



# Im Zeichen der Künstler

Das Ostseebad Ahrenshoop ist eine alte Künstlerkolonie auf der schönsten Halbinsel Deutschlands, dem Darß. Feinster Sandstrand, steile Ufer, rohrgedeckte Häuser, den Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft vor der Tür – so zeigt sich der Landstrich zwischen Ostsee und Bodden seinen Besuchern.

Geprägt wurde Ahrenshoop am Ende des 19. Jahrhunderts besonders durch die Arbeit der dort lebenden Freilichtmaler. Dank der Landschaft und des wechselvollen Lichts hat die von Paul Müller-Kaempff (1861-1942) gegründete Künstlerkolonie bis heute nichts von ihrem Reiz verloren und steht noch immer im Zeichen vielfältiger künstlerischer Aktivitäten. Im Herzen des Ortes, unmittelbar am Strand, steht das Romantik Hotel Namenlos. Früher befand sich hier das traditionsreiche Café Namenlos. Da das zu Beginn des 20. Jahrhunderts erbaute Haus aber nicht mehr zu erhalten war, beschloss man, an seiner Stelle ein reetgedecktes Vier-Sterne-Hotel zu errichten. Die Inhabersfamilie Fischer führt neben dem Namenlos auch das Romantik Hotel Fischerwiege mit den Häusern Bergfalke und Dünenhaus. In der Fischerwiege ist die Bedeutung der Malerei für den Ort

allgegenwärtig. Alle Räume warten mit Werken des Malers Paul Müller-Kaempff auf. „Die Kunst ist ein Markenzeichen des Hauses“, sagt der gelernte Koch und Hotelfachmann Roland Fischer, der auch Vorstandsmitglied des Landes Tourismus Verbands Mecklenburg Vorpommern ist.

## *Bewegte Geschichte*

Das Café Namenlos, das in dem Hotelbau ein neues „Zuhause“ gefunden hat, ist zugleich Ursprung und Herzstück des Familienunternehmens und eng mit der Geschichte des Ortes verbunden. Es wurde 1912 durch Fräulein von Walsleben, die damalige Besitzerin des Kurhauses, mit dem Namen Bogislaw-Hotel errichtet. Nach dem Verkauf des Kurhauses im Jahr 1919 hatte sie geplant, das Café unter dem Namen Bogislaw weiterzuführen. Aus Angst vor Konkurrenz erzwirkte der neue Besitzer aber ein Namensverbot. Der Berliner



Richard Crohn und  
Carolin Crohn-Fischer

Fotos: Romantik Hotel Namenlos, Eibach Küche

Zeichner Hermann Abeking schlug schließlich vor, es Café Namenlos zu nennen. Seit vier Generationen ist es nun im Besitz der Familie Fischer. Das neue Hotel wurde zum Weihnachtsgeschäft 2007 nach Baumaßnahmen, die fast 5 Mio. € kosteten, eröffnet. 15 Doppelzimmer, ein Hotelrestaurant mit Seeterrasse, ein Wellnessbereich mit Außenpool, ein Weinkeller sowie eine Tiefgarage sind die neuen Markenzeichen des Hauses. Geführt wird es heute von Roland Fischers Tochter Carolin Crohn-Fischer und deren Ehemann, Küchenchef Richard Crohn.

### Konzept mit Durchblick

In der mehrfach ausgezeichneten Küche des Hauses gibt es frische Produkte aus der Region, die kreativ zubereitet werden. Auf der Menükarte finden sich Fisch, z. B. Zander, Aal, Barsch oder Hecht, aber auch Fleisch von hiesigen Bauernhöfen, wie dem Borner Weidehof oder aus dem Darßwald.

Die gelernte Köchin und Pâtissière Carolin Crohn-Fischer stellt ihr handwerkliches Können indes in der hauseigenen Konditorei unter Beweis. „Schlemmen heißt bei uns Genuss“, sagt Roland Fischer. Auf dem Wunsch, diesem Anspruch eine solide Basis zu geben, hätten auch die Überlegungen für den Neubau des Hotels basiert. „Bei der Planung der Hotelküche haben wir uns bewusst für eine leistungsfähige und moderne Variante entschieden“, betont er. Als „alter Hase“ der Branche wusste er ebenso, worauf es dabei ankommt, wie seine Tochter, die praktische Er-

fahrungen bei Sterneköchen im Schwarzwald, Bergisch Gladbach und auf der MS Deutschland sammeln konnte. Durch einen Zufall lernte Familie Fischer den Küchenplaner Wolfgang Eibach kennen. Mit ihm entstand mehr als nur ein Arbeitskontakt.

„Wolfgang Eibach ist ein Profi, dessen Denken und Handeln von kompromissloser Qualität bestimmt wird.“ Der Küchenplaner habe sein gesamtes Know-how, was Technik und Kochkunst betrifft, in das Projekt einfließen lassen. Für eine Investitionssumme von ca. 600.000 € wurde in dem Hotel auf 160 m<sup>2</sup> – verteilt auf zwei Etagen – eine maßgeschneiderte Küchenlösung entwickelt. Dank einer Glastür zum Gästebereich erhält auch der Gast einen Einblick in die bis ins Detail durchdachte Küche und kann im wahrsten Sinne des Wortes sehen, was auf den Teller kommt. Hervorzuheben sei auch das Kuchenbuffet mit seiner ausgeklügelten Kühltechnik, erklärt die Juniorchefin: „Um die richtige Kühlung unserer Kuchen und Torten müssen wir uns damit keine Sorgen mehr machen.“

### Voll des Lobes

Küchenchef und Schwiegersohn Richard Crohn ist voll des Lobes über die neue Küche. Für nicht wenige sei Wolfgang Eibach der Küchen-Guru, für andere der Küchenpapst und für manche sogar der Küchen-Rastelli. „Wer er auch ist und wie er auch ist – so wie er aussieht, so denkt er auch. Wir haben mit ihm geplant, diskutiert und auch gestritten, aber nun sind alle Ecken



Fotos: Romantik Hotel Namenlos

„rund“, hebt er hervor. Verbesserungen? „Ja, Verbesserungen und Weiterentwicklung wird es immer geben. Das resultiert aus Erfahrungen, die man in der täglichen Praxis macht. Aber

auch dafür haben wir in Eibach den richtigen Partner gefunden.“ **dmp**

**Romantik Hotel Namenlos**  
18347 Ostseebad Ahrenshoop  
[www.hotel-namenlos.de](http://www.hotel-namenlos.de)