Vegan unter der Dusche

Konzept: Das Strandgut Resort in St. PeterOrding will sich ökologisch aufstellen.

ST. PETER-ORDING. Fair, organic, vegan - die Grundsätze der Berliner I + M Naturkosmetik kann Karsten Werner zwar nicht komplett einhalten. „Wir wollen aber unser erfolgreiches Produkt ökologischer machen", sagt der Geschäftsführer des Strandgut Resorts in St. Peter-Ording. Alle 99 Zimmer des 3 Sterne Superior Hotels wurden jetzt mit den Seifenspendern des Berliner Herstellers ausgestattet, der mit einem Teil seiner Erlöse ein Frauenhaus in Sambia finanziert - ein Ziel, das ebenfalls gut in das nachhaltige Konzept von Werner passt: „Wir möchten mit dem Hersteller eine eigene Serie entwickeln", fügt der Geschäftsführer hinzu.

Bis auf die 29 preiswertesten Zimmer des Designhotels mit Landblick wurden alle Hotelzimmer in den vergangenen 2 Jahren komplett renoviert. Auch drei von vier Tagungsräumen erhielten neue Technik und ein neues natürliches Outfit. Bis zu 15 Prozent des Hotelumsatzes werden nach Angaben von Werner durch Tagungen und Veranstaltungen erzielt - die meisten finden an Werktagen und in der Nebensaison statt. Werner führt diesen Erfolg vor allem auf die gelungene Kombination aus der Nähe zu Hamburg und den sportlichen Möglichkeiten in St. Peter-Ording zurück.

Aber nichf nur Firmen sondern auch Sportvereine nutzen die Möglichkeiten des Strandgut Resorts, dessen vierter 70 Quadratmeter großer Veranstaltungsraum vor allem für Entspannungsangebote genutzt wird.

Das Angebot für Entspannungssuchende will der Geschäftsführer in Zukunft sogar noch erweitern. Werner will einen 100 Quadratmeter großen Raum in der benachbarten Dünen-Therme übernehmen, der bisher von einem Fitness Studio genutzt wird. Außerdem soll der Übergang zwischen Hotel und der gemeindeeigenen Dünen-Therme optisch so gestaltet werden, dass er von den Hotelgästen kaum noch wahrgenommen wird. „Es ist eine Win-Win-Situation", sagt Werner, der seit dem vergangenen Jahr auch das Restaurant Rest in der Dünen-Therme betreibt. Das Hotel übernehme auf der einen Seite für seine Gäste das Check In und die Abrechnung der Dünen-Therme, auf der anderen Seite brächten die jährlich 70.000 Hotelgäste des Strandgut Resorts der Gemeinde sechsstellige Einnahmen für den Besuch der 6500 Quadratmeter große Thermenlandschaft.

STRANDGUT RESORT

Auch Küchenchef Henry Mönnich und sein Team versuchen die steigende Nachfrage nach vegetarischen Gerichten zu befriedigen. So ist auf der Speisekarte ein Cappuccino von Roter Bete ebenso zu finden wie veganes Gemüse aus dem Wok mit Sesamöl, Kokos-Currysauce und Jasminreis. Es gibt aber auch Pork-Burger, Lammbratwürste oder Scampi. „Wir können nicht nur auf der Öko-Schiene fahren", sagt Marketing & Revenue Manager Kerstin Brandt. Dazu sei die Zielgruppe im Strandgut Resort einfach zu breit aufgestellt. Vor allem Sportgruppen fragten zunehmend nach vegetarischen Gerichten. „Wir können aber keine Gäste außen vor lassen", fügt Kerstin Brandt hinzu.

Die Managerin trägt wie alle ihre 54 Mitarbeiter ein T-Shirt aus BioBaumwolle von Elkline. Auch der Hamburger Hersteller von Outdoor Produkten achtet auf faire Arbeitsbedingungen bei seinen Zulieferern. Bei der Rekrutierung ihrer Nachwuchskräfte sucht Kerstin Brandt in Zukunft zunächst in der direkten Umgebung des Hotels: im Nordsee-Internat in St. Peter-Ording. Der Kontakt zu dem Internat war laut Kerstin Brandt im Zuge der Hotelrenovierung entstanden. „Das Internat hat das Mobiliar von 30 unserer alten Hotelzimmer übernommen" erzählt Brandt. Später habe sie alle 120 Schüler des Internats zu einem Pasta-Buffet ins Restaurant Deichkind eingeladen. Ziel sei es, die Hemmschwelle der Schüler für einen Job im Hotel als Aushilfe oder einer Ausbildung zu senken: „Wir haben schon fünf Anfragen von Schülern, die bei uns arbeiten wollen."

STRANDGUT RESORT

- Eröffnet: 1. Juli 2007
- Eigentümer: Sroka Hotel Neubau GmbH & Co. KG
- Direktor: Karsten Werner
- Küchenchef: Henry Mönnich
- Restaurantleiter: Matthias Reisewitz
- Kategorie: 3 Sterne superior
- Zimmer: 99
- Belegung: 90 Prozent
- Aufenthaltsdauer: durchschnittlich 2,9 Tage
- Plätze: 156 innen, 82 außen
- Preise (Hauptgerichte): von 11,50 bis 22,50 Euro
- Mitarbeiter: 55

Erschienen bei:
AHGZ – Das Fachportal für Hotellerie und Gastronomie
Text: Helmut Heigert, 25. April 2015

STRANDGUT RESORT