

NIEDERSACHSEN

Juister leben Nachhaltigkeit vor

POSITIONIERUNG

Gaby und Stefan Danzer engagieren sich mit ihrem Hotel Achterdiek für nachhaltigen Tourismus – bei Lebensmitteln, Energie, Natur und Mitarbeitern.

Juist. Sonne, Sand, Salzwasser – Gaby und Stefan Danzer fühlen sich dem UNESCO Weltkulturerbe Wattenmeer verpflichtet. Ihr Romantik und Wellness Hotel Achterdiek auf der Nordseeinsel Juist ist Partner des Nationalparks Wattenmeer für nachhaltigen Tourismus als auch des Projekts Klimainsel Juist zur Reduktion von Kohlendioxid. Die Hoteliers engagieren sich für die Rettung der Seehunde auf der Nordseeinsel und in der Juist Stiftung für soziale, kulturelle und umweltschützende Projekte. „Nachhaltiges Wirtschaften und achtsamer Umgang mit Menschen, Tieren und der Natur ist für uns selbstverständlich“, sagt Stefan Danzer.

Hotel Achterdiek

Eigentümer:
Gaby und Stefan Danzer

Zimmer: 49

Belegung: 65 Prozent

Aufenthaltsdauer: 5 Tage

Zimmerpreise: 100 bis 385 Euro

Mitarbeiter: 55

Sitzplätze: 148 (innen), 80 (außen)

Preise (Hauptgericht):
22 bis 28 Euro

Kontakt: Wilhelmstraße 36
26571 Juist
www.hotel-achterdiek.de



Unter einem Dach: Nicht nur den Gästen, sondern auch den Mitarbeitern des Hotels Achterdiek steht Wohnraum zur Verfügung.

Seit 20 Jahren arbeitet das Paar in dem von Elke und Heinz Kofmann im Jahr 1978 eröffneten Hotel. Vor zwei Jahren haben sie das 4-Sterne-superior Hotel übernommen. Die mediterrane Feinschmeckerküche von Küchenchef Stefan Danzer ist ein Aushängeschild des Ferienhotels. Auf seiner Karte findet sich eine Variation von der Wachtel und marinierten gelben Linsen mit Wildsteinbuttfilet in Kapernbutter mit Fenchel-Orangengemüse sowie eine rosa gebratene Entenbrust in Rotwein-Schalottenjus mit Quittenrotkohl und Schupfnudeln. Der Küchenchef ist Mitglied bei Slow Food. „Das bietet die Chance, unsere Philosophie nach außen zu tragen“, fügt Danzer hinzu.

Logis bringt Umsatz

Etwa 30 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet der Hotelier mit der Gastronomie. 65 Prozent steuert die Logis zum Jahresumsatz bei. Zwar hat der Wellness-Bereich nur einen Anteil von 5 Prozent am Umsatz. Doch die 440 Quadratmeter große Wellness-Landschaft mit zehn Behandlungsräumen trägt erheblich zur Auslastung des Well-

ness-Hotels bei. Seit 1989 verfügt das Haus auch über ein 85 Quadratmeter großes Schwimmbad mit einer Saunalandschaft, das im ehemaligen Nachbarhaus Jabine eingerichtet wurde. Das Schwimmbad wurde vor zwei Jahren komplett renoviert. Außerdem stehen den Gästen seitdem auch selbstreinigende Whirlpools zur Verfügung.

Etwa 70 Prozent der Urlauber im Hotel Achterdiek sind Stammgäste. Dabei stellt sich das 4-Sterne-superior-Hotel je nach Saison auf unterschiedliche Zielgruppen ein. Während im Winterhalbjahr überwiegend Best Ager das Wellness-Angebot des Hotels nutzen, kommen im Sommer und in den Schulferien Familien mit Kindern.

In den Kellern des Hotels und eines Nebengebäudes befindet sich ein Kraftwerk. Sechs Blockheizkraftwerke und drei moderne Heizkessel versorgen das Hotel mit Strom und Wärme. Hocheffiziente Wärmespeicher sorgen für eine gleichmäßige Wassertemperatur von 70 Grad Celsius. Nach Angaben von Danzer spart er durch die neuen Heizkessel rund 8000 Euro pro Jahr an Gaskosten. Die Blockheizkraftwerke hätten

sich innerhalb von sieben Jahren amortisiert. Allerdings müssten bereits drei der sechs Anlagen nach zehn Jahren durch neue ersetzt werden. Den zusätzlich benötigten Strom bezieht Danzer von Naturwatt, einem Energielieferanten, der Strom ausschließlich durch Wind, Wasser und Sonnenenergie produziert.

Koch kommt aus Syrien

Als Wohnraum stehen den Mitarbeitern drei Gästehäuser zur Verfügung. „Wohnraum ist auf der Insel unbezahlbar“, sagt Danzer. Trotz des Wohnangebots stellt die Gewinnung von Mitarbeitern ein großes Problem des Hoteliers dar.

Als einer der ersten Hoteliers in Niedersachsen hat Danzer deshalb vor einem Jahr einen Koch aus Syrien eingestellt. Der Flüchtling, der in internationalen Hotels in Aleppo als Koch gearbeitet hatte, musste allerdings seine praktische Prüfung vor der IHK wiederholen. „Wir haben ihn gefördert“, berichtet Danzer. Und im Januar dieses Jahres habe der Mitarbeiter seine Prüfung erfolgreich bestanden. Danzer: „Wir haben aktive Integration betrieben.“ *Helmut Heigert*

Kompakt**Elb-Matrose eröffnet**

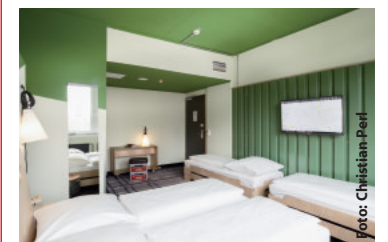
Geesthacht. Das ehemalige Hotel Krümmeler Hof in Geesthacht hat als Hotel und Restaurant Elb-Matrose wieder geöffnet. Erstmals wurde das familiengeführte Haus an eine externe Familie verpachtet. Die neuen Gastgeber sind der ehemalige Vollmatrose und Fischer Thomas Hüttig und seine Frau Kerstin. Die 15 Kajüten, zum Teil mit Elbblick, sind modern eingerichtet. Die Übernachtungspreise beginnen bei 33 Euro pro Person inklusive Frühstück. Der Schwerpunkt der Restaurantkarte liegt auf regionalen Fischgerichten, aber auch Fleischliebhaber und Vegetarier kommen auf ihre Kosten. *mt*

Mehr Gäste für Elbkommunen

Scharnebeck. Kommunen der Unterelbe haben sich zusammen getan, um ihre Region zu vermarkten. Zu dem Kooperationsprojekt Kurs Elbe gehören Orte wie Stöckte, Boizenburg und Lenzen in der Prignitz. Die Zahl der Übernachtungen in der Region zwischen Hamburg und Hitzacker stieg im Zeitraum von 2009 bis 2015 um 23 Prozent. Sie lag im vergangenen Jahr bei 383.000. Außer der Flora und Fauna wollen die Kommunen mit dem Ausbau der touristischen Infrastrukturlinien. Das größte gemeinsame Event in diesem Jahr wird der Kurs-Elbe-Tag am 24. April in Lauenburg und Hohnstorf sein. Erwartet werden acht Fahrgast- und Museumsschiffe und 10.000 Zuschauer. *mt*

Superbude im neuen Look

Hamburg. Die Superbude in Hamburg St. Georg hat sich aufgehübscht. Zusammen mit den Mitarbeitern und der Designagentur Dreimeta wurde ein neues Design kreiert, das den maritimen Wünschen von Freiheit und Sehnsucht, Heimat und Fernweh, Hafen und Han-



Im Vierer-Zimmer: Durchdachtes Design.

sestadt gleichermaßen Rechnung tragen soll. Dabei wurden unter anderem Teppiche, Betten und die Garderobe erneuert. Der „Kitchenclub“ bekam einen neuen Anstrich sowie ein neues Lichtkonzept. Dreimeta und das Hamburger Unternehmen Fritz-Kola zeichnen für die Gestaltung jeweils eines Zimmers verantwortlich. *ko*

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Tourismuskraft startete mit sattem Plus in die Saison

SAISONAUFTAKT

Mehr Gäste entscheiden sich für Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern. Golftourismus wird dabei zunehmend wichtig.

Rostock. Mecklenburg-Vorpommern startet mit einem Übernachtungsplus in die Saison. Bereits im Januar hat es 9,3 Prozent mehr Gäste im Land gegeben als im Vorjahresmonat. Die 29,5 Mio. Übernachtungen aus 2015 sollen getoppt werden. „Wir haben das Kampfziel von 30 Prozent“, sagte Jürgen Seidel, Präsident des Landestourismusverbands zum Auftakt der Tourismuskraft. Erfreulich sei auch die Entwicklung für Beschäftigte der

Branche: Die Zahl der sozialversicherungspflichtigen Mitarbeiter hat sich um 4,6 Prozent erhöht. Um Urlauber an die Ostseeküste, zur Mecklenburgischen Seenplatte und ins Binnenland zu locken, wollen Touristiker die Regionalität ausbauen. „Befragungen haben ergeben, dass die Gäste sich beim Restaurantbesuch regionale Spezialitäten auf dem Teller wünschen“, sagte Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA-Landesverbands. Saisonprodukte spielten dabei ebenso eine Rolle, wie kurze Transportwege und Anbieter vor Ort zu unterstützen, sagte Tobias Weitendorf, Sprecher des Landestourismusverbands. Laut Zöllick bezieht sich das Thema Regionalität nicht nur aufs

Essen, sondern auch auf die Kultur. „Das Gewerbe muss mit Theatern, Zoos und Veranstaltern zusammenarbeiten.“ Das Projekt „Typisch regional“ in Kooperation mit dem Verein Landurlaub treibt dieses Vorhaben zusätzlich voran. Teilnehmer bekommen Hilfe beim Online-Marketing, Workshops sowie Präsenz bei Messeauftritten. „Auf diese Weise unterstützen wir fünf Projekte, um den ländlichen Raum zu stärken: Wandern, Angeln, Romantik, Reiten und Brauchtum“, so Weitendorf. Das Hinterland gilt als Sorgenkind der Touristiker. Damit Besucher weiterhin Mecklenburg-Vorpommern als Urlaubsziel aussuchen, sollen Hoteliers investieren. Jürgen Seidel: „Viele wa-

ren nach der Wende Quereinsteiger, bei manchen findet sich noch 20 Jahre altes Inventar.“ Tobias Weitendorf freute sich nicht nur über steigende Gästezahlen, sondern auch darüber, „dass sich ein Stammespublikum entwickelt“. Die schwächeren Quartale würden durch saisonverlängernde Maßnahmen gestärkt. Als Beispiel nannte Zöllick das Warnemünder Wintervergnügen im Februar, das die Häuser fülle.

Ein starker Zweig ist laut Rüdiger Born der Golftourismus. „17 Anlagen gibt es im Land, in Ranzow auf Rügen entsteht die nächste und demnächst begrüßen wir unser 16.000. Mitglied“, so der Vorsitzende des Golfverbands MV. *tup*



Zuständig für die Region
Katharina Ott
k.ott@ahgz.de