



## Neues Kulinarik-Konzept im Severin\*s Resort & Spa: Restaurant Tipken's by Nils Henkel

Sylt, 2. März 2023

Pünktlich zur neuen Frühjahrsaison bekommt das Restaurant Tipken's des Severin\*s Resort & Spa auf Sylt durch die Fotoarbeiten von Fotokünstler André Wagner nicht nur einen neuen Look, sondern auch ein neues Konzept. Bekannt für seine unpräntiöse, exzellente Kulinarik in zwangloser Atmosphäre bietet das Restaurant Tipken's den idealen Rahmen für die nordische Variante der Flora- und Fauna-Küche von Nils Henkel. Die Symbiose aus regionaler und weltläufiger Küche macht den mehrfach ausgezeichneten Pionier der Gemüseküche seit vielen Jahren zum Vorreiter der Kulinarik in Deutschland - ein Stil, der mit seinen nachhaltigen, innovativen und modernen Gerichten das weltoffene, lässige und zeitgemäße Konzept des Severin\*s Resort & Spa perfekt komplementiert.

Mit einer dem Standort Sylt angepassten Variante seiner „Pure Nature“- Küche verantwortet Nils Henkel das kulinarische Gesamtkonzept sowie die Kreation der Menüs im neuen „Tipken's by Nils Henkel“. Dazu wird er regelmäßig auf Sylt sein, auch um Gästen die wechselnden Menüs vorzustellen.

Vor Ort ist Henkels langjähriger Mitarbeiter René Verse als Küchenchef für die tägliche Umsetzung „hinter den Kulissen“ zuständig. Er stand bereits in einigen Sterneküchen am Herd und kochte mit Nils Henkel zuvor im Restaurant Burg Schwarzenstein sowie im Bootshaus. Zusammen mit dem seit Frühjahr letzten Jahres für die Kulinarik verantwortlichen Küchenchef Uwe Benkowsky arbeiten beide als Doppelspitze und verantworten so die gesamte Kulinarik des Hauses gemeinsam. Im Restaurant Tipken's by Nils Henkel kümmern sich wie gehabt Restaurantleiterin Julia Westphal und Sommelier Bernd Ahlert um das Wohl der Gäste.

„Wir freuen uns sehr, dass wir mit Nils Henkel einen so großartigen und stilsicheren Partner gefunden haben, der die stetige Weiterentwicklung unseres Hauses nun auch in der Kulinarik auf eine neue Ebene hebt. Seine Philosophie, aus hervorragenden, überwiegend lokalen Zutaten überraschend beeindruckende kulinarische Genüsse zu kreieren, passt perfekt zur Philosophie des lässigen, unaufgeregten Luxus, für die das Haus bei unseren Gästen so geschätzt wird“, so Hoteldirektor Christian Siegling.

Mit seiner unverwechselbaren messerscharfen Stilistik verfolgt der kreative Gemüsekoch Nils Henkel einen starken Nachhaltigkeitsgedanken und setzt seinen Fokus auf saisonale Zutaten, wobei der Eigengeschmack der erstklassigen Produkte immer an erster Stelle steht. Alte Gemüsesorten wie die Ur-Karotte und wilde Kräuter aus der Region stehen als Hauptdarsteller seiner Flora-Gerichte im Mittelpunkt und werden zu einem besonderen vegetarischen Erlebnis, bei dem selbst passionierte Fleischliebhaber nichts vermissen. Jedoch versteht er es auch, mit den besten Produkten von Land und Wasser zu beeindrucken, wobei er mit seinem starken Fokus auf Gemüse bei manchen Gerichten Fisch und Fleisch eher als sinnvolle Begleitung begreift. Seine naturverbundenen, farbenfrohen und frischen Kreationen - orientiert an den Jahreszeiten - wirken auf dem Teller wie raffinierte Kunstwerke.

Das von Henkel extra für das Restaurant Tipken's entworfene Menü holt den Gaumen garantiert aus dem Winterschlaf und bietet für jeden Geschmack etwas: Vom arktischem Saibling mit Nordseekrabben, über die Urkarotte mit Wachtelei bis hin zum Rücken vom Weiderind mit Barbecue-Aromen sowie einem süßen Abschluss à la Porcelana Schokolade mit



Sanddorn, Erdnuss und Fichtennadel – kann das Menü im Ganzen oder aber auch á la Carte genossen werden.

Nils Henkels ehrliche, unprätentiöse und herausragende Küche ergänzt nicht nur das Angebot des Hauses auf perfekte Art und Weise, die Kooperation passt auch großartig zur Philosophie des Hauses, welche auf unkomplizierte Weise die Wünsche seiner Gäste erfüllt und ihnen mit professioneller Zwanglosigkeit eine unvergessliche Zeit bereitet.

#### Über Nils Henkel

Nils Henkel ist ein kulinarisches Ausnahmetalent und gilt mit seinen Flora- und Fauna-Menüs als Pionier der modernen Gemüseküche. Seit vielen Jahren zählt der Spitzenkoch zur absoluten Speerspitze der Kulinarik in Deutschland: Mehrfach wurde er als Koch des Jahres ausgezeichnet – so vom Gault Millau 2009, 2012 vom Branchenmagazin RollingPin und 2017 vom Magazin „Der Feinschmecker“. 2010 erschien sein erstes Kochbuch „Pure Nature“ im Fackelträger Verlag, 2021 ist sein zweites Kochbuch „Flora“ mit seinen vegetarischen Gerichten herausgekommen und wurde im Rahmen der Frankfurter Buchmesse 2022 mit einer Goldmedaille der Gastronomischen Akademie geehrt.

#### 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](http://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@presence.net](mailto:cbastian@presence.net)