

Öko unter der Dusche



ST. PETER-ORDING. Was macht ein Direktor, der die Zimmerauslastung seines Hotels von 90 Prozent kaum noch steigern kann? Er setzt auf die Öko-Schiene, um sein Angebot werthaltiger zu machen. 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 3 von 4 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.

Das Angebot für Entspannungssuchende will der Geschäftsführer in Zukunft 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 sechsstelligen Einnahmen für den Besuch der 6500 Quadratmeter große Thermenlandschaft.

Auch Küchenchef Henry Mönnich und seine Mannschaft 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.