

The image shows the interior of the Hotel-Restaurant Siel59. The space is a mix of dining and bar areas. In the foreground, there are several tables with chairs, some with white coffee cups and saucers. A large, dark wood pillar stands in the middle ground. To the right, there is a bar counter with a wooden front and a backlit area underneath. A blue armchair with a white pillow featuring a feather design is positioned in the foreground on the right. The ceiling has recessed lighting and a decorative light fixture with multiple bulbs. A window in the background shows an outdoor area with a table and chairs. The overall atmosphere is warm and modern.

„Hier können unsere Gäste am Feuer noch etwas trinken und plaudern.“

Carsten Hansen



Hotel-Restaurant Siel59

Die Illusion eines Holzfeuers

Text: Martin Wispel

Weit reicht der Blick über das Meer und verliert sich im scheinbar endlosen Horizont. Einige Schafe grasen friedlich auf dem saftig grünen Deich, während im Hintergrund die rot-orange leuchtende Sonne im Meer versinkt.

Diesen traumhaften Ausblick genießen die Gäste im Siel59 direkt am Schlüttsieler Hafen in Nordfriesland, nur ein paar Kilometer von der dänischen Grenze. Seit wenigen Monaten hat der 26-jährige Carsten Hansen sich hier seinen Traum vom eigenen Hotel-Restaurant erfüllt. Mit 70 Innenplätzen und etwa 20 Terrassenplätzen, einem Saal für bis zu 80 Personen sowie elf Einzel- und Doppelzimmern prägt das Siel59 im ehemaligen Fährhaus den Tourismusstandort Schlüttsiel als „Tor zur Halligwelt“. Für Aufsehen sorgt dabei nicht nur die klassisch norddeutsch angehauchte Küche des gelernten Kochs Hansen sondern auch ein stilvoller Gas-Kamin des Herstellers Camina & Schmid aus dem niedersächsischen Bissendorf. „Wir wollten zentral im Gastraum eine gemütliche Sitzecke integrieren, wo unsere Gäste noch einen Drink oder einfach nur die tolle Aussicht genießen können. Das Kaminfeuer bringt dabei einen ganz besonderen Flair in das Restaurant“, erklärt Siel59-Inhaber Hansen. Wichtig war dem Gastronomen jedoch, dass er und sein Personal nicht ständig Holz nachlegen müssen sowie eine wartungs- und reinigungsarme Lösung. So fiel die Entscheidung auf den Gas-Kamineinsatz Ekko G U 45 der Firma Camina & Schmid. Auch aufgrund der in Gastronomiebetrieben üblichen Zentrallüftungsanlage sei ein Gaskamin im Vergleich zum klassischen holzbefeuerten Ofen von Vorteil, erklärt Bernd Thomsen vom Schornsteinzentrum Flensburg. Er hat Hansen das Gerät empfohlen und es vor Ort eingebaut. Der 60-Jährige ist seit mehr als drei Jahrzehnten im Geschäft und hat schon viele Gas-Kamine verbaut. „Die alten Modelle mochte ich eigentlich nicht wirk-

lich“, so Thomsen. „Das war ja kein richtiges Feuer!“ Bei den neuen Kaminen von Schmid hingegen, wo das Gas durch realistisch wirkende Keramik-Holzscheite geleitet werde, entstehe ein schönes und authentisches Flammenbild. Optisch passt der Kamin mit seiner puristischen Geradlinigkeit gut in das Ambiente des Siel59. Die dreiseitig verglaste Anlage mit einer Frontbreite von 45 cm sowie einer Seitentiefe von 32 cm erlaubt viel Feuersicht und überzeugt gleichzeitig durch seine geringe Bautiefe. Der zweistufige Brenner bringt es auf eine Nennwärmeleistung von zehn Kilowatt

**„Ein schönes
und authentisches
Flammenbild.“**

und lässt sich komfortabel per Fernbedienung regulieren. Seine moderne Betonoptik hat der Kamin auf Wunsch des neuen Besitzers von Malermeister André Dyhr aus dem benachbarten Achtrup bekommen. Nicht nur Hansen und sein Team sind von dem Kamin schon jetzt begeistert, auch wenn der kalte Winter erst noch vor der Tür steht. Kein Tag vergeht, an dem nicht mindestens ein Gast staunend vor dem Kamin steht und sich wundert, dass die Holzscheite gar nicht verbrennen. Hansen klärt gerne auf - über die Holzscheite aus Keramik, das Glimmen der Wolframäden, das LED-Glutbett und die einfache Steuerung per Fernbedienung - und erntet Begeisterung. „Fast alle denken, dass die Scheite aus echtem Holz sind“, lacht der Jungunternehmer. Für ihn ist der Gas-Kamin die perfekte Ergänzung des nordisch-maritimen Ambientes seines Hotel-Restaurants. Da kann die Fähre nach Sylt, Föhr oder Pellworm bei der nächsten Sturmflut doch gerne einmal ausfallen. Ungemütlich dürfte es im Siel59 jedenfalls nicht werden.



„Viele stehen auf, gehen hin und fragen sich, warum das Holz nicht verbrennt. Fast alle Gäste denken, es wäre echtes Holz.“ Carsten Hansen

