KURZ NOTIERT

Preis für Beach Motel

ST. PETER-ORDING. Das Beach Motel in St. Peter-Ording hat bei den Top Hotel Opening Awards in Stuttgart den ersten Preis in der Kategorie Exceptional gewonnen. Seit 3 Jahren werden durch den Branchen-Award die besten Hotel-Eröffnungen des Jahres 2013 prämiert. *hh*

Tag der offenen Tür

LÜBECK. Unter dem Titel „Gastrobeat" veranstaltet die Gewerbeschule Nahrung und Gastronomie in Lübeck am Samstag, 8. März, einen Tag der offenen Tür. Von 12 – 16 Uhr informieren Schulen, Kammern, Hotels und Restaurants in dem Gebäude an der Parade 2 die Besucher über freie Ausbildungsplätze, Ausbildungs- und Praktikumsmöglichkeiten sowie duale Studiengänge in der Region. *hh*

Hotelsterne für Lübeck

LÜBECK. Das Holiday Inn Hotel Lübeck ist mit 4 Sternen superior klassifiziert worden. Der Vorsitzende des DEHOGA Kreisverbandes Lübeck Jens Musche (rechts) überreichte Direktor Frank Senger die Plakette. Das Hotel mit 159 Zimmern war 2013 für rund 2,5 Mio. Euro renoviert worden. *hh*

Foto: Helmut H

Süßes zum Valentinstag

AHRENSHOOP. Im Arrangement zum Valentinstag bekamen die Gäste im Grand Hotel und Spa in Ahrenshoop rote Rosen, exklusiven Champagner, hausgemachte Pralinen und ein romantisches Frühstück im Bett. Bei einem Pralinenkurs in der Yachthafenresidenz Hohe Düne konnten die Verliebten unter Anleitung des Patissiers in der Küche des Admiral's Club vier Sorten Pralinen gemeinsam herstellen, verzieren und dekorieren. *srk*

Dau ist neuer Gastgeber

ROSTOCK. Kai Dau ist neuer Gastgeber im Best Western Hanse Hotel Warnemünde. Der gebürtige Ostfriese ist Gastgeber aus Leidenschaft, wie er betont. Neben dem Ausbau gastronomischer Dienstleistungen stehen eine Vielzahl kleinerer Veränderungen wie auch weitere Investitionen in das Gebäude an. *srk*

Kaum Lücken im Belegungsplan: Im Strandhotel Georgshöhe mit seinen 132 Zimmern und Suiten legt man wenig Wert auf Kurzbuchungen Fotos: Alexander Schmolke

▸ **Niedersachsen**

Kompromisse führen zu nichts

Betriebsführung Im Strandhotel Georgshöhe auf Norderney überlässt Inhaber Karl-Hans Sigges nichts dem Zufall. Das zahlt sich aus. Die Auslastung liegt bei mehr als 90 Prozent.

NORDERNEY. Im hohen Norden haben Fußballfans eigentlich nur die Wahl: Werder oder HSV. Auf Norderney aber, über dem Strandhotel Georgshöhe, da weht weder eine grün-weiße noch eine blau-weiß-schwarze Fahne – sondern eine schwarz-gelbe. Das erste Anzeichen dafür, wie viel von der Persönlichkeit des Eigentümers in dem Spa- und Resorthotel steckt.

Den Karl-Hans Sigges kam in Dortmund zur Welt, daher zeigt er Flagge für den BVB. Als er um die Jahrtausendwende im Tennisfieber war, baute er eine Tennishalle. Mittlerweile ist der 61-Jährige auf Fitness umgestiegen – folgerichtig findet sich das bestausgestattete Fitnessstudio des Eilands nun in seinem Hotel. Und wenn Sigges auf Reisen ist, schickt er seinem Team manchmal Fotos von Einrichtungsgegenständen aus anderen Unterkünften, die er sich in seinem 4-Sterne-Superior-Haus gut vorstellen könnte – so kam der Kamin ins Restaurant, den er in Monaco entdeckte.

„Ich bin gut damit gefahren, das Hotel so zu entwickeln, dass es mir und dem Team gefällt", sagt Sigges – und nach einer Hausführung darf man ihm zustimmen. Obwohl der Betrieb seit 1978 mehrere Male massiv erweitert wurde, kommt es nicht wie ein Flickenteppich daher, sondern aus einem Guss. „Darauf, dass sich der Flurteppich durch das ganze Haus zieht, bin ich schon stolz", sagt der Inhaber.

25 Mio. Euro investierte er zwischen 2004 und 2012. Dafür wurden unter anderem alle 132 Zimmer renoviert und mit Interlübke-Lackmöbeln, Plasma- oder LCD-Fernsehern sowie Natursteinbädern ausgestattet. Clou der Zimmer zur Meerseite: Ein Teil der Wand des Bades besteht aus einem Spiegel, der sich zur Seite schieben lässt – der Gast kann also beim Zähneputzen die Nordsee-Wellen betrachten.

Nordseeblick haben die Gäste auch aus dem Wellnessbereich, sogar aus den Saunen und Sanarien – aus denen man freilich nur hinausschauen kann, nicht umgekehrt. Weitere Highlights der Oase, die der Relax-Guide mit 4 Lilien und satten 19 Punkte bewertet, sind die drei Meerwasser-Pools, die Schneegrotte und die Thalasso-Behandlungen. Für Letztere erhielt die Georgshöhe als erstes Hotel Ostfrieslands das Zertifikat „Original Thalasso-Zentrum". Wellness- und Fitnessbereich haben dafür gesorgt, dass das Strandhotel längst kein Saisonbetrieb mehr ist. Die Auslastung lag 2012 bei gut 90 Prozent, „ohne den Januar würden wir sogar an der 100-Prozent-Marke kratzen", so Sigges. Zudem leiste man es sich, erst ab sieben Nächten aufwärts zu vermieten.

Ein letzter Bereich, bei dem Sigges' Vorlieben in sein Hotel eingeflossen sind: die Gastronomie. Zum einen isst er gerne gut, weswegen er 2007 als Ergänzung zum Hotel- das Gourmetrestaurant N'eys eingerichtet hat. Das Niveau, das Küchenchef Ulf Kettler dort erreicht, beurteilt Gault Millau mit 13 Punkten. Zum anderen, und da wären wir abschließend noch einmal bei der erwähnten schwarz-gelben Flagge, hat Sigges direkt neben sein Hotel eine Currywurst-Bude gestellt. Beliefert wird sie – na klar, von einer Dortmunder Fleischerei.

Fazit: Ein Paradebeispiel für Authentizität, was Karl-Hans Sigges im Strandhotel Georgshöhe bietet. Den Gästen gefällt's. *Alexander Schmolke*

STRANDHOTEL GEORGSHÖHE

- **Inhaber:** Karl-Hans Sigges
- **Kategorie:** Ferienhotel
- **Klassifizierung:** 4 Sterne superior
- **Zimmer/Betten:** 132/200
- **Preise:** EZ von 80 bis 168 Euro, DZ von 174 bis 310 Euro
- **Preise (Hauptgerichte):** Restaurant 19 Euro, N'eys 26 Euro
- **Durchschnittsbon:** Restaurant 45 Euro, N'eys 70 Euro
- **Aufenthaltsdauer:** 7 Tage
- **Mitarbeiter:** 85 Festangestellte, 5 Aushilfen
- **Auslastung:** 90 Prozent
- **Gastro-Plätze:** Restaurant am Meer 140, N'eys 40, Bar 30
- **Kontakt:** Kaiserstraße 24 26548 Norderney www.georgshoehe.de

VIER FRAGEN AN

Karl-Hans Sigges

Karl-Hans Sigges zur Mindestaufenthaltsdauer in seinem Haus
Foto: Carsten Muecke

1. Wenn ich zwei Tage bei Ihnen wohnen möchte …

… wäre das schwierig. Wir leisten es uns, erst ab sieben Tagen aufwärts zu vermieten. Nur wenn sich eine Woche vor einem Termin abzeichnet, dass der Belegungsplan Lücken aufweist, geben wir Zimmer beispielsweise für zwei Tage ab.

2. Wie viele Diskussionen über diese Regelung muss Ihr Rezeptionsteam führen?

Schon so einige. Gerade in Zeiten, da der Trend zu mehreren Kurzurlauben im Jahr geht, stoßen wir vielleicht manchen potenziellen Gast vor den Kopf. Ausnahmen machen wir trotzdem nur kurzfristig, denn die Sieben-Nächte-Kontingente tragen auch zur Qualitätssicherung bei.

3. Inwiefern?

Kurzbuchungen sind oft gleichbedeutend mit Gruppenreisen, häufig an Wochenenden. Wir wollen aber nicht, dass dann quietschfidele Herren zu einer Ruhe suchenden Dame in die Sauna treten. Schließlich möchten wir unseren Gästen eine persönliche und erholsame Wellnessatmosphäre bieten. Das eröffnet uns die Möglichkeit, uns unsere Klientel bis zu einem gewissen Grad selbst auszusuchen.

4. Weitere Vorteile?

Zum einen trägt sie dazu bei, dass unsere durchschnittliche Aufenthaltsdauer nicht unter sieben Tage sinken kann. Das hält die Reklamationsrate gering. Wer nur kurz urlaubt, will so viel wie möglich aus den zwei, drei Tagen herauspressen – entsprechend unwirsch ist er, wenn er mal etwas länger warten muss. Langzeit-Gäste sind da deutlich entspannter.

Die Fragen stellte Alexander Schmolke

▸ **Bremen**

Tanzen entspannt

Konzept Das Noon lädt zur Mittagspause auf die Tanzfläche

BREMEN. „Lunch Beat" nennt sich ein Konzept, mit dem Christian M. Leon am letzten Donnerstag im Monat immer mehr Bremerinnen und Bremer in sein Lokal Noon lockt. Dann verbringt eine wachsende Zahl Hansestädter ihre Mittagspause beim Tanz. Eine Stunde ist geöffnet und in dieser Zeit sollen die Gäste nicht über die Arbeit nachdenken, sondern sich auf der Tanzfläche entspannen. Zur Stärkung werden vor allem Salate und spanische Tortilla serviert. Innenarchitektonisch übt sich das Noon in Bescheidenheit. Die Theke besteht aus Europaletten; auf Kaffeesäcken lässt sich sitzen; einige Bürolampen dienen der Dekoration. Die Idee des Tanzens in der Mittagspause stammt nach Angaben von Leon ursprünglich aus Schweden. *tkl*

▸ **Niedersachsen**

Stimmung ist positiv

Umfrage Gastronomen und Hoteliers wollen investieren

OSNABRÜCK. Zufriedene Gesichter beim Gastgewerbe im Raum Osnabrück: Bei einer IHK-Umfrage unter mehr als 300 Firmenchefs bewerteten mehr als drei Viertel den Verlauf der Wintersaison als zufriedenstellend oder besser. Und für die laufende Wintersaison erwarten sowohl die Gastronomie als auch die Hotellerie einen noch günstigeren Abschluss.

Diese positive Stimmung und Geschäftslage spiegelt sich laut IHK auch in der Investitionsbereitschaft wider: Zwei Drittel der Betriebe wollen modernisieren. Arbeitsplatzabbau ist in der Regel kein Thema: Bei rund 80 Prozent der Befragten soll die Anzahl der Beschäftigten zumindest gleich bleiben. Mehr als die Hälfte der Befragten wollen verstärkt ausbilden. *tkl*