedoch System, denn die Hotelgruppe stellt sein bisheriges Gourmet-Konzept um und kippt alles, was zu sehr nach Fine Dining riecht. In dieses gespenstische Bild passt auch der Abstieg des Restaurants Buddenbrooks im A-Rosa-Hotel Travemünde, das seinen zweiten Stern verloren hat. Der bisherige Küchenchef Christian Scharrer ist inzwischen Küchenchef im Restaurant Aphrodite im schönen Boutique-Hotel Giardino in Ascona. Auch von Sebastian Zier hört man, dass er

sich in der Schweiz neu orientieren möchte.



Sebastian Zier

Die Geschäftsführung der A-Rosa-Hotels verkündet seit Monaten, dass man die Restaurants lockerer ausrichten will, weil sie so besser ins legere Bild der Urlaubsstimmung passten. Der Direktor des A-Rosa-Hotels auf Sylt, Gordon Debus, erklärte gegenüber der Sylter Rundschau, dass gerade einmal fünf Prozent der Hotelgäste den Weg ins Restaurant La Mer gefunden hätten und man sich deshalb fragen müsse, ob ein klassisches Gourmet-Restaurant zu einem Urlaubsresort passe. Die Geschäftsführung und Debus sollten sich aber etwas ganz anderes fragen, denn die erstklassige Küche hat gewiss niemand von einem Besuch abgehalten. Die wirklichen Störfaktoren waren das blassgraue und entsetzlich leblose Ambiente und der sehr formelle und für ein Urlaubshotel viel zu strenge Service, der trostloser gekleidet war als die Mitarbeiter der Deutschen Bundesbahn. Genau einen solchen Auftritt und keineswegs ein zu gutes Essen beklagen auch ganz allgemein die Restaurantführer Gault Millau und Michelin. Deshalb konnte auch das sehr szenig und extrem salopp gestaltete Restaurant von Tim Raue in Berlin zwei Sterne und 19 Punkte ergattern, wobei es dort heiter beschwingt zugeht.



A-Rosa ohne rosa Brille

Und auch das muss sich jetzt das Hotel fragen lassen: Was sonst hat denn das A-Rosa Sylt den Gästen zu bieten? Das Hotel liegt nicht am Strand, von den Dünen aus hat man keinen Meerblick. Die Lage im abseitigen List ist alles andere als günstig. Der profane Flachbau wirkt von außen mit seinen entsetzlichen Gitterbalkonen wie eine Justizvollzugsanstalt. Dem klobigen Gebäude fehlen Ästhetik, Charme und Charakter, vor allem erscheint es in dieser Umgebung mit den gemütvollen Reetdachhäusern wie ein Fremdkörper. Und jetzt schließt man auch noch eines der wenigen Spitzenrestaurants auf Sylt. Tolle Leistung.