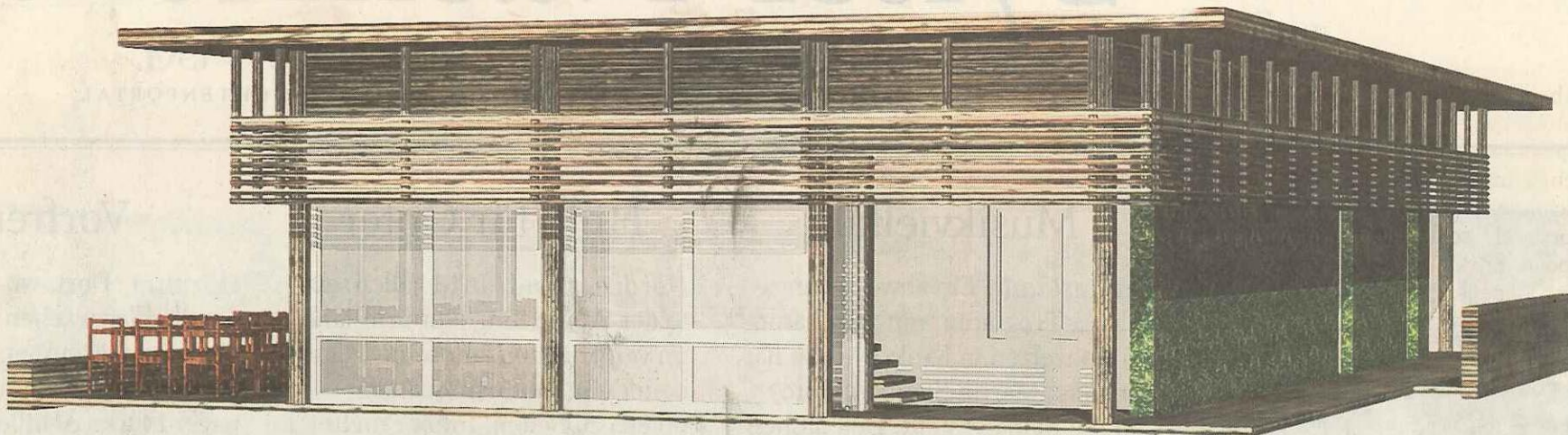


Sylter Nachrichten



Holz und Glas sind die dominierenden Elemente der neuen Strandversorgung: Integriert ist ein Kiosk, an dem es unter anderem Eis, Bockwurst und viele Take-Aways geben wird.

Die Strandperle heißt jetzt Breizh

Anfang Juli öffnet die von Hapimag betriebene, ganzjährig geöffnete Nachfolge-Strandversorgung in Hörnum, die Platz für 120 Gäste bietet

HÖRNUM Sanft schreitet Marko Achilles durch das Tennisfeld große Sandloch inmitten der Dünenlandschaft, von dem aus man nicht nur einen tollen Blick über Hörnum hat, sondern auch auf das Hapimag Resort, dessen Manager er ist. Heute fast auf den Tag genau vor einem Jahr sollte hier die neue Strandversorgung für den Insel Süden ihre Eröffnung feiern. Doch Hapimag, Planer und Betreiber des Lokals auf der Düne, musste ein Jahr lang warten, bis der Kreis die Genehmigung dafür erteilte (wir berichteten).

Das alles ist jetzt Schnee von

gestern, Achilles' Blick geht nach vorn. Schon Anfang Juli soll das Restaurant (Gesamtkosten 800 000 Euro) mit dem Namen „Breizh“ genau an die-

„Der Mann in Shorts soll hier gerne sein Eis essen dürfen.“

Marko Achilles
Manager Hapimag Hörnum

sem luftigen Ort die Strandbesucher versorgen. Breizh ist bretonisch, bedeutet „Bretagne“ und verweist auf das gastronomische Konzept. „Die französische Küche ist hierzu-

lande stark im Kommen, diesen Trend wollen wir aufgreifen“, sagt Achilles. So wird es in der ganzjährig geöffneten Strandversorgung (Achilles: „Vielleicht machen wir im Januar mal zu“) mit integriertem Kiosk nicht nur die obligatorische Currywurst geben, sondern auch Meeresfrüchteplatten, Galettes (herzhafte Crêpes) und Cidre (französischer Apfelwein). Überhaupt solle die Einrichtung, die auf 320 Quadratmetern Platz für 122 Besucher bietet – 51 Sitzplätze gibt es auf der Terrasse – kein Schicki-Micki-Restaurant werden. „Der Mann in

Shorts darf hier gerne sein Eis essen, so wie es in einer echten Strandversorgung sein soll“, wie Achilles betont.

Bei der Gestaltung des Gebäudes – die Außenhülle besteht wie beim Hapimag-Resort aus russischer Lerche und Glas – legten die Planer Wert auf klare Linien, die sich bedingungslos in die Natur einfügen. Für das Interieur holten sie sich mit Kathrin Matthiesen eine Designerin, die schon in der Münchner Allianz- und der Hamburger HSH Nordbankarena Hand angelegt hat. „Das Konzept für die Innengestaltung haben wir erst vergan-

gene Woche verabschiedet“, sagt Achilles.

Urgemütlich soll es in dem Restaurant zugehen, das täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet hat. Einer ausgedehnten Frühstück- und Tageskarte schließt sich ein Après-Plage-Angebot an, bei dem Strandbesucher ihren Tag mit einem Cocktail oder Snacks ausklingen lassen können. Drei bis vier Mal im Jahr sollen sich die Gäste abends nicht nur von bretonischen Spezialitäten (Essen ab acht Euro) verwöhnen lassen können: geplant sind kleine Live-Konzerte mit französischen Chansons. *mst*