



Zu Gast



## Neues aus der Torpedohalle

Auch Flensburg kann cool. In die ehemaligen Marinegebäude direkt an der Förde ist das Hotel „Das James“ gezogen. *Kiki Baron* schlief Probe

Was hat das Husumer Protestschwein mit hawaiianischen Ritualen zu tun? Das eine ist die uralte Rasse in Schleswig-Holstein, das andere polynesisches Königsdisziplin. Verbunden haben sie Jan Pinno und Stephan Johannsen, die Geschäftsführer von „Das James“ und „James Farm“, das eine ein angesagtes Hotel an der Flensburger Förde, das andere eine zeitgemäße Landwirtschaft. Die rot-weißen Borsentiere suhlen sich eine halbe Stunde Autofahrt entfernt von der Stadt im Schlamm oder schlafen im Stall auf viel Stroh. Zum Konzept der Investoren Pinno und Johannsen gehört, dass der 125-Hektar-Öko-Hof für das Hotel mit dem ungewöhnlichen Badehaus produziert. Das Hotel ist in dem ehemaligen Militär- und Marine-Komplex direkt an der nun feinen Promenade vom Flensburger Stadtteil Sonwik untergebracht. Einst Heimathafen der Schnellbootflotte, dümpeln nun in den schönen Monaten des Jahres schneeweiße Yachten an langen Stegen. Die denkmalgeschützte Backstein-Fassade wirkt

trotz der Atelierfenster allerdings nicht recht einladend – hier war früher die Torpedowerkstatt untergebracht. Die Laufkatzen unter der Decke zeugen noch davon. Doch kaum hat man das Gebäude durch die Glasstür betreten, öffnet sich eine wunderbar heimelige Welt. „Wir haben lange überlegt, wie die Ausstattung der riesigen Halle aussehen soll. Gradliniger Industrie-Chic kam für uns nicht infrage. Wir wollten ein behagliches, zeitgemäßes Ambiente. Nicht zuletzt als Kontrast zu winterlich grauen Tagen“, sagt Jan Pinno. Das Hamburger Architektenbüro Korb setzte das Wunschbild um. Die warmen Farben von Polstermöbeln und zahlreiche Blickfänge ergeben in Anbetracht der Historie des Raumes eine geradezu erstaunliche Wohnlichkeit. Korb verpasste dem bombastischen Raum passend zum Hotelnamen einen dezent britischen Stil und setzte ihn mit Lichtdesign in Szene. Für Wow-Effekt sorgen die Kronleuchter, die die gebürtige Schweizerin und Wahl-Norddeutsche Claude Wingenfelder in zwei Jahren Handarbeit aus

Die Bar im „James“, die alten Laufkatzen für den Torpedotransport blieben sichtbar

Fundglassteinen komponierte. Aus der etwa zehn Meter hohen Torpedowerkstatt wurde die Wohnhalle mit unterschiedlichen Sitzgelegenheiten und gastronomischen Bereichen. In einem der Restaurants, dem „Farmhouse“, können die Gäste dem Küchenteam bei der Zubereitung zusehen. Flensburger Fischeintopf etwa, rosa gebratenes Kalbsfilet mit Süßkartoffeln oder auch Pizza gibt es hier. Im „The Grace“ indes schweigt man in Gourmetküche, der „Gault-&Millau“ kurz nach Eröffnung im Juli 2020 bereits zwei Hauben verlieh. Zwei Menüs stehen zur Wahl – „Farm“ und „Förde“. Beide Restaurants stehen unter der Ägide von Quirin Brundobler, Ex-Sous-Chef von Johannes King im Sylter „Sörling Hof“. Die Versuchung von morgens bis abends zu schlemmen ist groß. Das fängt schon beim sensationellen Frühstückbuffet an, weitet sich beim „Avent Sunday Brunch“ und endet nicht beim Gabeln der göttlichen Patisseries zum Afternoon Tea. Zumal man ja weiß, dass Zutaten wie Eier und Milchprodukte, Schinken, Wurst und Fleisch aus hoteleigener Produktion und Veredelung stammen. Und erst recht, wenn man in Augenschein nimmt, wie die Tiere auf der Farm leben. Der moderne Hof wird nachhaltig betrieben. So picken und scharren gut 500 Legehennen auf einer fußballfeldgroßen Wiese und ziehen sich zum Nisten in geräumige Hühnerwagen zurück. Eier werden per Hand eingesammelt. Die Ferkel vom Husumer Protestschwein möchte man am liebsten auf den Arm nehmen oder mit den knuddeligen Wollschweinen im Stroh kuscheln. In der Salzkammer reifen ganze Rippen vom Angus-Rind. Und wer erleben will, wie Rohmilchkäse hergestellt wird, hält sich an Käserin Malina. Warum aber heißen die schönen Tiere Husumer Protestschwein? Die rot-weiß-rote Rasse wurde Ende des 19. Jahrhunderts offenbar von der dänischen Minderheit in Schleswig-Holstein so gezüchtet, weil sie ihre rot-weiß-rote Nationalflagge nicht mehr hissen durften. Tierischer Protest also. Zurück ins Hotel: Der Wohnhalle ebenbürtig, wurden die 81 Zimmer und Suiten im denkmalgeschützten Marinebau mit viel Feingefühl wertvoll und elegant ausgestattet. Ob von Balkon oder Badewanne, in der Penthouse Suite schweift der Panoramablick über die Flensburger Förde bis nach Dänemark. Sie bietet auch direkten Zugang zum famosen Badehaus. Der Name ist norddeutsches Understatement pur: Das „SPA Five Senses“ kann es mit internationaler Edel-Konkurrenz locker aufnehmen. Gut 2000 Quadratmeter Fläche, verteilt über drei Stockwerke, mit großem In- und Outdoor-Pool und Sonnenterrasse. Saunen, Dampfbad und Oriental Hamam, Ayurveda oder Thalasso-Treatments. Klein und Groß ist das Family-Spa im Ibiza-Style gewidmet. Auch Frauen haben ein luxuriöses Refugium für sich. Zum Auftakt vielleicht das Verwöhn-Ritual à la Hawaii? Ja. Wir sind in Flensburg, ganz oben im Norden.

DAS JAMES