

Neuer Stern am Sylter Gourmethimmel: Das Tipken's by Nils Henkel im Severin*s Resort & Spa auf Sylt mit einem Michelin Stern ausgezeichnet

Die Erfolgsgeschichte im Severin*s Resort und Spa wird um ein weiteres Kapitel ergänzt. Das Restaurant Tipken's by Nils Henkel wurde bei der diesjährigen Sterneverleihung des Michelin-Führers in Hamburg mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zusammen mit Tipken's Küchenchef René Verse realisiert das kulinarische Ausnahmetalent Nils Henkel eine unprätentiöse Küche, die mit professioneller Zwanglosigkeit höchste Ansprüche erfüllt.

Nils Henkel, ehemaliger 3-Sterne Koch und mehrmaliger Koch des Jahres, ist stolz auf den Erfolg des Teams sowie seines langjährigen Mitarbeiters und Küchenchefs René Verse, die seit der Eröffnung im März 2023 gemeinsam die nordische Variante von Henkels Flora & Fauna Küche elegant umsetzen.

„Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung – in erster Linie gehört diese allerdings dem gesamten Team vor Ort – also der Küchenbrigade unter René genauso wie dem gesamten Service-Team, die unsere Flora- und Fauna-Gerichte vor Ort unseren Gästen servieren. Ohne die exzellenten Protagonisten vor Ort wäre das Konzept nicht so erfolgreich.“

Auch Hoteldirektor Christian Siegling ist sichtlich stolz: „Natürlich haben wir gehofft, das Tipken's mit diesem Konzept zu einem kulinarischen Magneten zu machen, aber zum ersten Geburtstag gleich einen Stern zu erhalten ist schon eine ganz besondere Freude.“

Das kulinarische Konzept des Tipken's ist geprägt durch einen starken Nachhaltigkeitsgedanken, bei dem viel regionale Produzenten eingebunden sind. Mit saisonalen Zutaten, wiederentdeckten Gemüsesorten und wilden Kräutern von der Insel entstehen naturverbundene und sich an den Jahreszeiten orientierende Menüs. Dabei stehen die vegetarischen und veganen Elemente oft im Mittelpunkt. Auch bei den Fauna-Menüs kombinieren Nils Henkel und René Verse Fisch & Fleisch auf subtile Weise mit pflanzlichen Produkten, sodass unvergessliche Geschmacksbilder mit nordischem Twist entstehen.

Die Auszeichnung mit dem Michelin-Stern bestätigt die exzellente Auswahl der Menüs und deren Umsetzung, die einen Aufenthalt im Tipken's by Nils Henkel zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen.



Über das Severin*s Resort & Spa, Sylt

Das Severin*s Resort & Spa im idyllischen Kapitänsdorf Keitum liegt direkt am UNESCO Weltnaturerbe Norddeutsches Wattenmeer und wurde im Friesenhausstil mit typischem Reetdach gebaut. Die 62 Zimmer und Suiten, 22 Studios und Appartements sowie fünf Villen wurden vorwiegend in hellen Naturtönen und modernem Design gestaltet. Auf 2.000 qm erstreckt sich der Spa des Resorts mit Glas überdachtem Indoor-Pool, orientalischem Hamam, vier Themensaunen - Finnische-, Kräuter-, Aroma- und Dampfsauna, behaglichen Ruheräumen sowie einer geschützten Außenterrasse. Ein exklusives und vielfältiges Behandlungs- und Kurs-Angebot, acht Behandlungsräumen, sowie ein La Biothétique Hair Spa und eine private Spa-Suite runden den Spa-Genuss ab.

Die Gastronomie des Luxusresorts ist gekennzeichnet durch echte Leidenschaft für die feine Sylter Küche. Gäste haben die Wahl zwischen der exzellenten regionalen und weltläufigen Flora- und Fauna-Küche von Nils Henkel im legeren Abend-Restaurant Tipken's und dem nordisch angehauchten Ambiente des Restaurants Hoog mit den besten Produkten der Region. Die Severin*s Bar mit Kamin und Smoker's-Lounge ist der ideale Ort, um nach einem Tag in der Natur zu entspannen. Der Weinkeller des Hauses wird für Weinproben und private Veranstaltungen geöffnet. Darüber hinaus verfügt das Haus über eine Bibliothek und mehrere Veranstaltungsräume für Meetings und Events. Für die kleinen Gäste gibt es einen Kids Club. Hunde sind im Resort ebenfalls herzlich willkommen.

Weitere Informationen unter: www.severins-sylt.de

Pressekontakt

PRESENCE
Use YOUR FULL BRAND POTENTIAL ■

Pressence in den Medien

Cristina Bastian

Podbielskiallee 77

14195 Berlin

Tel: + 49 (0)30 859 60 850

Email: cbastian@pressence.net