Interview: Wolfgang Schewe, Inhaber Hotel am Meer in Binz

„Wir ruhen uns nicht aus“

Als Unternehmer mit Pioniergeist hat Wolfgang Schewe (62) vor 20 Jahren eines der ersten Hotels auf Rügen eröffnet.

Wolfgang Schewe: „Meine größte Herausforderung war, dass ich kein Eigenkapital besaß“

Fotos: Stephan Rudolph-Kramer

▸ *Was hat Sie zu Ihrem Engagement für das Hotel bewogen?*

Schewe Das war eigentlich nicht geplant. Ich habe das Grundstück erworben und mit dem Musikcafé Sahara ein erfolgreiches Gastronomiekonzept entwickelt. Das war aber Ende 1993 zu wenig für diesen exklusiven Standort. Äußere Einflüsse spielten sicher auch eine Rolle. Immerhin gab es in Binz kaum Hotelneubauten.

▸ *Welchen Herausforderungen standen Sie gegenüber?*

Schewe Dass ich kein Eigenkapital besaß. Außerdem war ich einheimischer Investor, der ein 12-Millionen-DM-Projekt anschieben wollte – sehr ungewöhnlich für diese Zeit. Dementsprechend schwierig gestalteten sich die Verhandlungen mit den Banken. Fördermittel sollten auch in die Finanzierung einfließen. Aber ich bin bekannt dafür, dass, wenn ich mich einmal festgebissen habe, einen Plan akribisch umsetze. Aus heutiger Sicht war das sicherlich Pionierarbeit.

▸ *Wie positioniert sich das Hotel heute am Markt?*

Schewe Wir gehören zu den erfolgreichsten privat geführten Hotels an der Ostseeküste und bieten hohe Qualität in bester Strandlage. Wir ruhen uns nicht aus, sondern entwickeln uns permanent in die Zukunft. Als ich das Hotel 1995 eröffnete, war ich beispielsweise stolz auf den neuen Saunabereich. Dann jedoch kamen Wellness und Spa auf den Markt. Also habe ich fast zehn Jahre später diesen Bereich um 600 Quadratmeter erweitert, neue Kredite aufgenommen und einen Pool

Imposant: Das Hotel am Meer in Binz

und diverse Anwendungsräume geschaffen. Hätte ich mich damals nicht dazu entschieden, wären wir heute nicht in dieser Position. Und so ging es weiter, die letzte große Modernisierung mit einem Volumen von zirka zwei Millionen Euro wurde erst 2012 umgesetzt - hier wurden alle 60 Zimmer plus die öffentlichen Bereiche sowie die Erdgeschosszone neu gestaltet.

▸ *Was können Gäste erwarten, die in Ihrem Hotel einchecken?*

Schewe Es ist das Gesamtkonzept, das unser Haus auszeichnet: der moderne und stylische Auftritt, die gute Küche, der mittlerweile mehrfach prämierte Wellness-Bereich, ein aufmerksames und geschultes Team und natürlich die 1 A-Lage, wie es der Name Hotel am Meer schon verrät. Ich setze stets die Qualität in allen Bereichen meines Hauses an erste Stelle und natürlich verlangt das einen adäquaten Preis, den unsere Gäste jedoch sehr gern zahlen. Auch wenn der durchschnittliche Zimmerpreis, auf das gesamte Jahr gerechnet, an der gesamten Ostseeküste mit zu den höchsten zählt, so haben wir doch eine sehr geringe Reklamationsrate. Das spricht schon lange dafür, dass wir auf dem richtigen Weg sind und die Erwartungen unserer Gäste erfüllen können. Seit mehreren Jahren wurden wir schon als Top-Hotel bei Holiday Check gelistet.

▸ *Welchen Einfluss haben die aktuellen Wünsche der Gäste auf Ihre Unternehmensentscheidungen?*

Schewe Viele Gäste haben lange Anreisewege und bringen auch interessante Ideen mit. Wir sind regelmäßig am Optimieren und Investieren, wenn es wirtschaftlich Sinn macht. Unsere Gäste wissen, dass sich bei uns immer etwas bis zu ihrem nächsten Besuch verändert hat und sind schon ganz gespannt darauf. Die jüngst genannte Renovierungsphase der Zimmer und des Restaurants hat 2012 nur drei Monate gedauert. Auch diese notwendige Investition ist bisher voll aufgegangen. Das Hotel ist heute auf einem Stand, als wäre es gerade eröffnet worden.

▸ *Was planen Sie in den nächsten drei Jahren?*

Schewe Das Haus läuft gut, aber natürlich müssen wir auch weiter Erfolg haben, denn Kredite müssen getilgt werden! Hier bin auch ich, wie alle meine Kollegen, von politischen und touristischen Entscheidungen abhängig, die leider nicht immer glücklich sind. Aber an sich blicke ich immer positiv in die Zukunft. Das gesamte Hotel ist top optimiert worden, mehr geht eigentlich nicht. Wartung und Erhalt stehen momentan obenan. Als nächstes größeres Projekt werden wir Anfang 2016 den Wellness-Bereich nach zehn Jahren wieder modernisieren. Hierfür habe ich etwa 350.000 Euro veranschlagt.

Die Fragen stellte Stephan Rudolph-Kramer

ZUR PERSON

In den Westen kam Wolfgang Schewe 1987. Aber sofort nach dem Mauerfall kam der gebürtige Rüganer wieder auf die Insel zurück, wo er sich mit einem Großhandel für Eis- und Tiefkühlprodukte selbstständig machte. 1990 eröffnete er am heutigen Hotelstandort das Musikcafé Sahara, 1992 setzte er sich beim Kauf der Standpromenade in Binz mit seinem Hotelkonzept gegen eine Vielzahl von Bewerbern durch.

KURZ NOTIERT

Preis für Hotel Baseler Hof

HAMBURG. Das Hotel Baseler Hof ist von der Handelskammer Hamburg mit dem Luftgütepreis 2015 ausgezeichnet worden. Umweltsenator Jens Kerstan würdigte vor allem die kostenlose Ausgabe von rund 24.000 Tickets des Hamburger Verkehrsverbundes (HVV) an die Gäste des Hotels sowie die Übernahme der Kosten für die HVV Profi Cards für die Mitarbeiter. Bereits seit 2011 ist der Baseler Hof mit dem „Green-Globe“ - Umwelt- und Nachhaltigkeitssiegel ausgezeichnet. *hh*

Maibock im Gröninger

HAMBURG. Gekonnt stach der Verleger Klaus Schümann (links) ein Fass Maibock in der Privatbrauerei Gröninger von Gastronom Jens Stacklies an. Mehr als 60 Gäste genossen das Starkbier, von dem Brauer Philipp Diener (Mitte) 10 Hektoliter mit einer Stammwürze von 17 Prozent und 6,7 Prozent Alkohol gebraut hatte. *hh*

Foto: Helmut Heigert

Neu in der Hafencity

HAMBURG. Der Gastronom und Betreiber von italienischen Spezialitäten-Geschäften Vincenzo Andronaco will die Räume des ehemaligen Restaurants La Baracca in der Hafencity übernehmen. Dort soll ein Pizza-Bistro entstehen. In dem angeschlossenen Supermarkt am Überseeboulevard will Andronaco ab Juni Wein und italienische Spezialitäten verkaufen. *hh*

Mongolische Küche in Leer

LEER. Zuwachs erhält die Gastronomie im ostfriesischen Leer. Ende Mai will der chinesische Gastronom Fu Hong Hafeneger das Asia-Restaurant „Wok-In“ eröffnen. Die Ausrichtung wird mongolisch sein. Neben einem Angebot à la carte wird es ein kaltes und ein ein warmes Buffet-Angebot geben. Im Innern wird das neue Restaurant rund 200 Sitzplätze ausweisen. *adt*