



SPEZIAL

In Zusammenarbeit mit dem Kreisverband Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA hat die »HIER im Norden« einmal einen Streifzug durch die Mitgliedsbetriebe unternommen. Und wollte wissen, wie Corona die Betriebe verändert hat. Der 1. Vorsitzende des DEHOGA Schleswig-Flensburg, Hans-Peter Hansen, stand uns dabei hilfreich zur Seite.

Lesen Sie bitte auf den Sonderseiten.

Teekontor NF
any time is teatime
Ihre Fachgeschäfte
für Tee und Teezubehör
info@teekontor-nf.de www.teekontor-nf.de

Husumer Teekontor Schloßgang 8 Telf 04841 / 2599	Husumer Hafen 20 Hafenstraße 20 Telf 04841 / 772379
---	--

Fischmarkt Husum
am Kutterhafen GmbH
25813 Husum | Rödemishallig 9
Tel. 04841-64 07 22

Krabben & Fisch täglich (7)isoli
Ihr Spezialist am Kutterhafen Husum

Wir haben täglich geöffnet!
– Sonntags leckere Fischbrötchen –

Meeresfrüchte im Direktverkauf: Große Auswahl an Fisch, Garnelen & Räucherfisch, Feinkost-Spezialitäten

Ein begehrtes Fotomotiv am Husumer Binnenhafen:

Alter Tonnenleger »Hildegard«



Der Nebel drückt die Dächer schwer. Und durch die Stille braust das Meer eintönig um die Stadt ... (Theodor Storm) Wer Husum besucht, kommt am Binnen- und Außenhafen nicht vorbei. Auf der alten Slipanlage liegt der 113 Jahre alte Tonnenleger »Hildegard« – ein Museumsschiff des Schiffahrtsmuseums Nordfriesland – im Blickpunkt. Ein begehrtes Foto-

Motiv. Man trifft sich auf der kulinarischen Hafenmeile und genießt das Ambiente. Es lässt sich wunderbar flanieren bei Ebbe und Flut – vorbei an den vielen Fachgeschäften, Cafés und den urigen Fischrestaurants. Auch ein Krabbenbrötchen auf die Hand muss sein. Und ohne ein Erinnerungsfoto kann man die malerische Kulisse bestimmt nicht verlassen.

»Patchwork« in der Kirche zu Ulsnis:

Flickenteppich aus vielen verschiedenen Genres



Der Förderverein der Kirche zu Ulsnis e.V. hat in der St. Wilhadi-Kirche am Sonntag, 20. März, wieder ein Konzert geplant. Beginn ist im 19 Uhr. Die Gruppe »Patchwork« lädt dann ein zu einer zauberhaften musikalischen Reise von Europa bis Südamerika.

»Patchwork« – der Name ist Programm: Die Gruppe serviert einen bunten Flickenteppich aus Musik verschiedener Genres, von Folk und Tango aus Südamerika über Jazzstandards bis zum französischen Chanson. Die Zutaten bestehen aus Gesang, Querflöte, Jazz- und Konzertgitarre, Bass und eine Prise Handplan.

Reiseführer sind: Günter Diehl, Bass, Katharina Herrmann, Querflöte, Handplan, Cajon und Gesang, Torsten Scholz, Jazzgitarre und Gesang sowie Martina Strich, Gesang und Konzertgitarre. In der Pause werden Getränke angeboten. Der Eintritt ist frei, es wird um eine Spende für die Gruppe gebeten. Es gelten die dann vorgeschriebenen Corona-Regeln.

Noch Standbetreiber gesucht:

Spezialitätenmarkt der Landfrauen

So langsam kann es wieder losgehen: Die Eiderstedter Landfrauen planen für dieses Jahr den traditionellen Spezialitätenmarkt der Land-

frauen-Vereine Eiderstedt und Everschop in Garding, der am 31. Juli dieses Jahres, von 14 bis 17 Uhr, auf dem Gardinger Marktplatz

stattfinden soll. Für eine schöne »Kaffeetafel« mit Kaffee, Kuchen und Torten ist gesorgt. Gesucht werden noch Standbetreiber, die auf

diesem bunten Markt, der weit über die Grenzen Eiderstedt hinaus bekannt ist, regionale Spezialitäten anbieten können und wollen.

Beispielsweise Futjes, Waffeln, Pfannkuchen, was eben auf solch einen Markt passt. Auch kunsthandwerkliche Stände dürfen sich gern be-

werben. Und zwar bis Ende März bei Sabine Pauls unter der Nummer 0172 / 4565 581 oder per E-Mail: spezialitaetenmarkt-eiderstedt@gmx.de

Willkommen im **Strand-HOTEL**
Bad St. Peter-Ording

Ein delikates Essen, ein guter Tropfen ... Vertraute, heimische Atmosphäre im Restaurant

»Wo Genießer gern stranden«

Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 / 96 96 0
E-mail: strandhotel-st.peter@t-online.de · www.strandhotelstpeterording.de



Küche
täglich
von
16:30 bis
21:00 Uhr
Mittwoch
Ruhetag!



NORDSEEHEIL-
UND SCHWEFELBAD

ST. PETER- ORDING

Im »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording:

Ein Verwöhn-Wochenende für zwei Personen zu gewinnen!



Das Hoteliers-Ehepaar Stephanie und Marco Lass freut sich gemeinsam mit Mitarbeiterin Esther Gläß (re.) über die Auszeichnung »HolidayCheck Special Award 2022«, die das »Strand-Hotel« in diesem Jahr bereits zum fünften Mal hintereinander erhalten hat.

Die Leser der »HIER im Norden« wissen es bereits und warten auch schon immer darauf: Seit Jahren wird vom »Strand-Hotel«

in St. Peter-Ording – meist Anfang des Jahres – ein wunderbares Verwöhn-Wochenende für zwei Personen gestiftet und ver-

lost. In diesem Zusammenhang hofft man, dass das Jahr durch die Lockerungen in Gastronomie und Hotellerie entspannter

verläuft als die Jahre zuvor und der Gewinner beziehungsweise Gewinnerin das Wochenende mit Begleitperson noch intensiver genießen kann.

Es umfasst zwei Übernachtungen mit jeweiligem Frühstücksbuffet sowie abends jeweils ein Menü im Hotel-Restaurant »Marsch & Meer«. Wenn Sie sich am Gewinnspiel beteiligen und gewinnen möchten, brauchen Sie nur die Frage zu beantworten, welche Auszeichnung man auch in diesem Jahr wieder bekam, die Antwort auf eine Karte zu schreiben und diese bis Freitag, 4. März 2022 (Einsendeschluss), an die HIER im Norden, Verlag Brinkmeier, Postfach 1712, 24907 Flensburg, zu schicken. Das Verwöhn-Wochenende wird unter allen Einsendungen mit der richtigen Antwort verlost. Der Rechtsweg wie auch Verlagsmitarbeiter und deren Angehörige sind ausgeschlossen. Das »Strand-Hotel« im Kurzentrum von St. Peter-Ording – nicht weit entfernt von Dünentherme und dem weitläufigen Strand – ist bekannt als ein charmant und familiär geführtes Haus. Im April 2007 übernommen, hat es Hotelier Marco Lass mit viel Liebe zum Detail umgebaut, modernisiert und umgestaltet sowie das Angebot um das Hotel-Restaurant »Marsch & Meer« erweitert. Viele Auszeichnungen erhielt er dafür. Erst jetzt konnte man sich bereits zum fünften Mal hintereinander über den »HolidayCheck Special Award« freuen und gehört damit wie-

der zu den beliebtesten Hotels dieses Meinungsportals für Reisen und Urlaub. Nur die besten zehn Häuser einer Region erhalten diesen Award, der jetzt zum dritten Mal auch an die »Strandburg« ging. Es ist das Schwesterhotel vom »Strand-Hotel«, das gleich um die Ecke liegt.

Zum »Strand-Hotel«

Das Haus, zu dem im Frühjahr vor fünf Jahren 200 Meter weiter auch noch das Hotel »Strandburg« hinzugekommen ist, verfügt über 70 Betten auf zwei Etagen. Überwiegend sind Doppelzimmer und Appartements vorhanden. Alle Zimmer bestechen nicht nur durch Komfort sowie ein modernes und zugleich gemütliches Ambiente, sondern befinden sich hinsichtlich der Ausstattung auf dem aktuellsten Stand. Und hat man in einem der Komfort-Betten wieder einmal gut geschlafen, steht zu einem optimalen Tagesbeginn ein reichhaltiges Frühstücksbuffet zur Verfügung. Im Restaurant »Marsch & Meer« sind nicht nur abends, sondern auch zum Frühstück Nicht-Hotelgäste gern gesehen und herzlich willkommen.

Ob man nun deftige Gerichte mag oder eher der leichten, eleganten Küche zugeneigt ist: Das Küchen-Team versteht es, auf Wünsche individuell einzugehen – und dies je nach Saison. So kommen im Frühjahr Matjes und Spargel auf den Tisch – und werden im Herbst immer die St. Peteraner Kohltage veranstaltet.



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

das Omikron-Virus hatte einschneidende Maßnahmen zur Folge und auch die Gastronomie und Hotellerie wieder fest im Griff. Weswegen auch wir mit der »HIER im Norden« nicht gleich im Januar, sondern jetzt erscheinen. Nun sind nach und nach Lockerungen geplant, was die einen begrüßen und wiederum andere noch mit Skepsis begegnen, wie Umfragen zeigen. Auf jeden Fall soll das Leben bald und spätestens zu Ostern fast wieder ganz normal weitergehen. Vielleicht können auch wir dann wieder über die oder andere Veranstaltung, die dann stattfinden kann, berichten. Wir werden sehen. In dieser Ausgabe haben wir zusammen mit dem DEHOGA Schleswig-Flensburg, dem Kreisverband im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, einige Mitglieder befragt, wie sie Corona erlebt haben und durch die Krise gekommen sind. Und wir verlosen zusammen mit dem »Strand-Hotel« in St. Peter-Ording wieder ein Verwöhn-Wochenende, was uns sehr freut. Die nächste Ausgabe erscheint nun im März. Bleiben Sie mir bitte auch bis dahin weiterhin gewogen und vor allen Dingen gesund. Machen Sie es gut,

Ihr Wilhelm Brinkmeier

HIER

im Norden

01 / 2022

Herausgeber

Verlag Brinkmeier

Flensburg

Postadresse:

Postfach 1712

24907 Flensburg

Telefon 04 61 / 1 82 99 33

Fax 04 61 / 182 99 35

info@hierimnorden.de

www.hierimnorden.de

Redaktion/Anzeigen:

Wilhelm Brinkmeier

(verantwortl.)

Redaktion/Anzeigen:

Husum · Lothar Poth

Telefon 04841 / 7 14 27

Layout:

Martin Weber

Druck: Flensburg Avis

Willkommen im

Strand-HOTEL

Bad St. Peter-Ording

Verweilen à la carte ... In unserem Restaurant

Ein kulinarisches Vergnügen ganz besonderer Art.

Küche täglich von
16:30 bis 21:00 Uhr
Mittwoch Ruhetag!

Winterzeit · Grünkohlzeit

Für uns ist Grünkohl mehr als Gemüse: Genuss, Tradition und Lebensart!

Frühjahrszauber ... an der Nordsee

Zu buchen bis zum 14. April 2022

Ausspannen und auftanken (4-Tage-Arrangements)

... unser **SILBER-Angebot**

- 1x Begrüßungsgetränk
- 4x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC
- 4x Schlemmerfrühstück vom Buffet
- 3x Abendessen (3-Gänge-Menü à la carte) in unserem Restaurant »Marsch & Meer«
- 1x 3,0 Stunden Aufenhalt in der »Dünen-Therme«

Preis im Doppelzimmer p. P. **369,- €**

Preis im Appartement p. P. **409,- €**

Doppelzimmer zur Alleinnutzung p. P. **519,- €**

Traditionelle Gastlichkeit, eine gute Idee sich verwöhnen zu lassen.

Im Bad 16 · 25826 St. Peter-Ording · Telefon 0 48 63 / 96 96 0
E-mail: strandhotel-st.peter@t-online.de · www.strandhotelstpeterording.de

Seit 2013 erstmals kein Wachstum im vergangenen Jahr:

»Flensburger« mit Zuversicht in die nächsten Monate

Im Monat Februar konnten von der kleinen Flensburger Brauerei, wie Andreas Tembrockhaus in der Jahres-Pressekonferenz sagte, wieder 25 Container nach China geliefert werden. Vor zwei Jahren – zum Anfang der Pandemie – war das noch anders. Da hieß es vom Geschäftsführer Vertrieb und Marketing der Flensburger Brauerei, dass zehn Container von den Chinesen storniert worden waren. Im Vergleich zum Vorjahr ist der Exportbereich insgesamt um 7,3 Prozent gewachsen. Was nicht bedeutet,

dass man sich entgegen des Trends im deutschen Biermarkt weiterhin im Wachstum befindet. Erstmals seit 2013 wurde mit 600.000 Hektolitern im Vergleich zum Jahr 2020 sogar ein Minus von 10 Prozent verzeichnet.

Positiv wurde vermerkt, dass Flens mit den nachgefragten hellen Bieren, die ursprünglich aus Bayern kommen, richtig liegt, und auch mit den alkoholfreien Marken und der Dose weiter wächst. Mit einem Plus von 5,9 Prozent erholte sich

ebenfalls der Fassbierabsatz ein wenig. Obwohl man sich mit den 30.000 Hektolitern noch deutlich hinter den 60.000 vor Corona befindet.

Geschlagene sieben Monate sei die Gastronomie geschlossen gewesen, dann ein kalter Frühling sowie ein verregnet Sommer und schließlich noch die Omikron-Variante, die viele geplante Veranstaltungen gestoppt habe, so Tembrockhaus. Das alles seien unter anderem die Gründe dafür gewesen. »Auch wir haben unsere Weihnachtsfeier abgesagt«, berichtete er und meint, dass das Fassbierergebnis vor der Pandemie nur auf längere Zeit wieder erreich-

bar sei. Die Leute hätten ihr Verhalten verändert und seien abgewandert aus der Gastronomie.

Auf das Ergebnis der Flensburger Brauerei habe alles laut Tembrockhaus keinen Einfluss gehabt. Da nur wenige Veranstaltungen gemacht worden seien, habe man unter anderem die Personalkosten dafür gespart und auch sonst das Motto Sparsamkeit hochgehalten. Man blickt nun zuversichtlich in die nächsten Monate und will 2022 mindestens wieder auf die 660.000-Hektoliter-Marke kommen.

Nach wie vor ist das Pilsener mit einem Anteil von 61 Prozent die Hauptmarke. In die-

ses Jahr wird sie 100 Jahre alt, was natürlich etwas gefeiert werden soll. Und auch die beliebte Flens-StrandGut-Aktion, in deren Rahmen man sich an der Reinigung der Strände in Schleswig-Holstein beteiligt, läuft weiter.

Der Bereich der Technik sei auf die Fortsetzung des gewohnten Wachstumskurses gut vorbereitet, so Sylke Moerke, die als Geschäftsführerin Technik die Nachfolger von Hans-Peter Heyen antrat. Was das neue Logistikzentrum im Gewerbegebiet in Schuby betreffe, befindet man sich in der Planungsphase, erklärte sie. Diesbezüglich könne noch kein konkreter Baubeginn genannt werden.

Die Brauerei hat in den vergangenen Monaten die Betriebsgenehmigung erhalten, zukünftig anstelle von 3.000 Hektolitern 4.500 Hektoliter am Tag zu brauen. So können nun eine Million Bier im Jahr gebraut und abgefüllt werden. Dafür wurde in zusätzliches Leergut, in die Erhöhung der Umpack- und Sortierkapazitäten sowie in die Erweiterung der Verladekapazität investiert. Die Einführung dieser Maßnahmen hat gut gewirkt. Der Juni 2021, mit 80.000 Hektolitern der stärkste Monat seit 1992, hat das bewiesen. Die Logistik hat die Juni-Mengen mit einer Lieferfähigkeit von 99,9 Prozent an die Kunden ausgeliefert.

Wechsel in der Geschäftsführung Technik:

Die neue Doppelspitze der Flensburger Brauerei



Andreas Tembrockhaus bildet mit Sylke Moerke das neue Führungs-Duo. Hans Peter Heyen (Foto li.) ist nach zwölf Jahren bei der Brauerei in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. Foto: Julius Demant

Sylke Moerke und Andreas Tembrockhaus: Das ist die neue Doppelspitze der Flensburger Brauerei. Am 1. Januar dieses Jahres trat Sylke Moerke als Geschäftsführerin Technik die Nachfolge von Hans-Peter Heyen an, der in den wohlverdienten Ruhestand ging. Der 64-Jährige verantwortete zwölf Jahre lang erfolgreich die Bereiche Technik, Qualitätswesen, Einkauf, Logistik, IT und Controlling. Unter seiner Leitung wurde in den vergangenen Jahren unter anderem die gesamte Abfüll- und Verpackungstechnik der Brauerei auf den neuesten Stand gebracht und die Weichen für die Errichtung eines neuen Logistikzentrums gestellt.

Hans Peter Heyen weiß seine Nachfolge bei Sylke Moerke in guten Händen. Sylke Moerke verfügt über eine langjährige Berufs- und Führungserfahrung bei namhaften Unter-

nehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Unter anderem war sie mehrere Jahre bei der Warsteiner Brauerei und der EMIG GmbH in leitender Position tätig. Bis zu ihrem Wechsel nach Flensburg

verantwortete die aus Norddeutschland stammende Diplom-Wirtschaftsingenieurin die Planung und Logistik der Central Europa Organisation der Hero-Gruppe (Schwartau-er Werke).

Andreas Tembrockhaus ergänzt »Ich freue mich darauf mit meiner neuen Kollegin neue Akzente in der Getränkeindustrie zu setzen. Mit den Erfahrungen von Sylke Moerke sind wir bestens für die Zukunft ausgerichtet.«



insel & land immobilien

Kompetent und Professionell - www.iul-immo.de

Der Erfolg gibt uns recht !!

Wir sind Ihr professioneller Ansprechpartner vor Ort rund um das Thema Immobilien
Wir suchen Ein- und Mehrfamilienhäuser Grundstücke, und Wohnungen
Kostenlose Wertermittlung und bei Vertrag **kostenlosen** Energieausweis

Das Team von Insel und Land Immobilien

Lorenz Jacobsen Tel. 0171 688 00 68	Wolfgang Tesch Tel. 0174 / 477 15 29
Cord Radusch Tel. 0157 / 8600 3155	Wolfgang Ross Tel. 0152 / 0 333 59 55

www.iul-immo.de

Bei der »ELVIS PA Veranstaltungstechnik« kann man es immer noch nicht fassen:

Plötzlich war Schluss mit allen Veranstaltungen



Die Musik ist das Leben von Elvis Schultz aus Jardelund: Das allein beweist seine riesige Sammlung an LPs und CDs.

Michel Elvis Schultz aus Jardelund, von seinen Eltern nach zwei berühmten Musikern ihrer Zeit benannt, wird von allen nur Elvis genannt. Und er ist auch genauso unverkennbar gestylt und hat sich als DJ ganz der Musik sowie der Bühnen- und Messtechnik verschrieben. Sind es im Sommer draußen die Bühnen, so ist es im Winter der Messebau, der für »ELVIS PA Veranstaltungstechnik« einen immer größeren Stellenwert einnimmt. Auf einer Messe in Berlin kam dann der Lockdown, musste schon beim Aufbau,

der gerade stattfand, alles wieder abgebaut werden. Es war Schluss mit allen Veranstaltungen. Von den ursprünglich 16 Mitarbeitern in Voll- und Teilzeit konnten lediglich zwei gehalten werden. Und Elvis hat einen Job als Hundefutter-Vertreter angenommen – um sich und seiner Familie wenigstens den Lebensunterhalt zu sichern.

Beim NDR hat Elvis den Beruf des Tontechnikers gelernt. Aber im Studio war es ihm zu eng und muffig geworden. Er wollte hinaus und stürzte sich ins Ge-

schehen. Die ehemalige »Fuckin´ Kius Band«, die er begleitete, das »Wallsbüll Open Air« und die Live-Musik im legendären »Plunschli« in Husbyries waren nun seine Welt. Zu Licht, Ton und Bühne kamen Messen und Tagungen hinzu. Und zwischendurch »legte er immer wieder Platten auf«.

»Wir in unserer Veranstaltungsbranche verfügen über die am besten ausgebildeten Leute auf der ganze Welt«, so Elvis. Und man werde vom Staat so im Stich gelassen, bedauert er. Mit den 9.000 Euro Überbrückungshilfe, die er bekommen habe, könne er ganz bestimmt keine Jahre überbrücken. Vom Verband der Discjockeys und dem VPLT, dem Verband der Professionellen Licht- und Tontechniker, denen er angehöre, habe er auch wenige bis keine Informationen dazu erhalten, was er in seiner Lage unternehmen könne. Dafür lobt er den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, von dem er schnell und wöchentlich informiert worden sei. »Insbesondere Hans-Peter Hansen, der 1. Vorsitzende des DEHOGA-Kreis-

verbands Schleswig-Flensburg, ist zur Stelle gewesen, wenn es um Fragen ging«, so Elvis.

Um Kontakt zu seinem eigentlichen Metier zu halten, hat der Jardelunder den Online-Tanztee-

ins Leben gerufen. Mit 75 Seniorenheimen in ganz Deutschland steht er diesbezüglich in Verbindung. Unter wirversilberndasnetz.de kann man noch mitmachen. Aber damit verdient

Elvis natürlich kein Geld. Weshalb er hofft, dass es schon bald mit den Veranstaltungen wieder losgeht. Wie es derzeit scheint, stehen die Chance darauf nicht mehr ganz so schlecht.

www.ELVIS PA.de
 Veranstaltungstechnik

Alte Dorfstr. 4
24994 Jardelund
Tel. 04605 / 937
Mobil: 0172 - 411 51 21
info@elvispa.de



In Sachen Corona wurde Elvis vom 1. Vorsitzenden des DEHOGA Schleswig-Flensburg, Hans-Peter Hansen, gut beraten.

Corona-Zeiten wurden einigermaßen glimpflich überstanden:

Hotel Waldschlösschen sehr gut aufgestellt



Zwei Generationen: Hans-Werner und Marion Behmer mit Sohn Sönke und Schwiegertochter Giulia Robotti.

Ob die kulinarische Vielfalt in den Restaurants Olearius und Fasanerie, Beauty und Wellness im 2.000 Quadratmeter umfassenden »GartenSpa« oder auch die professionell organisierten Tagungen und Seminare für bis zu 400 Personen: Im Vier-Sterne-Superior-Ringhotel Waldschlösschen in Schleswig mit seinen 116 Zimmern ist man gut aufgestellt und können in perfektem Rahmen Hochzeiten sowie auch andere private Feste gefeiert werden, so das in letzter Zeit überhaupt möglich war. »Es ist die große Bandbreite, die uns einigermaßen glimpflich durch Corona gebracht hat«, sagt Sönke Behmer. Obwohl das Hotel sowie das »Haus an der Schlei« in Fahrdorf, das zum Unternehmen gehöre, natürlich ebenfalls hart vom ersten großen Lock-down getroffen worden seien.

Seit über 60 Jahren leitet die Familie Behmer die Geschicke des Hotels. Marion und Hans-Werner Behmer sind heute die Inhaber und haben aus dem Haus das gemacht, was es heute ist, nämlich einen renommierten Familienbetrieb mit großem Bekanntheitsgrad weit über Schlesiens Grenzen hinaus. Mit Sohn Sönke Behmer und Schwiegertochter Giulia Robotti steht die nächste Generation schon bereit. Sie sind gerade Eltern geworden, womit die Familientradition womöglich noch weiter fortgeschrieben wird.

80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit gehören zum Team, in der Hauptsaison sogar noch einige mehr. Sie alle mussten Ende 2020 in Kurzarbeit gehen, haben aber hin und wieder gearbeitet und dadurch etwas mehr Geld in der

Tasche gehabt, da Geschäftsreisende beherbergt werden konnten und das Haus nie wirklich geschlossen war. »So haben wir auch in der schlimmen Zeit Kontakt zu unseren Mitarbeitern halten können und 99 Prozent der Belegschaft gehalten«, freut sich Sönke Behmer. »Das mag außerdem daran liegen, dass viele langjährig bei uns beschäftigt sind«, ergänzt er.

Im Großen und Ganzen ist Familie Behmer zufrieden mit dem, was der Staat als Ausgleich für die Maßnahmen an Hilfen zur Verfügung stellte. Obwohl die Dezemberhilfe vor der Novemberhilfe sehr spät gekommen sei und Ähnliches. »Dann stand das Telefon sowieso nicht mehr still«, berichtet Behmer. Schleswig habe zur Modellregion gehört und der Tourismus sei richtig in Fahrt gekommen: »Da waren wir froh, dass wir noch fast alle unsere Mitarbeiter hatten«.

Wie auch sonst überall in Gastronomie und Hotellerie, führen die zurzeit geltenden Maßnahmen ebenfalls im Hotel Waldschlösschen weiterhin zu Einbußen. Weshalb man sich auch hier auf die angekündigten Lockerungen freut. Dann müssten erst einmal alle Feiern wie die Hochzeiten, die im Lauf der Zeit verschoben worden waren, »abgearbeitet« werden. Neue Hochzeitstermine könne man deshalb kurzfristig nicht mehr annehmen, bedauert der Juniorchef.



Entspannung in naturverbundener Umgebung



Wellness mit vielen Angeboten

HOTEL · KULINARIK · WELLNESS · ARRANGEMENTS · FREIZEIT & KULTUR · FESTE · TAGUNG

Genussmomente
für alle Sinne



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Erleben Sie das Weltkulturerbe: Die wikingerzeitliche Siedlung Haithabu und der Grenzwall Danewerk laden ein zu einer Zeitreise. **Einzigartige Erlebnisse bietet auch unser Hotel:** kulinarische Vielfalt mit Spitzenprodukten des Landes und Momente tiefster Entspannung im hauseigenen **GartenSpa**.

Hotel Waldschlösschen GmbH & Co. KG · Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig · Telefon 04621 3830
reception@hotel-waldschloesschen.de · www.hotel-waldschloesschen.de

DEHOGA

SCHLESWIG-FLENSBURG

SPEZIAL

Nach dem Lockdown sind alle wiedergekommen:

Viele treue Gäste im Ristorante Isabella

In diesem Jahr kann das Ristorante Isabella in Harrislee sein 25-jähriges Jubiläum feiern. Am 1. November 1997 in Harrislee in der Süderstraße eröffnet, zog man später in den Neubau Am Oxer 35a um. Seit dem 22. November 2010 verwohnt man hier die Gäste mit den frisch zubereiteten Speisen der italienischen Küche. Und zwar in modern und großzügig eingerichteten Räumlichkeiten mit 130 Plätzen. »Und das hat sich in Corona-Zeiten als Vorteil erwiesen, als wir das Platzangebot wegen des einzuhaltenden



Seit 2010 am Oxer 35a in Harrislee

Abstands reduzieren mussten«, so Ido Andrisani. Außerdem sei die Raucher-Lounge für 15 Personen sowie der abtrennbare Cocktailbereich, der außerdem als Tanzfläche wie als Gesellschaftsraum dienen kann, ins Restaurant mit einbezogen worden. »Das hat uns etwas Luft verschafft, obwohl wir natürlich über lange Strecken von der Substanz leben mussten«, erklärt er. Im Lockdown hat man sich mit dem Außer-Haus-Verkauf über Wasser gehalten. »Viele Gäste haben davon Gebrauch ge-

macht, um uns zu unterstützen«, so Ido Andrisani – und uns Mut gemacht. »Wir kommen wieder«, hätten sie gesagt. Und ihr Versprechen auch eingehalten, obwohl zurzeit wegen der Einschränkungen immer noch Umsatzeinbußen zu beklagen sind. Wie der Juniorchef berichtet, mussten die Hilfen im ersten Lockdown zu 95 Prozent zurückgezahlt werden. Doch man sei gut aufgestellt und nicht in Not geraten. Die November- und Dezemberhilfen seien dagegen mehr als zufriedenstellend ausgefallen. Doch noch würden die Prüfungen diesbezüglich ausstehen.

Vom Kreisverband Schleswig-Flensburg im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, hier insbesondere vom 1. Vorsitzenden Hans-Peter Hansen, sei man über die ganze Corona-Zeit über sehr gut betreut und informiert worden, bestätigt Ido Andrisani. Mehrmals wöchentlich habe man Informationen erhalten. Und egal, wann man Hans-Peter Hansen angerufen habe, er sei immer bereit gewesen zu helfen. Wie die Gäste, die im Ristorante Isabella mediterran genießen



Ido Andrisani freut sich über die Treue seiner Gäste.

möchten, sehnt sich auch Familie Andrisani nun nach dem Frühling. Weil nämlich erste Lockerungen schon für den März angekündigt wurden und zu Ostern fast alles wieder ganz normal laufen könnte. Die Küchenzeiten sind Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14.30 und von 17 bis 22.30 Uhr. Montag und Dienstag ist Ruhetag.

Trotz Corona hat Ido Andrisani seine Zukunftspläne nie aus den

Augen verloren und in der Robert-Koch-Straße in Husum das erste »KFC« in dieser Region eröffnet. Bei »Kentucky Fried Chicken« handelt es sich um ein auf Geflügel spezialisiertes US-Fast-Food-Franchise-Systemgastro-Unternehmen. Hier habe man in letzter Zeit hauptsächlich vom Drive-In-Geschäft profitiert, berichtet Andrisani. Ein weiteres »KFC« plant er in Neumünster und in diesem Jahr noch in Flensburg zu eröffnen.

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag von 11:30 bis 14:30 Uhr
und von 17:00 bis 22:30 Uhr · Mo. und Di. Ruhetag

Am Oxer 35a · 24955 Harrislee
Telefon 0461-74085 · E-Mail: info@ristorante-isabella.de
www.ristorante-isabella.de

Günter Blankenagel von »fewo1846« angesichts der Lage noch zufrieden:

Die Ferien-Vermietung zieht wieder stark an



Günter Blankenagel glaubt an einen guten Sommer 2022.

Bis auf einige Geschäftsreisende sei im Lockdown bis Mitte Mai letzten Jahres gar nichts gelaufen, so Günter Blankenagel von den Flensburger Vermittlungsagentur »fewo1846«. Er betreut 120 Holiday Homes und Business Apartments im gehobenen Bereich und stellt nach einer doch noch recht guten Saison 2021 fest, »dass das erste Quartal dieses Jahres außergewöhnlich schwerfällig läuft.«

Für den kommenden Sommer sei aber schon wieder eine sehr gute Auslastung zu erwarten, könne er anhand der bisherigen Buchungen ablesen. So sei zu vermuten, dass die Ferien-Vermietung in diesem Jahr wieder sehr stark anziehen werde, hofft er und bezieht dabei auch die Lockerungen ein, die von der Politik angekündigt wurden. Nachdem auch das Team von »fewo1846« über Monate in

Kurzarbeit war, konnte anschließend doch noch eine gute Buchungslage verzeichnet werden. Die Objekte in Strandnähe – in Glücksburg ebenso wie in Harrislee – waren im Sommer letzten Jahres allesamt ausgebucht. Da Flensburg von den Städtereisen lebe, habe es hier hingegen erhebliche Rückgänge gegeben »Unter anderem fehlten die attraktiven Veranstaltungen und konnten die dänischen

Besucher wegen der Beschränkungen nicht shoppen gehen«, zählt Blankenagel einige Defizite auf, die sich ebenfalls auf die Winterzeit ausgewirkt hätten. Nicht zu vergessen der erhebliche Mehraufwand, der sich durch die sich ständig ändernde Befolgung der Landesverordnungen bei der Prüfung von Coronanachweisen ergeben habe. Angesichts der Lage ist Günter Blankenagel doch noch zufrieden, weiß er doch als Geschäftsführer des DEHOGA-Kreisverbands Schleswig-Flensburg, dass es vielen in der Gastronomie und Hotellerie sehr schlecht geht. In diesem Zusammenhang denkt er beispielsweise an die Landgasthöfe bezüglich fehlender Familien- und Weihnachtsfeiern und die Betriebe in der Stadt, die über keine Außenflächen verfügen. Habe er als Unternehmer selbst staatliche Hilfen erhalten, sei das bei den privaten Vermietern nicht der Fall gewesen, kritisiert Blankenagel die Stadt Flensburg, die trotzdem nicht auf die 7,5 Prozent Bettensteuer verzichtet habe. Sein persönlicher Wunsch wäre sowieso, dass diese Steuer nicht ins Stadtsäckel fließt, sondern direkt für die Weiterentwicklung des Tourismus verwendet wird.

Zu den Erfolgsgeheimnissen von »fewo1846« würden nach Meinung von Günter Blankenagel

die moderaten Stornierungsbedingungen zählen. Noch zwei Wochen vorher könne die Buchung storniert werden und würden dafür lediglich 25 Euro Aufwandsentschädigung anfallen.

»Wie die Praxis uns gezeigt hat, sind die Objekte kurze Zeit später wieder vermietet«, erzählt er. Und auch das lässt ihn nun zuversichtlich nach vorn blicken.

Holiday Homes & City Apartments **fewo1846**

Mit uns den Norden genießen! Direkt günstig buchen.

120 Ferienunterkünfte rund um die Flensburger Förde. www.fewo1846.de



DEHOGA

SCHLESWIG-FLENSBURG

SPEZIAL

Junges Paar übernimmt Landgasthof »Alter Kirchkrug« in Großsolt:

In Corona-Zeiten Mut zur Selbstständigkeit bewiesen



Sofia Petrova und Jannik Haß fühlen sich in Großsolt schon recht wohl.

Als Sofia Petrova und Jannik Haß im August vergangenen Jahres planten, den von der Gemeinde nochmals modernisierten Landgasthof »Alter Kirchkrug« in Großsolt zu übernehmen, sah alles noch recht gut aus. Doch dann wurde ihr Mut, in Berlin ihre Jobs zu kün-

digen und in Corona-Zeiten den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen, doch noch auf die Probe gestellt. Die 2G-Regel trat in Kraft und aufgrund von Beschränkungen fielen sämtliche Weihnachts- und andere Feiern weg. Da waren die jungen Leute froh, dass wenigstens ihr

À-la-carte-Angebot mittags und besonders am Abend sehr gut angenommen wurde. Doch ein Krug wie dieser in Großsolt – mitten im Dorf gegenüber der Kirche – lebt eigentlich vom Saalbetrieb. Hier können Hochzeiten und andere privaten Feste bis zu 130 Perso-

nen stattfinden. Was in nähere Zukunft wieder möglich sein wird, wie das junge Pächterpaar angesichts angekündigter Maßnahme-Lockerungen hofft.

Jannik Haß ist gebürtiger Husumer und hat im »Lindner Strandhotel Windrose« in Wenning-

stedt-Braderup auf Sylt den Beruf des Kochs gelernt. Anschließend hat der 27-Jährige dort wie auch im »Dorint Strandresort & Spa Westerland« gearbeitet. Zuletzt war er zweieinhalb Jahre in der Bundeshauptstadt beschäftigt, wie auch die 28 Jahre alte Sofia Petrova, die ebenfalls im »Lindner« zur Hotelfachfrau ausgebildet wurde. Komplettiert wird das Team von einem Mitarbeiter, der ebenfalls Auszubildender im »Lindner« war: Lars Betz. Er unterstützt Jannik Haß in der Küche.

Gepflegt wird in diesem Landgasthof aus dem Jahr 1887 die norddeutsche, saisonale Küche auf der Basis frischer regionaler Produkte. Auf der Karte zu finden sind das Wiener Schnitzel, geschmorte Ochsenbacke und das hausgemachte Sauerfleisch ebenso wie kreative Variationen. Dazu gehören Perlhuhn mit Hummus und Tabouleh oder ein Knurrhahnfilet mit Graupen, Lauch und Sanddorn – sowie schöne Desserts. Geöffnet ist Donnerstag bis Montag jeweils von 12 bis 22 Uhr, nachmittags gibt es Kaffee und hausgemachte Kuchen. Reservierungen besonders für den Abend sind ratsam (Telefonnummer 04602/9676066).



Regionale Küche mit kreativen Variationen



Das Restaurantgeschäft lief von Anfang an schon sehr gut.



Besuchen sie uns in unserem gemütlichen Landgasthof und lassen sie sich von unserer modernen, norddeutschen Küche verwöhnen!

Wir stellen ein!
Küchen- und Servicepersonal gesucht!

Am Kirchberg 9 · 24991 Großsolt
Tel. 04602 9676066 · info@alterkirchkrug.com

Christian Bärwinkel kitet von Föhr nach St. Peter-Ording:

»Urban Nature St. Peter-Ording« stellt sein Führungsteam vor

Somewhere in between: Die unter dem Dach der »Hirmer Hospitality« neu geschaffene Hotelmarke Urban Nature vereint das Beste aus Stadt und Land – vibrant und easy going, entspannt und mittendrin. Das Konzept schafft einen polarisierenden Lebensraum, in dem sich jede und jeder willkommen und zu Hause fühlen soll, heißt es. Das erste »Urban Nature«-Hotel eröffnet im April dieses Jahres in St. Peter-Ording. Geführt wird der urbane Hotelplace, der sich direkt an der Küste befindet, von Christian Bärwinkel und seiner Stellvertreterin Sara Heusch. Mit jeweils 32 Jahren verkörpern die beiden den jungen und zeitgemäßen Spirit, der für die »Urban Nature«-Hotels typisch sein wird.

Der gelernte Hotelfachmann Christian Bärwinkel wechselte nach Abschluss seines BWL-Studiums an der Universität Bayreuth 2017 auf die Insel Föhr. Dort war er als stellvertretender Hoteldirektor beteiligt an der Neueröffnung des »Uptalboom Wellness Resort Südstrand«, in dem er bis zuletzt tätig war. Als General Manager des »Urban Nature St. Peter-Ording« leitet er zukünftig ein Team, das

von gegenseitiger Kommunikation auf Augenhöhe und einem freundschaftlichen Miteinander geprägt sein wird. Die Arbeit im Hotel lässt dabei die Grenzen zwischen Job und Freizeit mühelos verschwimmen.

Bärwinkel zu seiner Entscheidung, Teil des »Urban Nature Cosmos« zu werden: »Urban Nature bedeutet für mich eine völlig neue Herangehensweise an das Thema Arbeiten in der Hotelbranche. Die spitze Positionierung und das klare Urban Nature-Konzept bieten Raum für etwas wirklich Neues – sowohl für die Guest-Experience als auch für die allgemeinen Arbeitsabläufe und täglichen Prozesse auf Mitarbeiterseite. Ich freue mich sehr auf den Aufbau einer starken Urban Nature-Community, bestehend aus Gästen und Mitarbeitern. Sie spiegelt die spannende Mischung aus innovativer Marken- und Mitarbeiterphilosophie wider, verbunden mit einem Lebensgefühl, bei dem Arbeit und Freizeit miteinander im Einklang stehen. So kann ich mich auch endlich am Kitesurfen versuchen – das steht schon lange auf meiner To Do-Liste.« Neben Christian Bärwinkel lenkt künftig Sara Heusch als



»Urban Nature St. Peter-Ording« General Manager Christian Bärwinkel und die stellvertretende General Managerin Sara Heusch
Fotos: Christian Perl

stellvertretende General Managerin die Geschicke in dem neuen Hotel in St. Peter-Ording. Die gelernte Köchin arbeitete bereits als Chef de Partie sowie als stellvertretende Küchenchefin und als Eventmanagerin.



sehen. Auch Quereinsteiger, die bislang noch keine Berührung mit der Hotellerie hatten, sind willkommen. Sara Heusch überzeugte das Konzept: »Ich finde die Ansätze der neuen Marke Urban Nature wahnsinnig spannend. Das Beste aus zwei Welten zu vereinen, einen eigenen Cosmos zu gestalten und dabei jeden so willkommen zu heißen, wie er ist, halte ich für essentiell – sowohl im Hinblick auf die Gäste, als auch auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ein starkes Miteinander, eine vertrauensvolle und inspirierende Arbeitsatmosphäre und der richtige Mix aus Job und Freizeit sind für mich langfristig der Schlüssel für eine erfolgreiche Marke in der Hotelbranche. Als leidenschaftliche Rennradfahrerin wird man mich zukünftig sicherlich öfters durch die Region rund um St. Peter-Ording fahren sehen. Und da ich Konzerte liebe, möchte ich einige davon zu uns ins Urban Nature holen.«

Auch Edith Gerhardt, Geschäftsführerin der »Hirmer Hospitality«, betont die Besonderheit der »Urban Nature«-Hotels: »Wir freuen uns sehr, mit Christian Bärwinkel und Sara Heusch zwei kreative Köpfe für unsere

neue Marke gewonnen zu haben. Sie werden mit ihrer wertschätzenden und leidenschaftlichen Art dazu beitragen, das einzigartige Konzept von Urban Nature zu etablieren und kontinuierlich weiterzuentwickeln. Im Fokus steht dabei insbesondere ein innovativer Führungsansatz: Es ist heute mehr denn je von Bedeutung, den Mitarbeitenden einen emotionalen Sinn ihrer Arbeit zu vermitteln. Die Stimmung und der Zusammenhalt der Crew sind ein zentraler Aspekt für den Erfolg eines Hotelbetriebes und entscheiden so letztlich auch über die Qualität und die Authentizität, die wir unseren Gästen bieten.«

Christian Bärwinkel und Sara Heusch steuern zukünftig den »Urban Nature Cosmos« der rund 70-köpfigen Crew. Wer Lust auf etwas Neues, auf ein Hotellebnis der anderen Art hat und sich schon immer mal die steife Nordseebrise um die Nase wehen lassen wollte, ist hier genau richtig. Der Recruiting-Prozess läuft weiterhin und es wird noch Verstärkung für das Team gesucht.

Weitere Informationen zum Hotel und der Marke unter www.urban-nature.de.

URBAN
NATURE

Join our COSMOS

Come fly with us... in neue Sphären.
Deine Karriere im neuen Urban Nature Hotel
in St. Peter-Ording.

www.urban-nature.de

