

ZWISCHEN NORDSEE, HANDWERK UND NEUGIER

IM RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL SEESTEG TRIFFT EIN ORT RAUER INSEL-
SCHÖNHEIT AUF EINE STERNEKÜCHE, DIE VON TEAMGEIST UND KREATIVER
OFFENHEIT GEPRÄGT IST



Markus Kepschulls Zugang zum Kochen beginnt nicht in der Sterneküche, sondern im Gemüsegarten seiner Eltern. Kartoffeln, Spargel, Johannisbeeren, Zucchini – schon früh erlebte er, wie aus den Schätzen der Erde ein Gericht entsteht. Dieses Verständnis für Produkte und ihre Herkunft prägen seine Arbeit bis heute. Seit zehn Jahren verantwortet er die Küche des Relais & Châteaux Seesteg auf Norderney und verbindet dort klassisch französische Einflüsse mit Elementen, die weit über Norddeutschland hinausreichen. Besonders die indische Küche mit ihrer Gewürzvielfalt und Selbstverständlichkeit für vegetarische Gerichte hat ihn in den vergangenen Jahren geprägt. Gleichzeitig bleibt sein Schaffen eng mit der Insel verbunden.

Im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Seesteg entstehen die Menüs in engem Austausch mit dem gesamten Küchenteam. Gemeinsam wird diskutiert, welche Produkte die Saison bereithält, was die Region gerade hergibt und welche Ideen weitergedacht werden wollen. Für Markus Kepschull liegt genau darin die besondere Dynamik seiner Küche: im gemeinsamen Entwickeln, Hinterfragen und Weitergehen. Es geht ihm darum, Gewohntes neu zu betrachten, Einflüsse zuzulassen und die Küche des Seesteg kontinuierlich weiterzuentwickeln, ohne dabei ihre Identität zu verlieren.

Die Natur Norderneys bleibt dabei eine wichtige Inspirationsquelle für Markus Kepschull. Wind, Dünen, Meer und die raue Klarheit der Insel prägen seine Küche ebenso wie das, was Nordsee und Region kulinarisch hervorbringen. „Ich mag es, wenn man die Landschaft auf dem Teller wiederfindet beziehungsweise wiederschmeckt“, erklärt Kepschull.

Zum besonderen Charakter des Seesteg gehört neben der Kulinarik auch die Atmosphäre des Hauses. Das kleine Relais & Châteaux Hotel verbindet die raue Schönheit der Nordsee mit privatem Charme und individueller Gastlichkeit. Untergebracht in einer ehemaligen Lagerhalle, die seit dem 19. Jahrhundert den Stürmen der See trotz, erleben Gäste hier unmittelbare Nähe zu den Elementen. Alle Zimmer öffnen den Blick auf das Meer und Natur-Highlights wie die Dünenlandschaft oder das UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer sind nicht weit.

Für Markus Kepschull liegt die Stärke des Hauses in der Nähe zu den Gästen und der Möglichkeit, individuell auf sie einzugehen. Viele Besucher kennt das Team seit Jahren. „Wir wissen, was sie mögen, was sie überrascht und was sie immer wieder zurückkehren lässt.“ So entsteht eine Küche, die persönlich ist und zugleich immer in Bewegung bleibt.

3 Fragen an Markus Kobschull:

1. Wann haben Sie gewusst, dass Sie Koch werden möchten?

Tatsächlich habe ich sehr „koch-affine“ Eltern. Sie hatten zwar nie etwas mit Gastronomie zu tun, aber immer einen großen Nutzgarten, mit allem, was man sich vorstellen kann: Kartoffeln, Zwiebeln, Erdbeeren, Johannisbeeren, Zucchini - sogar zwei Reihen Spargel gab es. Und so konnte man die „Lieferkette“ aus der Erde in den Topf hautnah miterleben. Das hat mich von klein auf begleitet.

2. Welches Produkt wird Ihrer Meinung nach völlig unterschätzt?

In der Vielfalt der Möglichkeiten unterschätzt wird vielleicht die Blattpetersilie: Schnöde über vieles gestreut, bietet sie ein unglaubliches Spektrum: Als Pesto, Bouillon, Öl, Suppe, selbst in Desserts in Verbindung mit weißer Schokolade ist sie ein Tausendsassa! Und da ist man noch nicht einmal bei ihrer Wurzel angelangt...

3. Sie begeben sich auf eine der 146 Relais & Châteaux Routes du Bonheur - welches Haus/welches Restaurant müsste dabei sein und warum?

Das Relais & Châteaux Les Maisons de Bricourt, weil es wohl wenige Häuser gibt, die Landschaft und Küche in ähnlicher Form vereinen. Und das seit Jahrzehnten!



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

Relais & Châteaux ist ein einzigartiger, weltweiter Zusammenschluss von 580 unabhängigen Hotels und Restaurants, die durch authentische Werte verbunden sind und sich für Gastfreundschaft auf höchstem Niveau einsetzen. Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung ist heute in 65 Ländern vertreten und zelebriert die für die jeweilige Region typische Art de Vivre. Unter der Führung von engagierten Hoteliers, Küchenchefs und Gastronomen ist jedes Haus tief in seiner Region verwurzelt, bewahrt sein kulturelles, kulinarisches und ökologisches Erbe und arbeitet eng mit lokalen Handwerksbetrieben zusammen. Viele dieser Häuser werden von Familien geführt, die ihr Savoir-Faire seit Generationen weitergeben. Damit verkörpert Relais & Châteaux ein lebendiges Erbe unvergesslicher Reiseerlebnisse im Einklang mit allem Leben auf der Erde.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)

PRESSE- UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de