

Natur, Kultur und Kunst

Individuelle Gastlichkeit und Regionalität sowie ein langjähriges, in sich gefestigtes Team gehören zu den Erfolgsfaktoren des Romantik Hotel & Restaurant Namenlos im Ostseebad Ahrenshoop. Nach über eineinhalb Jahren Umbauzeit wurde es kürzlich neu eröffnet.

Fast majestätisch thront das rosa gestrichene, mit Schilfrohr gedeckte Romantik Hotel & Restaurant Namenlos am Schifferberg mit freiem Blick auf die sanft plätschernde Ostsee. Von der mit Strandkörben und gusseisernem Mobiliar ausgestatteten Terrasse ist der glutrote Sonnenuntergang am Horizont besonders genussvoll zu erleben. Trifft hier doch eine kompromisslos saisonale Regionalküche auf eine vortreffliche Atmosphäre mit herzlicher Gastfreundschaft. An dieser prominenten Stelle wurde 1912 das Bogislaw-Hotel errichtet, das später im Besitz der Familie Fischer als Café

Namenlos für Furore sorgte und heute seine Krönung durch das neue Hotel & Restaurant erfährt.

Bereits seit 1991 leitet Familie Fischer das Restaurant Namenlos, das seinen einprägsamen Namen dem Berliner Zeichner Hermann Abeking verdankt. Die Geschichte des Unikats sei hier nur kurz gestreift, denn es geht um die Strategie des erfolgreich expandierenden Familienunternehmens. Die Gründer-

familie stammt aus Düsseldorf. Sie wurde im Krieg ausgebombt und floh in ihr Sommerdomizil nach Ahrenshoop im damaligen Pommern. Der schmucke Ort entlang der Dorfstraße auf der verträumten Halbinsel Fischland Darß verdankt seine mittlerweile internationale Bekanntheit den ortsansässigen Künstlern.

„Nach der Wende 1989 sind wir mit hohen Ansprüchen gestartet und haben das Café nach einer ersten Renovierungsphase 1991 wieder eröffnet. Unsere einzigartige Lage, die von Paul Müller-Kaempff gegründete Künstlerkolonie in Ahrenshoop sowie der gute Ruf unseres Cafés mit Restaurant brachten viele Gäste“, erzählt Roland Fischer. „Dann interessierten sich ‚Der Feinschmecker‘, ‚Marco Polo‘ sowie andere Zeitschriften für unser Künstlerdorf und die rund 30 Restaurantbetriebe aller Couleur. Schon bald wurde unsere nur 30 Quadratmeter große Küche zu klein für die daraus resultierende große Nachfrage.“

Unter Claudia und Roland Fischer erfuhr das Familienunternehmen seine größte Expansion: Erstmals stiegen sie 1993 in das lukrative Hotelgeschäft ein mit dem Kauf des Dünenhauses, einer ehemaligen Malerschule von Professor Wachenhusen, und des bereits als Gästehaus etablierten Bergfalken mit insgesamt zehn



Leiten den Betrieb in vierter Generation und arbeiten auch tatkräftig mit: Caroline Crohn-Fischer (Chefin der Pâtisserie) und Richard Crohn (Küchenchef).



komfortabel eingerichteten Zimmern. Immer wenn die Finanzen es erlaubten, erweiterten sie ihr Angebot. 1996 eröffneten die Fischers das als En-suitehaus konzipierte Hotel Fischerwiege mit 20 Suiten, drei Einzel- und zwei Doppelzimmern. „Wir möchten Gäste ansprechen, die länger bleiben und bei uns abschalten können. ‚Fischerwiege‘ ist ein Konstrukt aus unserem Namen und der Tatsache, dass in einer ‚Schifferwiege‘ die Kapitäne ihre Heimstätte fanden“, erklärt der gelernte Koch und Kellner, der zu DDR-Zeiten in den Interhotels arbeitete. „In dem hellblauen Neubau unter Reet haben wir einen Wellnessbereich integriert. Damit waren wir eines der ersten Häuser in Ahrenshoop mit diesem attraktiven Angebot, das uns fortan auch im Winter Gäste bescherte.“ Ein Highlight ist das mit selbst zubereiteten Produkten ausgestattete Frühstück, das bei Sonnenschein auch auf der idyllisch mit kleinen Sitzinseln und Strandkörben angelegten Gartenterrasse eingenommen werden kann. „Die Ecke hier in Vorpommern ist nicht so kaufstark, also konzentrieren wir uns auf Gäste aus ganz Deutschland und vermehrt auch internationale Gäste. Wir sprechen Naturliebhaber und Kunstfreunde mit unseren Angeboten an und organisieren für sie Führungen durch die Kunstszene von Ahrenshoop, Nationalparktouren sowie individuelle kulturelle Veranstaltungen in den Häusern. Die wichtigsten Voraussetzungen für unseren Erfolg sind eine relative kaufmännische Sicherheit, unser Qualitätsanspruch und die Mannschaft“, gibt der 51-jährige Seniorchef als Devise aus. Die Mühen werden belohnt mit einem Stammgastpotenzial von rund 45 Prozent, meistens Hamburger und Berliner. Die Preise von 75 bis 250 Euro pro Zimmer/Suite können sich mit Sylt messen.

Die Hotel-Hardware war geschaffen, jetzt musste die Vermarktung national wie international weiter angekurbelt werden. Deshalb schlossen sich die Fischers 1999 den Romantik Hotels an. „Wir hatten vorher schon eine durchschnittliche Auslastung von 70 Prozent im Jahr. Durch die Romantiker sind es jetzt glänzende 78 Prozent geworden. Seitdem gibt es auch keine Preisdiskussion mehr“, erklärt Roland Fischer. Ein Geheimnis des Erfolges ist sicher auch die Zufriedenheit der Mitarbeiter. Sie stammen fast alle aus der Region und wurden im Namenlos ausgebildet. Einige, wie der Senior-Küchenchef Achim Kleine, sind seit 30 Jahren dabei. „2006 feierten wir ‚zehn Jahre Fischerwiege‘ und ‚15 Jahre Namenlos‘, da haben wir unsere

i FACTS Das Hotel in Zahlen

1912 als Bogislaw-Hotel in Ahrenshoop (Vorpommern) erbaut, seit 30 Jahren im Besitz der Familie Fischer, anfangs als Café Namenlos betrieben. Nach der Wende 1989 erste Renovierung und Eröffnung als Restaurant Namenlos. Die zweite Renovierung mit Ausbau kostete 5 Millionen Euro und dauerte 1,5 Jahre. Wiedereröffnung am 25. Dezember 2007 als Romantik Hotel & Restaurant Namenlos: 15 ländlich-luxuriös eingerichtete Zimmer und Suiten mit 30 Betten, Wellnessbereich mit Pool und Saunen, 80-Plätze-Restaurant mit Wintergarten und Terrasse mit Ostseeblick. Zum Betrieb gehören auch noch die Häuser Bergfalken + Dünenhaus (zusammen zehn Zimmer) sowie Fischerwiege, 1996 als En-suitehaus unter Reet eröffnet: 20 Suiten, drei Einzel- und zwei Doppelzimmer, Wellnessbereich, Frühstücksrestaurant mit idyllischer Gartenterrasse.



Passend zur Seeatmosphäre die Zimmer und Suiten.

damals 35 Mitarbeiter auf eine Kreuzfahrt mit der AIDA eingeladen. Dabei wurden täglich im Seminarraum Vorschläge für den Umbau des Namenlos diskutiert“, so Roland Fischer – und freut sich, dass diese Reise das Team noch mehr in sich gefestigt hat.

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel Zürich · Alte Pfarrey
 Am Aasee · Auerbachs Keller · Paul Bocuse · Brauerei Aying · Bülow
 Dresden · Burg Wernberg · Caritas · CVJM · DJH · Em Krützche Köln
 FDP · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission · Herzog von Burgund
 Hirschen Eglisau
 HSH Sylt · Keiper Re
 Landhaus Scherrer
 Löwen Eggenstein
 Zürich · Mundus Vini
 werk Siegen · Weingut Nack · Namenlos Ahrenshoop · Pfalzhotel Asselheim
 Pfeffermühle Siegen · Schloß Monaise · Schultenhaus · Schwarzer Hahn
 Sonnora Dreis · Stadtpfeiffer Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Villa Hammer
 schmiede · Wartenberger Mühle · Wasserturm Köln · Zugbrücke Grenzau
eibach
die küche
 Hochwiesmühle
 caro · Johann Lafer
 Landhaus St. Urban
 Hotel Menge · Mesa
 Münzwerk + Nasch
www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de



Mit der Wiedereröffnung nach der Umbauphase übernimmt die vierte Inhabergeneration voller Stolz das Ruder. Und begeistert produziert die Weiße Brigade kulinarische Höchstleistungen in der neuen, maßgeschneiderten Küche.

Ein Blick in die neue Küche.

Am 25. Dezember des vergangenen Jahres feierte nach 18 Monaten Umbauphase und einem Investitionsvolumen von fünf Millionen Euro das Romantik Hotel & Restaurant Namenlos seine Wiedereröffnung. 30 Betten in 15 ländlich-luxuriös eingerichteten Zimmern, ein Wellnessbereich, ein 80-Plätze-Restaurant mit Wintergarten und Seeterrasse sowie eine 160 Quadratmeter große Küche auf zwei Ebenen sind dabei entstanden. Der Ausbau ist auf lange Sicht konzipiert, so dass bei Bedarf noch Kapazitäten für Erweiterungen im Wellnessbereich und in der Küche bestehen. Während der Umbauphase wurde mit einer Notküche in der Fischerwiege weiter gearbeitet und alle Mitarbeiter gehalten. Roland Fischer: „Fünf waren schwanger, einige Auszubildende schickten wir über den Romantik-Austausch in andere Häuser, und durch unsere langjährigen freundschaftlichen Kontakte zu Spitzenköchen wie Heinz Wehmann, Dieter Müller und Harald Wohlfahrt sind auch einige Mitarbeiter dort zeitweise untergekommen und haben viel gelernt.“

Mit der Neueröffnung des Namenlos wurde zugleich auch der Generationenwechsel eingeläutet: Als

Patronin und Chef-Pâtissiere begrüßt Caroline Crohn-Fischer. Ihr Mann Richard Crohn übernahm das Küchenzepter. Caroline startete ihre Kochlehre 1999, setzte noch die Konditorin drauf und machte danach jeweils Station in der Köhlerstube (Traube Tonbach), bei Dieter Müller auf Schloss Lehrbach, im Neptun und auf der MS Deutschland. Mit dem Abschluss 2006 der Hotelfachschule in Rostock war sie bestens für die Übernahme ausgebildet. Sie lernte den Auszubildenden Richard Crohn im elterlichen Betrieb kennen. Nach dem Abschluss seines Meisterlehrgangs heirateten beide und sorgten bereits für die fünfte Generation.

Für den Bau des Herzstücks im Restaurant Namenlos haben sich die Fischers für den Küchenprofi aus Neunkirchen, Wolfgang Eibach, entschieden. „Wir haben mit vielen Anbietern gesprochen, die beim ersten Treffen schon mit fertigen Zeichnungen ins Haus kamen. Alle hatten die Spüle hinten im Raum bei den Fenstern eingeplant, wo ich meine Konditoreiecke haben wollte“, erklärt Caroline Fischer: „Wolfgang Eibach kam nur mit seinem Notizblock, hörte sich unsere Wünsche und Probleme genau an, beobachtete die

Betriebsabläufe und machte sich Skizzen. Unsere Prioritätenliste war lang: 1. auch der täglich 150. Hauptgang sollte mit der gleichen Qualität kommen, wie der erste; 2. alle Gerichte müssen zeitnah zubereitet und geschickt werden können; 3. optimale Lagerung der Produkte; 4. kurze Laufwege – man muss bis zum Gast denken; 5. Küche und Konditorenhandwerk sollen harmonisch nebeneinander funktionieren, bei warmer Küche von 12 bis 22.30 Uhr; 6. wir backen täglich 18 verschiedene Torten und benötigen eine funktionierende Konditorenvitrine mit unterschiedlichen Temperaturebenen.“ Wolfgang Eibach entwickelte mit ihr zusammen eine beleuchtete Konditorenvitrine mit spezieller Kühlung, welche die Biskuitböden und Cremetorten nicht austrocknet. Dabei wird die kalte Luft gegen ein Blech geblasen und gleichmäßig über die Seiten verteilt. Die zusätzliche Luftbefeuchtung verhindert die Austrocknung der Torten. „Es gab kein vergleichbares Möbelstück, nur solche, die den gewünschten Output mit mehrfachem Raumbedarf und Personalaufwand leisten“, sagt Wolfgang Eibach. In der tageshellen Backecke entstehen in Zusammenarbeit mit einer Konditorin und zwei Auszubildenden nun täglich unwiderstehliche Kalorienbomben und Desserts.

„Besser bleibt billiger“ lautet der Grundsatz von Wolfgang Eibach, der seit 25 Jahren in der Branche für seine außergewöhnlichen und praktischen Küchenlösungen bekannt ist. „Der Pass wurde zur frei hängenden Wärmebrücke, welche die Bewegung der Köche nicht einschränkt und in der Servicehektik nicht zum Geschirrkiller wird. Der einmalige Mehrpreis amortisiert sich bereits nach sechs Monaten“, errechnet der Profi: „Wir bieten keine patentierten Lösungen, wohl aber pfiffige Details, beispielsweise Bügelgriffe oder umlaufende Prägungen an Becken in Tischplatten-

stärke, innen liegende Schließmechanismen, Aromatrennungen in Kühltsichen zur artgerechten Lagerung, Blähglasfüllungen der Tischplatten anstelle von Antidöhnplatten. Wir planen maßgeschneidert an der Aufgabenstellung orientiert, ergonomisch und mit machbarer Hygiene. Dabei entstehen auch Unikate, die praktisch wie wirtschaftlich individuell ausgelegt sind.“

Aus dem engen Schlauch, wo jeder Mitarbeiter auf jeder Position helfen musste, ist eine großzügige und moderne Posten-Küche geworden. Das Essen kommt schneller, denn die sechs Köche und neun Auszubildenden haben mehr Platz und Komfort. Mittelpunkt ist der neue MKN KüchenMeister mit sechs Inselinduktionen und einer nahtlos eingeschweißten Griddle. „Intelligent ist auch die im Herd eingelassene Löffel- und Kellentasche. So kann nichts mehr umfallen und wir haben immer sauberes Werkzeug beim Kochen“, freut sich Richard Crohn. „Wir richten auf einer schwarzen Granitplatte an, damit wir auf den weißen Tellern die Wertigkeit und Aufmachung unserer Speisen besser sehen. Genial ist auch die Abdeckung der Waschbecken mit Stahlplatten, die uns zusätzliche Zubereitungsfläche gibt“, schwärmt der junge Küchenchef. Einen wohnlichen Touch hat seine 26-jährige Frau eingebracht mit einer grünen Bordüre entlang der weiß gekachelten Küchenwände – um die Kreativität zu fördern. Das Ehepaar ist voll des Lobes: „Als es am 25. Dezember mit vollem Restaurant an den Start ging, hatten wir keinen Probestart, aber 80 Kuverts sind problemlos aus der Küche beim Gast angekommen. Wolfgang Eibach hat uns Köche wirklich verstanden.“ Und noch eine erfreuliche Meldung kommt aus dem Romantik Hotel & Restaurant Namenlos: Von der Wiedereröffnung bis zum 31. Mai betrug die Auslastung bereits 55 Prozent. **SH**



i **FACTS Details** **zur neuen Küche**

160 qm große Küche auf zwei Ebenen, eingerichtet von Wolfgang Eibach, mit MKN Induktionsherd mit sechs Inselinduktionen, nahtlos eingeschweißter Griddle, im Herd eingelassene Löffel- und Kellentasche, geschickt installierte Ablageflächen unter den Spülen für Reinigungsmittel, Pass als frei hängende Wärmebrücke, darunter die schwarze Granitplatte zum Anrichten auf weißen Tellern, Bügelgriffen, Aromatrennung in Kühltsichen, innen liegende Schließmechanismen. Ein Highlight ist auch die speziell entwickelte Konditorenvitrine (siehe Bild).