

ULRICH GASDORF

HAMBURG :: Die drei imposanten Kronleuchter, die von der sieben Meter hohen Decke hängen und in Seide eingehüllt sind, sind ein Blickfang. Das Mobiliar ist mal mit Samt, mal mit Leder bezogen – der Farbmix ist bunt und doch stimmig, Orange, Grau, Petrol und ein warmes Grün. Die braunen Holztische sind mit Kerzenleuchtern, Silberbesteck und Stoffservietten eingedeckt. Wer aus dem Fenster schaut, dem liegen die Uferpromenade und der Yachthafen im Flensburger Hafenviertel Sonwik zu Füßen. Am Abend werden die Tische hier im Grace Restaurant wieder ausgebuht sein. Vor Kurzem ist der Gourmetempel mit acht von zehn Pfannen von dem kulinarischen Reiseleiter „Gusto“ ausgezeichnet worden.

Es wird gemunkelt, dass es sogar für einen Michelin-Stern reichen könnte. Potenzial hätte Küchenchef Quirin Brundobler – zuletzt war der gebürtige Münchener Souschef im Zwei-Sterne-Restaurant vom Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt. Jan Pinno hat im Grace Platz genommen, nimmt einen Schluck Tee. „Wir wollten für Flensburg etwas Einzigartiges schaffen und hier im Norden neue Maßstäbe in der Hotellerie gepaart mit außergewöhnlicher Gastronomie setzen“, sagt der Geschäftsführer und Gastgeber vom Hotel Das James, in dem auch das Grace beheimatet ist.

Das Hotel gehörte einst zum Marinestützpunkt

Im Jahr 2015 wurden Pinno und sein Geschäftspartner Stephan Johannsen angesprochen, ob sie in diesem denkmalgeschützten Gebäude, das einst zum Marinestützpunkt Flensburg-Mürwik gehörte, ein Hotel eröffnen wollen. Die beiden zögerten nicht lange. „Das war eine einmalige Chance, denn wir wollten ja kein Hotel von der Stange konzipieren, und da spielt natürlich das Gebäude eine große Rolle. Wir waren sofort schockverliebt in das Gebäude und seinen Charme“, so Pinno beim exklusiven Ortstermin mit dem Abendblatt.

Bis 2015 hatte die Marineschule das Backsteingebäude noch als Heizkraftwerk – hier sind heute das Grace und der Tagungsbereich untergebracht – und Torpedohalle genutzt. „Ich bin schon als Kind hier durch die Hallen gelaufen, mein Vater war Offizier bei der Marine“, sagt Pinno. Der Hotelfachmann, der im Hotel Utschpann in Schafflund gelernt hat, ist in Flensburg aufgewachsen. Beruflich ging es später nach Saarbrücken und Frankreich. Es folgte der Besuch der Hotelfachschule in Hamburg, hier hat Pinno seinen Betriebswirt gemacht. Danach war Pinno Anfang der 1990er-Jahre noch als Assistent der Geschäftsleitung für einen Ferienpark auf dem Darß tätig.

Dann wechselte der Unternehmer die Branche und arbeitete für ein Hamburger Unternehmen, das Seniorenresidenzen und Pflegeheime betreibt. Schließlich machte sich Pinno selbstständig und gestaltete, baute und betrieb

Lässiger Luxus an der Förde

Das James Hotel setzt hinter historischen Mauern am Flensburger Yachthafen auf britischen Charme und Kulinarik mit eigener Farm



Mehrere Restaurants stehen den Gästen zur Auswahl.



Der Spa-Bereich mit dem Pool ist opulent ausgestattet.

Senioreneinrichtungen im Norden. Die hat er längst verkauft und widmete sich – nachdem er sich für seine drei Töchter eine Auszeit genommen hatte – wieder dem Hotelfach. Auch hier war Stephan Johannsen schon mit von der Partie. Die beiden machten aus einer Industriebrache in Neumünster das Hotel Altes Stahlwerk mit 100 Zimmern, Gastronomie und großen Veranstaltungsflächen.

Mitte 2016 wurde der Kaufvertrag für Das James unterschrieben. Das Backsteingebäude wurde entkernt und nach und nach zu einem Hotel umgestaltet. Im Spätsommer 2019 wurde Richtfest gefeiert, und schließlich folgte im Juli vergangenen Jahres die Eröffnung. „Wir sind kein steifes Grandhotel, sondern setzen auf lässigen Luxus. Wir sind Freizeit- und Stadthotel, und wir sind ein Ort, an dem Kulinarik großgeschrieben wird“, sagt Pinno.

Wie das Abendblatt exklusiv erfuhr, ist Das James vor Kurzem vom Dehoga offiziell mit Fünf-Sterne-Superior ausgezeichnet worden. Wohl auch wegen der 81 mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Zimmer – in zahlreichen Kategorien wie die „Classic Small“-Zimmer mit einer Größe von 23 Quadratmetern und Blick in den Garten. Es gibt das Loft Harbour über zwei Ebenen mit Blick auf die Promenade und das James Penthouse, das eine Badewanne mit Fördeblick bietet. Die Preise liegen in der Saison ab 200 Euro für das Doppelzimmer mit einem opulenten Frühstück.

Der Besuch im Wellnessbereich ist inklusive. An das denkmalgeschützte Gebäude wurde das dreistöckige Badehaus angebaut. Entstanden ist ein Spa auf mehr als 2000 Quadratmetern mit Saunen, Dampfbad, Behandlungsräumen und Terrassen. Auf dem Dach finden die Gäste einen 21 Meter langen Pool mit Open-Air-Bereich und Blick auf die

Flensburger Förde. Außerdem steht ein Underground Gym zur Verfügung, und es gibt ein Family Spa mit einem eigenen Pool für Kinder und Familiensauna.

Zurück in den Altbau: Inzwischen steht Pinno in der Torpedohalle. Die Betondecken in etwa fünf Meter Höhe sind erhalten geblieben. Hier hängen jetzt Kronleuchter. Mitten in der Halle steht ein Kamin, überall laden Couches und Sitzzecken – auch hier wieder ein bunter Farbmix, viel Samt, Marmortische – zum Verweilen ein. „Wir haben uns viel Zeit gelassen und bestimmt 100 Treffen mit Innenarchitekten gehabt, bis das Interieur feststand. Entstanden ist ein moderner britischer Look Innenarchitektur vom Büro Korb aus Hamburg, der Wohlfühlatmosphäre schafft“, so beschreibt Pinno den Stil des Hauses.

An der Gestaltung des neuen Hotels waren auch Christina und Bernd Storch maßgeblich beteiligt. Das aus Franken stammende Ehepaar hatte zusammen mit Jan Pinno bereits seit 2012 das Alte Stahlwerk geleitet und führt nun gemeinsam Das James. Im Büro zu sitzen kommt für die beiden nicht infrage – stattdessen sind sie immer im Haus präsent. „Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Der persönliche Service bis ins letzte Detail, das ist unser Anspruch. Und den Gast zu umsorgen, das liegt auch unseren 123 Mitarbeitern am Herzen“, so Christina Storch. Das Ehepaar kam 1997 in den Norden und leitete das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Alter Meierhof in Glücksburg. Nach einem Abstecher nach Fulda holte dann 2012 Jan Pinno „die Störche“ nach Neumünster ins Alte Stahlwerk.

Aber zurück in Das James: Gegensätze ziehen sich an, hier sind es Industriecharme und Eleganz. Ein wenig fühlt man sich wie in einem großzügigen Landhaus mit Loftatmosphäre. Alles

geht ineinander über. Im James Living Room wird am knisternden Kamin „Afternoon Tea“ mit Scones, Clotted Cream und hausgemachter Marmelade gereicht. Für die Drinks an der Bar mit den gemütlichen Nischen und Barhockern – bezogen mit rotem Leder – ist Mario Zils verantwortlich. Dass er sein Handwerk versteht, davon dürfen die Gäste ausgehen: Der Barchef hat allein 13 Jahre bei Barkeeperlegende Charles Schumann gearbeitet. Wenn es um Essen geht, haben die Gäste die Qual der Wahl. Neben dem Grace eröffnete vor Kurzem das japanische Restaurant Minato. Dort kümmert sich Sushi-Meisterin Hiro Suzuki um das Wohl der Gäste. Und saisonale Klassiker, in der offenen Küche zubereitet, werden im James Farmhouse serviert. Der Name ist Programm, denn eine hauseigene James Farm beliefert das Hotel.

Auf der eigenen Farm leben 120 Angus-Rinder

Mit dem Auto ist es von Flensburg eine gute halbe Stunde bis in das Dorf Hörup. Dort erstreckt sich auf 130 Hektar die James Farm mit neu errichteten Stallungen, und vor Kurzem wurde auch der Hofladen eröffnet. Dort kann man nicht nur einkaufen, sondern auch zuschauen. „Der Käse stammt von unseren eigenen Milchkühen, und die Gäste können in der gläsernen Käseerei bei der Herstellung live dabei sein. Auch unsere Fleischerei ist gläsern. Nur die Schlachterei ist nicht einsehbar“, sagt Geschäftsführer Owe Brodersen.

Auf der Weide leben rund 120 Angus-Rinder. In einem der Ställe warten gerade 40 Jungrinder auf die Fütterung. „Das Futter wird auf unseren eigenen Feldern angebaut, denn so können wir beste Qualität garantieren. Wir betreiben Landwirtschaft wie vor 100 Jahren. Das heißt absolute Selbstversorgung, aber natürlich mit modernen Maschinen“, sagt Owe Brodersen.

Auch 70 Schweine verschiedener Rassen, wie Duroc, Wollschweine oder Husumer Protestschweine sind hier zu Hause. „Die Schweine leben an der frischen Luft mit viel Platz und Stroh, aber können sich auch unter ein Dach zurückziehen“, sagt Brodersen. Ihr Fleisch ist dann auf der Speisekarte der James Restaurants zu finden. Natürlich werden auch der hier erzeugte Aufschnitt, Käse und Joghurt im Hotel serviert. Auf einer großen Freifläche leben 440 Hühner, die die Frühstückseier liefern. Zu den Kunden gehört auch Jens Sroka mit seinem Lighthouse Hotel in Büsum. Das Alte Stahlwerk wird ebenfalls von der Farm beliefert.

In einer Box unweit der Schlachtereistehen zwei Bullen, deren Tage bald gezählt sind. „Bevor die Tiere geschlachtet werden, bringen wir sie von der Weide hierher. Das sind kurze Wege, und die Tiere werden nicht gestresst“, sagt Brodersen. Auf der Farm werden auch Führungen angeboten. Die Produktpalette wird sukzessive erweitert, demnächst soll mit dem Gemüseanbau begonnen werden.



Inhaber Jan Pinno mit Christina und Bernd Storch in der Lobby, die mit Bar, Kronleuchtern und einem Kamin stilvolle Gemütlichkeit ausstrahlt. FOTOS: MARCELO HERNANDEZ