

Im Hafenhotel ist die Küche Chefsache

Sascha Krahe und Sandra Wodnicki führen seit 2021 das Haus am Lauterbacher Hafen

VON GERIT HEROLD

LAUTERBACH. An den Anruf erinnern sich Sascha Krahe und Sandra Wodnicki noch genau. Es war ein überraschendes Angebot. Der Hamburger Investor und Gründer des Pflegeheimbetreibers „Kervita“ Jürgen Kerling fragte, ob das Paar das Hotel auf Rügen übernehmen will.

Jürgen und Sylvia Kerling hatten das frühere „Hafenhotel Viktoria“ in Lauterbach erworben, mit dem sie nach dem Umbau eine neue Ära beginnen wollten. „Ich habe erst einmal gelacht, weil ich es nicht glauben konnte“, so Sandra Wodnicki. „Aber wir hätten es uns nie verziehen, es nicht zu probieren.“ Rügen kannten beide da noch gar nicht. Sie nahmen die Herausforderung an.

Ich habe die ganze Welt gesehen und alles erreicht auf den Schiffen.

Sascha Krahe, Geschäftsführer und Küchenchef im „Hafenhotel zu Putbus“



Führen das „Hafenhotel zu Putbus“ seit 2021 als Paar gemeinsam: Hoteldirektorin Sandra Wodnicki und Geschäftsführer und Küchenchef Sascha Krahe.

FOTO: HAFENHOTEL ZU PUTBUS

Seit Juni 2021 ist Sascha Krahe (37) Geschäftsführer des „Hafenhotel zu Putbus“, Sandra Wodnicki (28) Hoteldirektorin. Das Paar hat sich auf dem Luxusship MS Europa 2 kennengelernt. Auf dem 5-Sterne-Plus-Kreuzfahrtschiff hat Sascha Krahe, der sieben Jahre an Bord war, auch mit der deutschen Kochlegende Dieter Müller zusammengearbeitet und sich 2017 seinen Traum als Küchendirektor erfüllt. „Ich habe die ganze Welt gesehen und alles erreicht auf den Schiffen“, strahlt der gelernte Koch. Die Exklusivität habe ihn in seinen beruflichen Ansprüchen geprägt.

Auch Sandra Wodnicki wollte früh von den Besten lernen. Sie hat bei Sternekoch Holger Bodendorf im Landhaus Stricker auf Sylt ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau absolviert – als bester Azubi ihres Jahrganges in Schleswig-Holstein. Danach arbeitete sie in Österreich und merkte schnell: „Die Berge sind nichts für mich. Ich brauche das Meer.“ Also stieg sie aufs Schiff, wo sie ihre Liebe fand. 2018 ging sie von Bord und wurde Restaurantleiterin in dem Hamburger 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob.

Der Neustart auf Rügen war



Sascha Krahe arbeitet nach dem Motto: „Kochen ist Kunst“.

FOTO: HAFENHOTEL ZU PUTBUS

kräftezehrend, aber visionär. Nach dem kompletten Umbau des Hotels steuert es jetzt in

die zweite richtige Saison. Mit der Modernisierung bekamen alle 36 Zimmer einen Balkon,

es gibt einen Saal für Tagungen und Feiern, einen kleinen Wellnessbereich. Nachhaltigkeit spielt im Betrieb eine wichtige Rolle. Ungewöhnlich: Im Erdgeschoss gibt es Unisex-Toiletten, die von allen Personen, unabhängig von ihrer geschlechtlichen Zugehörigkeit, genutzt werden können. „Es ist wie ein Gästewc zu Hause“, so Sandra Wodnicki. Das kommt bei den Gästen gut an.

Mit der Ausstattung des Hotels hat sich auch die Klientel verändert. Kommen würden vor allem Naturliebhaber. Dass es schon die ersten

Stammgäste gibt, freut die Betreiber, die es wichtig finden, auch für Einheimische da zu sein. Das funktioniere vor allem über das Hafenrestaurant „Zum kleinen Leuchtturm“ mit rund 60 Plätzen samt überdachter und beheizbarer Terrasse mit 100 Plätzen. Dass hier mit Liebe gekocht wird, hat sich bereits rumgesprochen. Die Veranstaltung „Kochen mit Freunden“ im März war ein voller Erfolg.

„Kochen ist Kunst“, sagt Sascha Krahe. Nicht nur die Trüffel Pasta sind handgemacht. Er setzt auf saisonale und frische Produkte aus der Region im weiteren Sinne. Den Wels bekommt er von den Müritzfischern, Fleisch vom Ostsee Rind, Spargel aus Beelitz. Es gibt viele vegetarische Gerichte, Tagesangebote und Essen für jedes Portemonnaie. Zu Feiertagen wird zum Brunch geladen, zum Muttertag am 12. Mai gibt es ein Spargelbuffet. Seine Kunst zeigt der Koch aus Leidenschaft, der als Junge eigentlich „cooler Barkeeper“ werden wollte, am 10. Mai im Theater Putbus mit einem Fünf-Gänge-Menü beim musikalischen Dinner.

„Das Restaurant ist Imagebringer, aber kein Gewinnbringer“, weiß Sandra Wodnicki. Die 23 Mitarbeiter, die für den gewollten Standard sorgen, verdienen mehr als den Mindestlohn. Für mehr Wirtschaftlichkeit und eine Saisonverlängerung soll das Hotel hinter dem Haus erweitert werden. In dem Neubau sind Räume für Wellness, Pool und Saunen geplant sowie 17 neue Zimmer. Später sollen in kleineren Häusern Apartments mit Hotelbindung folgen.



So sieht ein Doppelzimmer im „Hafenhotel zu Putbus“.

FOTO: HAFENHOTEL ZU PUTBUS



Das „Hafenhotel zu Putbus“ befindet direkt am Lauterbacher Hafen.

FOTO: MICHEL HEROLD



Kommen bei Gästen gut an: die Unisex-Toiletten im Erdgeschoss des „Hafenhotels zu Putbus“.

FOTO: GERIT HEROLD

ANZEIGE

GESCHÄFTLICHE EMPFEHLUNGEN



Ihr Treffpunkt Wochenmarkt in Bergen auf Rügen

Dienstags vor dem Rathaus und donnerstags an der Stralsunder Chaussee Ecke Ringstraße.



Freuen Sie sich unter anderem auf frische Lebensmittel, regionale Angebote und dienstags zusätzlich ein exotisches Blumenangebot.

www.treffpunkt-wochenmarkt.de

FÜR SIE DIENSTBEREIT

Kfz-Sachverständige

SV/GA-Büro Nowojski, Binz, 24 h 01 74/4 81 09 22

415218001_001023

Rohrreinigung

K&T Rohr- u. Kanalreinigung GmbH 03831/293900 o. 0171/4761054

414956201_001023

Kanal Kontrolle 03831/297929

Umzüge / Haushaltsauflösungen / An- und Verkauf

Zweite Hand, Bergen 038 38/8 28 64 38 oder 01 70/8 05 63 21

414924101_001023

Peters Umzüge, Möbelbörse Rügen 0 38 38/2 40 70

25€ garantieren keinen Regen. Aber sichern Yara die Ernte.



Verändere die Welt – von Kindern in Not!

kindernothilfe.de

Leserservice – bei Fragen rund um's Abo.

Tel: 0381 38303015*

Fax: 0381 38303018*

kundenservice@ostsee-zeitung.de

Wir sind für Sie erreichbar:

Montag bis Freitag
Samstag

7.00 bis 19.00 Uhr
7.00 bis 13.00 Uhr

*Es gilt der nationale Tarif, entsprechend Ihres Festnetz- oder Mobilfunkbieters

www.ostsee-zeitung.de

OZ OSTSEE-ZEITUNG
Weil wir hier zu Hause sind