



Koch Norbert Ring ließ sich bei den Vorbereitungen für das Mittagessen von den NZ+Ich-Teilnehmern über die Schulter schauen.

Fotos (2): Brocks

„Alles läuft Hand in Hand“

Abonnenten schauen bei „NZ+Ich“-Aktion hinter die Kulissen des „Badhotel Sternhagen“ in Cuxhaven

Von Ann-Kathrin Brocks

CUXHAVEN. „Wow, was für ein Ausblick. Hier würde ich bleiben“, schwärmt Helmut Schade beim Blick aus dem Fenster der Suite des „Badhotels Sternhagen“ und lässt seinen Blick über den Duhner Strand und die Nordsee schweifen. Doch für ihn und weitere Abonnenten der NORDSEE-ZEITUNG gab es im Fünf-Sterne-Plus-Haus noch viel mehr zu sehen. Bei einer „NZ+Ich“-Aktion konnte eine kleine Lesergruppe einen Blick hinter die Hotelkulissen werfen, sich in der Küche und der Wäscherei umsehen und dem Service über die Schulter schauen.

Eine Tischdecke richtig aufzulegen, das merken die Leser schnell, ist schon eine Wissenschaft für sich: „Jede Decke hat drei gewollte Falten, so genannte Brüche – den Oberbruch, Mittelbruch und Unterbruch“, erklärt Servicekraft Shayan Darvisch. Der Unterbruch soll immer Richtung Tür zeigen, „damit der Gast beim Betreten des Raumes keine unschöne Delle sieht. Und wenn man eine zweite Decke auflegt, muss diese Spitze exakt auf dem Mittelbruch der unteren liegen“, erläutert Darvisch. Ein Molton verhinderte laute Geräusche und beuge zudem Flecken und Kratzern auf der Tischoberfläche vor. „Im Service geht es um Genauigkeit“, so Darvisch. Auch beim Abdecken werde die dreckige



Hausdame Gabriele Wolters (rechts) erklärt Leserin Susanne Hinck-Wilke, wie die Mangel in der hauseigenen Wäscherei funktioniert.

Tischwäsche nicht einfach zusammengeknüllt, sondern mit einer gekonnten Technik gefaltet, bevor sie in die hauseigene Wäscherei gebracht wird. „Als Gast denkt man eigentlich selten drüber nach, wie hoch der Aufwand ist, der für einen betrieben wird“, sagt NZ-Leser Helmut Schade.

„Bei uns ist kein Gast nur eine Zimmernummer“, erläutert Geschäftsführerin Susann Cantau die Philosophie des Hauses. „Wir haben sehr viele Stammgäste. Einige unserer jüngeren Besucher hatte ich sogar schon auf dem Arm, als sie noch Kinder waren“, sagt Hausdame Gabriele Wolters und schmunzelt. Ihr Team versuche den Gästen möglichst jeden Wunsch zu erfüllen: „Falls jemand nach einem besonderen Kissen oder einer speziellen Matratze fragt, wirkt das vermerkt und er bekommt das bei seinem nächsten Aufenthalt von Anfang an“, erklärt Wolters, während sie den NZ-Lesern die „Katakomben“ zeigt, in denen zahlreiche Kissen, Decken und Matratzen aller Art, aber auch unzählige Dekorationsartikel lagern.

„Meine Mutter hat früher hier gearbeitet“, verrät NZ-Leserin Karin Schade. Damals habe sie nur ganz selten einen Blick ins Innere des Hotels erhaschen können: „Ich bin total überrascht, was aus dem Haus geworden ist“, sagt Schade und lacht. Mit Maurerkelle und Handwerker-

kluft hat Jürgen Sternhagen vor gut 60 Jahren am Cuxhavener Strand eine kleine Pension gebaut. Inzwischen zählt das „Badhotel Sternhagen“ zu den besten 60 Hotels und Restaurants in Deutschland. „Meine Mutter hat mir immer erzählt, dass hier viel Wert aufs Detail gelegt wird. Jetzt

verstehe ich, was sie meinte“, sagt Schade. Überall im Haus stehen frische Blumen, detailgenaue Schiffsmodelle und Antiquitäten und an den Wänden hängen zahlreiche Gemälde. Holzböden, verspielte Möbel und weiß-blau gestreifte Tapeten dominieren die 48 im Landhausstil gestalteten Zimmer und Suiten. „Mir gefällt die Atmosphäre. Neubauten sind schön und gut, wirken aber oft kalt“, sagt Schade. Eines hat sie besonders beeindruckt: „Alle, mit denen wir heute zu tun hatten, haben einem das Gefühl vermittelt, dass hier alle zusammenhalten“, sagt Schade. „Hier läuft alles Hand in Hand“, bestätigt Hausdame Gabriele Wolters. Das sei eine wichtige Voraussetzung für den Erfolg.

Auch die 20 Mitarbeiter in der Küche sind ein eingespieltes Team: „Für so viele Leute ist die Küche ganz schön klein“, zeigen sich Anita und Bernd Joost überrascht. „So muss man wenigstens keine weiten Wege zurücklegen“, sagt NZ-Leserin Susanne Hinck-Wilke und lacht. Die gelernte Köchin nutzt die „NZ+Ich“-Aktion, um mit Sterne-Koch Marc Rennhack zu plaudern, der kürzlich seine beiden Michelin-Sterne verteidigt hat. „Das ist alles total spannend“, meint auch Bernd Joost. Ein Highlight für alle: der Weinkeller. Drei Meter unter dem Meeresspiegel lagern bis zu 15 000 Flaschen. „Was für ein Anblick“, sagt Anita Joost und staunt.

