



Friedliche Übernahme

Im Flensburger Hafenviertel hat ein neues Hotel eröffnet: „Das James“ befindet sich in einer ehemaligen Torpedo-Werkstatt



Womöglich denkt man bei Flensburg erst mal an Punkte und dann an Pils mit Plopp. Dabei birgt Deutschlands zweitnördlichste Stadt viel Reizvolles. Die charmante Altstadt, die Speicher und den historischen Hafen beispielsweise, herrschaftliche Bauten und nicht zuletzt das herrliche Segelrevier auf der Förde.

Früher punktete die einstige Rum-Metropole mit seinem Marine-Stützpunkt Mürvik. Bis auf die Offizierschule im sogenannten Roten Schloss am Meer wurden die Backsteinkasernen inzwischen einer zivilen Nutzung zugeführt. So spricht man heute vom Hafenviertel Sonvik. Anstatt Schnellbootgeschwader liegen nun etliche Segelschiffe in der Marina vertäut. Und in der ehemaligen Torpedo-Werkstatt hat im letzten Sommer „Das James“ eröffnet.

Militärisch streng wirkt das Hotel nur von außen. Kaum setzt man den Fuß hinein, kommt ein Gefühl von Behaglichkeit auf. Die bombastische Halle wurde abwechslungsreich gestaltet. Warme Farben und zahlreiche Blickfänger ergeben eine Wohnlichkeit, die in Anbetracht der Historie in Erstaunen versetzt. Anstatt geradlinigem Industrie-Chic verpasste das Hamburger Architekturbüro Korb dem Raum dezent britischen

Charme mit Retro-Anleihen. Einfallsreiches Lichtdesign tut sein übriges: Claude Wingensfelder hat den Wow-Effekt aus Kronleuchtern und Standleuchten geschaffen. Die Designerin fügte sie in Handarbeit aus Fundglassteinen zusammen, zwei Jahre hat das gedauert. So harmonisch wie lebendig wirkt die Synthese von Sitz- und Restaurant-Bereichen. Auf unterschiedliche Ebenen platziert, durch transparente Wände oder rückwandlose Regale gegliedert, strahlt jeder seine ihm eigene Intimität aus. Immerhin sprechen wir hier von vier Stuben mit nach oben offener Decke: James Living Room, Bar The Lion, Bibliothek und James Farmhaus.

Im Farmhaus wird vor aller Augen gekocht. Es macht Spaß, dem geschmeidig werkelnden Küchenteam auf die Finger zu schauen, bei der Zubereitung von Ceviche mit Wolfsbarsch oder Erbsen-Risotto. Dem zweiten Hotelrestaurant „Das Grace“ wurden auf Anhieb zwei Hauben im Gault&Millau verliehen. Es wartet mit zwei Menüs auf – Farm & Förde. Beide Restaurants stehen unter der Ägide von Quirin Brundobler, dem ehemaligen Souschef im Sylter Sölring Hof. Die Versuchung, von morgens bis abends zu schlemmen, ist groß. Beim sensationellen Frühstücksbuffet will man



das Völlegefühl überlisten, und beim Gabeln des göttlichen Feingebäcks zum Nachmittagstee sollte man auf keinen Fall Kalorien zählen. Viele der Zutaten stammen vom hoteleigenen, nachhaltig bewirtschafteten 60 Hektar großen Bauernhof. Fleisch vom Deutsch-Angus-Rind beispielsweise sowie Käse und Eier.

Der Halle ebenbürtig wurden die 81 Zimmer und Suiten im denkmalgeschützten Marinebau mit viel Feingefühl ausgestattet. Vor den gläsernen Balkon eröffnet sich der Panoramablick über Yachthafen, Wasserhäuser und Flensburger Förde. Im Badehaus auf dem Dach lädt das Spa zum Verweilen ein; die 2000 Quadratmeter Oase mit Innen- und Außenpool und einem Sonnendeck muss einen internationalen Vergleich nicht fürchten.

Saunen, Dampfbad und ein Hamam bringen ebenso viel Abwechslung wie die Behandlungen der professionell geschulten Therapeuten, beispielsweise in Ayurveda, Thalasso oder Hawaii Rituals. Für Gäste des Hauses steht der Badebereich nach strengem Hygieneprotokoll wieder zur Verfügung. Der Clou für Damen: Sie können in separater Sauna und einer Lounge unbefangen entspannen.

Kiki Baron

Das James, Doppelzimmer ab 180 Euro, dasjames.com

Genießen statt schießen:
„Das James“ hat vor
kurzem in Flensburg
eröffnet.

Fotos Marc-Oliver Schulz