

KURZ NOTIERT



**Temporär und recycelt**

**WEIMAR.** Ein temporäres Restaurant aus recycelten Materialien gibt es zurzeit in Weimar. Es heißt „Die Lücke“, weil es eine Baulücke an der Marienstraße schließt. Entworfen und realisiert wurde der 5,50 Meter breite und 24 Meter lange Gebäuderiegel von Studenten der Bauhaus-Universität Weimar. Beim Bau haben sie nur Materialien verwendet, die bei Baufirmen oder Logistikunternehmen aus dem Thüringer Umland abgefallen sind. In der offenen Küche werden regionale Zutaten verarbeitet. Die Lücke hat bis noch bis 31. Juli geöffnet. Eine Verlängerung bis Ende September wurde beantragt. *brg*

**Marquard zu Gast**

**MAGDEBURG.** Eine Überraschung der besonderen Art war der kurzfristige Besuch des „Kochprofis“ Stefan Marquard (Foto rechts) für die Mitarbeiter des Maritim Hotels in Magdeburg. Rezeptionistin Nicole Bernsdorf und Da Capo Koch



Björn Flechsig freuten sich über einen „Kollegen“ aus der gehobenen Gastronomie, der sein Können in unzähligen TV Shows unter Beweis stellt. *brg*

**Kulinarisches Sommerfest**

**NEURUPPIN.** Zum zweiten kulinarischen Spätsommerfest mit regionalen Lieferanten lädt das 4-Sterne-Resort Mark Brandenburg in Neuruppin am 16. August. Die Besucher können sich dann selbst ein Bild davon machen, von welchen Erzeugern die drei Hotelrestaurants ihr Rindfleisch, aber auch Wild, Gänse, Hühner, Enten, Kräuter, Fisch, Backwaren oder Wein beziehen. Der Preis für das Event beläuft sich auf 30 Euro pro Person. *brg*

**Baden und Laden**

**POTSDAM.** Mit der Initiative „Baden und Laden“ öffnet sich Brandenburg jenen Gästen, die mit einem Elektroauto das Land entdecken wollen. Dafür sind von der Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH in Zusammenarbeit mit der Berliner Agentur für Elektromobilität eMO und dem Berliner Carsharing-Anbieter Drive Now landesweit 20 öffentliche Ladepunkte für Elektroautos geschaffen worden. Sie werden auch von Hotels und Restaurants angeboten, die sich davon neue Gästegruppen, vor allem aus Berlin, erhoffen. *hs*

**Dresden-Tourismus wächst**

**DRESDEN.** Dresden Marketing meldet einen Rekord für die ersten vier Monate des Jahres: 1.054.267 Übernachtungen (+7,4%) und 518.471 Ankünfte (+10,0%). Dazu beigetragen habe der starke Tagungsmonat April. Als Wachstumsmärkte behauptet hätten sich Russland und China. *brg*



In Familienhand: Wolfgang Ey und Marietta Schuster leiten den Stolberger Hof, Tochter Anett Schuster (Mitte) soll ihn einmal übernehmen



Fotos: Marlene Köhler (2), Hotel

► Sachsen-Anhalt

# Schritt für Schritt saniert

**STOLBERG.** Gemütlichkeit strahlt es aus, das Fachwerkhaus auf dem Stolberger Markt. Seit mehr als 800 Jahren beherbergt es Gäste, 1850 kam es in den Besitz der Familie des heutigen Inhabers Wolfgang Ey. Dessen Ururgroßvater hatte hier 1872 den Preußischen Hof eröffnet, der zu DDR-Zeiten in Sachsenhof umbenannt werden musste.

Bis 1974 blieb das Haus Eigentum der Familie und wurde dann, staatlich verordnet, zur Verpflegungsstätte für Urlauber. Wolfgang Ey erinnert sich, dass in Ferienzeiten täglich rund 400 Gäste in mehreren Durchgängen zum Essen kamen. Nach der Wende hat er, 47-jährig, das Haus von der Treuhand zunächst in Pacht übernommen. „Die spannende Rückführung hat über drei Jahre gedauert“, umschreibt der Hotelier die mitunter zermürbenden Kämpfe höflich.

**Großvaters Traum**

Heute haben sich Wolfgang Ey und seine Frau Marietta Schuster einen Traum erfüllt. Einen, den schon Wolfgang Eys Großvater Max geträumt hatte. Seinem Cousin Curt Elschner, der in Berlin das prächtige Excelsior führte, da-

**Betriebsführung** Der Stolberger Hof hat eine lange Tradition. Mit Wellness und Slowfood führen ihn Wolfgang Ey und Marietta Schuster in die Zukunft.



Lässt Gäste verweilen: Der Wellnessbereich im Stolberger Hof

mals das „größte Hotel des Kontinents“, wollte er nacheifern und im Südharz ein kleines, feines Landhotel mit vergleichbaren Annehmlichkeiten einrichten. Doch der Zweite Weltkrieg ist ihm dazwischen gekommen.

Schritt für Schritt wurde das Haus seit 1991 saniert, hinter der denkmal-

geschützten Fachwerkfassade zeigt sich heute modernes Innenleben, in das bisher 3,7 Mio. Euro investiert wurden. Bei der Eröffnung des Stolberger Hofes an Silvester 1993 waren gerade mal das Restaurant, kurz darauf die Rezeption und die ersten Zimmer fertig. Dann kamen das Café, ein Kamin- und weitere Gästezimmer dazu. Ab 2001 wurde das Gotische Gewölbe mit den jahrhundertalten Mauern zum Weinkeller umgebaut.

Doch der größte Kostenfaktor folgte erst noch: der Wellnessbereich mit Schwimmbad, mehreren Saunen, Ruhe- und Massageräumen. Der Gast blickt auf mediterrane Landschaften. „Illusionsmalerei“, sagt Marietta Schuster. Wenn der Gast es will, könne er sich hier wegträumen. Zugleich hilft der Wellnessbereich dabei, die Aufenthaltsdauer der Gäste im Hotel zu verlängern.

Sich entspannen, zu sich selbst kommen, sich als Gast fühlen – das ist die Philosophie des familiengeführten

Hauses, das die Betreiber mit großer Umsicht führen. Mit großer Herzlichkeit ist das Personal dabei. Marietta Schuster kennt die Stärken jedes einzelnen Mitarbeiters und setzt diesen entsprechend ein. Das Wissen um Stärken ist wichtig, hat sie von der Dicon Marketing- und Beratungsgesellschaft aus Berlin gelernt. Die Hotelberater hatten den Stolberger Hof bei betriebswirtschaftlichen Entscheidungen begleitet und Anstöße gegeben zum Thema Nachhaltigkeit. Zum Beispiel dazu, die bereits vorhandene gute Küche auf Slow Food umzustellen, also mehr noch auf Frische und Regionalität zu setzen.

**Höhenvieh und Almkäse**

„Wir sind 2011 als erstes Haus im Südharz dem Slow Food Convivium Harz beigetreten“, sagt Marietta Schuster, „seitdem steht auf unserer Speisekarte, woher die Produkte stammen, die auf dem Teller oder im Glas serviert werden.“ Der Gast liest also vom Roten Höhenvieh Harzer Schlag aus Tanne, Fischen aus Wickerode, Ziegenkäse von der Alm in Sophienhof, Bio-Säften aus Silkerode und einiges mehr.

Die Umstellung auf frische Küche sei dabei zunächst gar nicht so einfach gewesen, erzählt Schuster. Sie musste die Produzenten aufstöbern, ihre Art der Viehhaltung, des Gemüse- oder Obstbaus vor Ort kennenlernen, anfangs die Produkte von den Kleinhändlern abholen. Das sei zeitaufwändig und teurer, als wenn man es aus der Tiefkühltruhe nimmt, sagt sie. Manche Gäste, deren Geschmacksnerven auf Fertigprodukte ausgerichtet waren, habe sie damals verloren. Doch es kommen neue, und es werden immer mehr, die zielgerichtet fragen nach Rinderbraten vom Harzer Höhenvieh, nach einer frischen Bachforelle oder Kuchen von Boskoop-Äpfeln, die hier wieder entdeckt wurden. *Marlene Köhler*

**HOTEL STOLBERGER HOF**

- **Eröffnet:** 31. Dezember 1993
  - **Eigentümer:** Wolfgang Ey
  - **Direktor:** Wolfgang Ey
  - **Kategorie:** 4 Sterne
  - **Zimmer:** 32
  - **Belegung:** 37 Prozent
  - **Durchschnittliche Aufenthaltsdauer:** 2,6 Tage
  - **Durchschnittspreis:** 108 bis 138 Euro im DZ inklusive Frühstück
  - **Mitarbeiter:** 20
  - **Küchenchef:** René Kreitmeyer
  - **Plätze:** 50 Hauptrestaurant,
- 60 Juliana-Saal, 50 Café, 30 Gewölbekeller, 70 Biergarten
  - **Restaurantleiter:** Claudia Schodlok
  - **Preise (Hauptgerichte):** 7,10 bis 27 Euro
  - **Durchschnittsbon:** 25 Euro pro Person einschließlich Getränke
  - **Kontakt:** Markt 6  
06536 Stolberg im Südharz  
Tel. 034654 320  
www.stolberger-hof.de

► Sachsen  
**Prizeotel bald in Sachsen?**

**LEIPZIG/DRESDEN.** Zwei neue Hotels in Leipzig und Dresden plant die Low-Budget-Kette Prizeotel. Derzeit würden mehrere Standorte geprüft, äußerte Geschäftsführer Marco Nussbaum gegenüber der *Leipziger Volkszeitung*. Er sei begeistert von Leipzig und Dresden und glaube an die Nachhaltigkeit der beiden Städte und deren weitere positive Entwicklung, so Nussbaum weiter. *brg*

► Sachsen  
**Energieeffizienz ist „Gold“ wert**

**Zertifizierung** Das Ininside Hotel Dresden erhält das LEED Zertifikat in Gold

**DRESDEN.** Das Hotel Ininside by Meliá kann sich seit kurzem mit der LEED-Zertifizierung „Leed for Existing Buildings: Operations and Maintenance“ in Gold schmücken. Es ist damit den Angaben zufolge das erste Hotel in Europa, das nach LEED-Bestand in Gold zertifiziert wurde. Initiiert wurde die Zertifizierung vom Bauherrn Fibona GmbH aus Taunusstein. Rund 18 Monate dauerte der Zertifizierung des

Hotels, bei der Nachhaltigkeit, Wassereffizienz, Energie und Klima, Material und Ressourcen, Innen-Umweltqualität sowie Innovation der Betriebsführung bewertet wurden. Für Gold hat das Dresdner Ininside 71 von 100 möglichen Punkten erreicht. Die höchste Stufe ist Platin, die es allerdings nur für Neubau gibt und für die schon bei der Bauplanung und der Einrichtung strenge Kriterien gelten.

Für Direktor Marco Bensen ist die Auszeichnung des Team, mit Ressourcen sparsam umzugehen: LED-Lampen werden zur Beleuchtung verwendet, in Gebäudeleitsystem regelt mit der Lüftung die Energieeffizienz, Wasserspender reduzieren dessen Verbrauch. Die Sachkenntnisse des gesamten Personals hätten zudem eine positive Auswirkung auf die Bewertung gehabt, so Bensen. *ru*