



Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung AHGZ		Suchbegriff: Fischerwiege am Passader See	
01.09.2012	Ausgabe: 36	Verbreitete Auflage:	15.844
Fachzeitschrift / wöchentlich		Reichweite:	95.222
		Anzeigenäquivalenz:	
		Seite: 26 / oben Mitte	

58.448 - 30 - KS - ZS - 21747189 -

► Schleswig-Holstein

Aus Fischerhaus wird Ferienhotel

Landhotel Fischerwiege in Passade neu eröffnet / Drei Fernradwege führen vor dem Haus vorbei / Werbung im Internet

PASSADE. „Grüsse aus der Fischerwiege“, steht auf einer Schautafel. Aus Stroh haben die Einwohner des Dorfes Passade in der Probstei eine riesige Postkarte anlässlich der Eröffnung des Landhotels Fischerwiege gebaut. Denn drei Jahre lang war der Dorfgasthof, der früher Zur schönen Aussicht hieß, geschlossen. Mit dem Erwerb des Reet gedeckten ehemaligen Fischerhauses haben sich Esther und Jörg Ahrent einen Traum erfüllt. „Der Gast soll bei uns mit Niveau abschalten können“, beschreibt Jörg Ahrent das Konzept.

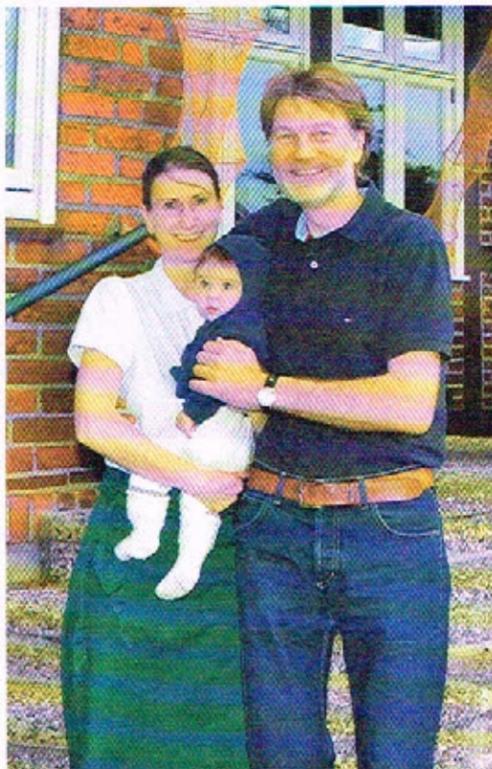
Mutige Quereinsteiger

Seit 1826 befindet sich der Dorfkrug direkt am Passader See. Über mehrere Generationen hat hier die Fischerfamilie Schnoor neben ihrer Fischerei eine Gastronomie betrieben. Die neuen Eigentümer haben das alte Haus komplett neu renoviert und in den Dachstuhl sieben zusätzliche Hotelzimmer einbauen lassen. Insgesamt verfügt das Landhotel über sechs Doppelzimmer und vier Suiten. Im ersten Jahr rechnet das Hotelierspaar mit einer durchschnittlichen Zimmerauslastung von 45 Prozent. Derzeit übernachten die Gäste durchschnittlich zwei Tage in der Fischerwiege. „Wir sind kein Saisonbetrieb“, fügt Ahrent hinzu.

Früher bestand in dem Haus ein traditionelles Fischrestaurant, in dem vor allem Fische aus dem Passader See verarbeitet wurden. Die gastronomischen Quereinsteiger haben die Gastronomie in ein Café verwandelt.

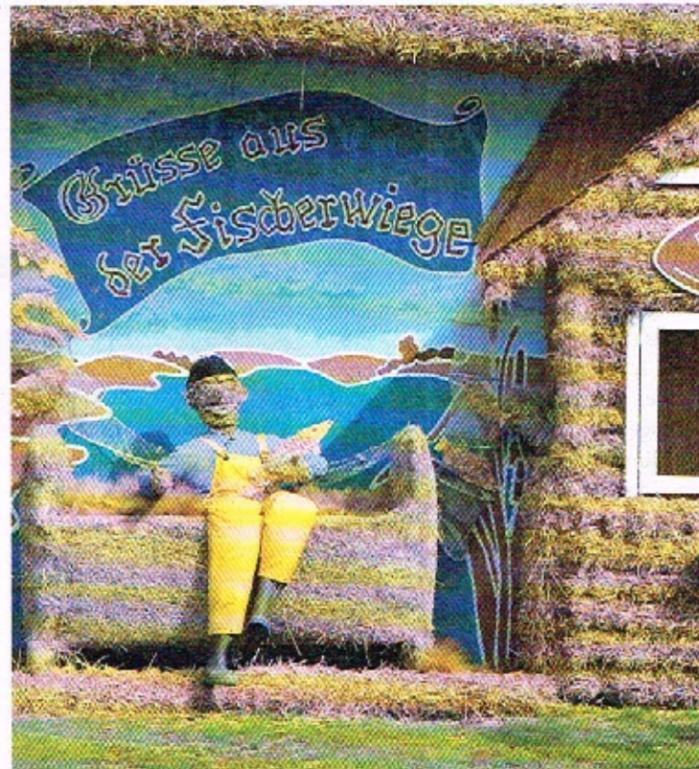
Bibliothek für Hausgäste

Außer selbstgemachten Kuchen und Torten stehen auf einer Bistro-Karte Salate, Pasta-Gerichte und Snacks wie Fischers Pausenbrote. Auf der Getränkekarte werden sieben verschiedene Weine angeboten. „Wir kaufen die Weine direkt bei den Winzern ein“, sagt der Hotelier. Zum Frühstück gibt es kein Buffet, sondern die Speisen



Familienglück: Mit der Fischerwiege haben sich Esther und Jörg Ahrent – hier mit Tochter Bente – einen lang gehegten Traum erfüllt. Ein Kornbild (rechts) macht Werbung für das Landhotel

Fotos: Helmut Heigert



werden frisch zubereitet und individuell serviert. Bei größeren Veranstaltungen arbeiten die Ahrents mit einem Koch zusammen. Außer dem Hotelierspaar kümmern sich zwei fest angestellte Mitarbeiter um die Gäste des Landhotels.

Die Tenne bietet Platz für Feierlichkeiten für bis zu 60 Personen. In zwei Gaststuben finden bis zu 40 Gäste Platz. Hinzu kommen im Sommer 18 Plätze auf einer Terrasse. Für Hausgäste verfügt das Landhotel über ein Lesezimmer mit einer kleinen Bibliothek.

Drei Fernradwege führen vor dem Landhotel vorbei. Auf dem Passader See besteht die Möglichkeit zum Angeln, Segeln und zum Wasserskifahren. Über das Internet versucht das Hotelierspaar auch Gäste aus Süddeutschland und dem benachbarten Ausland anzulocken. Für den Internetauftritt wird eine dänische Version erarbeitet. Zu Veranstaltungen wie der Kieler Woche ist auch das 20 Auto-Minuten von der Landeshauptstadt entfernte Landhotel komplett ausgebucht. Ahrent: „In Zukunft wollen wir auch Arrangements für unsere Gäste anbieten.“

Fazit: Die Chancen für Familie Ahrent stehen nicht schlecht. Schließlich schließt die Fischerwiege in dem kleinen Ort wieder eine gastronomische Lücke. Noch dazu mit einem frischen Konzept.

Helmut Heigert

Landhotel Fischerwiege

- **Eigentümer:** Esther und Jörg Ahrent
- **Eröffnung:** Mai 2012
- **Kategorie:** 3 Sterne plus (noch nicht klassifiziert)
- **Zielgruppen:** Business, Touristen, Familien
- **Zimmer:** 10
- **Preise:** ab 100 Euro (DZ)
- **Zimmerbelegung:** angestrebt sind 45 Prozent
- **Aufenthaltsdauer:** durchschnittlich 2 Tage
- **Mitarbeiter:** 2
- **Kontakt:** An de Laak 11
24253 Passade
Tel. 04344 4138616
www.fischerwiege-passade.de