



Eine herrliche Oase der Ruhe

HOHWACHT

Feine Küche, komfortable Apartments und maritime Ursprünglichkeit – im Hotel-Resort-Spa „Hohe Wacht“ an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste verbinden sich Luxus und Landleben zu entspanntem Urlaubsgenuss.



Beschauliche Bucht. Einladend illuminiert: das Hotel-Restaurant-Spa „Hohe Wacht“ (Foto oben). Das Haus liegt versteckt unter Bäumen im Kurpark von Hohwacht, einem beschaulichen Fischerdorf zwischen Heiligenhafen und Kiel (links). Hier geht es spürbar ruhiger zu als in den großen Ferienzentren an der Ostseeküste.

HOHWACHT

Als Geheimtipp geht Hohwacht sicher nicht mehr durch. Das ehemalige Fischerdorf an der Hohwacher Bucht zwischen Heiligenhafen und Kiel ist längst ein beliebter Ferienort. Aber einer mit besonderem Charme. Ob es nun der Beharrlichkeit – Kenner sagen auch Sturheit – der alteingesessenen Hohwacher geschuldet ist, oder der etwas abgeschiedenen Lage des 900-Einwohner-Ortes am Rande der Holsteinischen Schweiz – hier geht es spürbar ruhiger zu als in den großen Feriencentren an der Ostseeküste.

Hohwacht hat sich viel von seiner Ursprünglichkeit bewahrt. Und dazu zählen nicht nur die alten Badehütten an der Steilküste, die leuchtenden Rapsfelder und rauschenden Wälder. Kein Haus darf höher als die Baumwipfel gebaut werden, die Strandpromenade ist nicht mit Buden und

Boutiquen gepflastert, das Ortsbild bestimmen reetgedeckte Katen.

Eine der wenigen Konzessionen an die touristische Neuzeit, die die Hohwacher gemacht haben, steht im Wasser vor der Steilküste: die Hohwacher Flunder. Kein Meerestier, sondern eine Seebrücke in Plattfischform, auf der Eingeborene und Gäste sich den Ostseewind um die Nase wehen lassen können. Betonburgen und Betriebsamkeit – Fehlzanzeige! Und weil die Hauptstraße in einer Sackgasse am alten Fischerhafen endet, gibt es auch keinen Durchgangsverkehr. Dafür aber eine bewaldete Steilküste, kilometerlange Sandstrände und drumherum ganz viel Natur. Der perfekte Ort, um abzuschalten und durchzuatmen.

Der perfekte Ort für ein Ferien-, Tagungs- und Wellnesshotel der Luxusklasse. „Eine Oase der Ruhe“, nennt Direktor Hans Martin Drews sein Hotel-Resort-Spa „Hohe Wacht“, das der gebürtige Rheinländer seit 2008 leitet. Das Vier-Sterne-Superior-Haus liegt 100 Meter vom Strand entfernt im Kurpark von Hohwacht, das sich seit 1986 Ostseeheilbad nennen darf.

Anfang der 90er Jahre baute Unter-

nehmer und Hoteleigner Richard Anders zunächst ein Apartmenthaus. Zug um Zug wurde die Anlage erweitert. Ein Hotel mit Schwimmbad, Komfortapartments, Tagungszentrum, Spa-Bereich und das Parkrestaurant kamen hinzu. Alles im Landhausstil und idyllisch unter Bäumen versteckt – wie es in Hohwacht üblich ist.

Manchmal scheint Richard Anders daran gezweifelt zu haben, ob sich diese Investitionen lohnen würden. Am Westgiebel des Apartmenthauses hängen zwei Masken. Die lachende Figur symbolisiert den Hohwacher Bürgermeister, der sich über den Aufschwung seines Ortes freut, der eng mit der „Hohen Wacht“ verknüpft ist. Die gequält dreinblickende Maske steht für den Unternehmer, der viel Geld investiert hat und sich nun sorgt, ob die Gäste zahlreich kommen und zufrieden wieder abreisen. Sie tun es. Richard Anders könnte entspannt lächeln.

Heute bietet die „Hohe Wacht“ 280 Betten in 89 Zimmern und Apartments, vom Doppelzimmer bis zum Familienapartment im Maisonette-Stil. Alle Zimmer und Ferienwohnungen haben Balkon oder Terrasse, viel Platz und Licht. Sehr komfortabel und gemütlich

kommt eine Familie in einem der 2 1/2 Zimmer-Maisonette-Apartmentsunter. Die Ferienwohnung hat fünf Betten auf großzügigen 65 Quadratmetern. Die Ostseesuite (60 qm) verfügt über einen eigenen Whirlpool, die Kurparksuite über 68 qm hat vier Betten und eine riesige Dachterrasse. Selbst in den Standard-Doppelzimmern stößt man hinter der Tür nicht gleich an die Bettkante. Erholbarer Schlaf ist in allen Räumen des Hauses garantiert, denn außer Meeresrauschen und dem Wind in den Bäumen dringen keine Geräusche durch den Kurpark.

Auf den Tisch kommt Qualität aus der Region

Lage und Ausstattung machen das Haus auch zu einem beliebten Treffpunkt für Tagungen und Familienfeiern. Acht moderne und variable Veranstaltungsräume bieten Platz für bis zu 300 Personen, die auf Wunsch aus der exzellenten hauseigenen Küche versorgt werden – mit herzhaften Canapés oder kompletten Festmenüs.

Besonderen Wert legt Hans Martin

Drews auf die Kulinarik. Dazu holte er sich im Oktober vergangenen Jahres Thorsten Scheffauer als Küchenchef ins Haus. Scheffauer arbeitete als Sous Chef im „Landschloss Fasanerie“, im „Kloster Hornbach“ und in der „Villa Weissmüller“, ehe er auf dem „Schlossgut Gross Schwansee“ in Mecklenburg als Chef am Herd 14 Gault-Millau-Punkte erkochte. Die Gourmet-Strategie von Hoteldirektor und Küchenchef ist klar: Im Parkrestaurant werden regionale und saisonale Gerichte der Spitzenklasse serviert.

Das Haus hat sich der feinen Regional-Küche verschrieben und ist Mitglied im Verein „Feinheimisch“, einem Zusammenschluss von Hotels, Restaurants und landwirtschaftlichen Erzeugern aus Schleswig-Holstein, die sich die Förderung anspruchsvoller regionaler Esskultur auf die Fahnen geschrieben haben. Das heißt: Auf den Tisch kommen in erster Linie qualitativ hochwertige und umweltbewusst erzeugte Lebensmittel aus Schleswig-Holstein. Mindestens 60 Prozent der verarbeiteten Waren müssen aus der Region stammen. In der „Hohen Wacht“ gibt es also frischen Fisch aus der Ostsee, Fleisch von Galloway-

Rindern aus eigener Zucht, Wildbret aus dem eigenen Revier und Apfelsaft vom Ökobauern um die Ecke, um nur einige Beispiele aus dem kulinarischen Angebot des Hauses zu nennen. Erdbeeren oder Hering gibt es in der jeweiligen Saison und nicht, weil ein Lieferant die Lebensmittel über Tausende von Kilometern herangeschafft hat.

Auf der saisonal wechselnden Karte des Parkrestaurants stehen ein Viergang-Menü und zur weiteren Auswahl jeweils drei Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts. Klassisch zubereitet, ohne Extravaganzen und immer köstlich. Die Spinatsuppe mit Ingwer, Knoblauch und Kabeljaufilet ist delikat, das Filet vom Galloway-Rind mit gebratener Holsteiner Mettwurst und Wacholdersauce herzhaft.

Scheffauer verwendet auch traditionelle Zutaten, die lange von der Feinschmeckerküche gemieden wurden, aber hervorragend ins Konzept passen. Steckerrüben harmonisieren wunderbar mit dem Filet von der Meeräsche, Kartoffel-Linsen-Gemüse bildet den schmackhaften Rahmen für Dorschfilet im Speckmantel. Diese Küche ist fein, heimisch und auf dem besten Weg zu den begehrten Punkten.



Wellness. Zur Entspannung lädt der knapp 1.000 qm große Wellnessbereich mit Pool, Wildwasserkanal, Finnischer Sauna und Dampfbädern. Die Beauty-Abteilung leitet Friederike Möller (links), Schleswig-Holsteins Kosmetikerin des Jahres 2008.



Gaumen-Freuden. Frühstück im Bett? Kein Problem. Die Küche des Hauses ist exzellent. Man hat sich voll und ganz der feinen Regionalküche verschrieben.



Nach dem Essen genießt man Cocktail, Cognac und Kaffee vor dem Kamin in der Lobby oder in der Bibliothek im englischen Stil, dem Lieblingsplatz des Hotelbesitzers Richard Anders. Die großzügige Raucherlounge, die mit einer imposanten Whiskybar ausgestattet, eignet sich ebenfalls vorzüglich

für einen stimmungsvollen Absacker. Und im Sommer verwandelt sich der Rasen des Kurparks vor dem Hotel in eine Chillout-Zone – mit Strandkörben und Musikabenden.

Zum Entspannen steht auch die knapp 1.000 qm große Wellnesslandschaft des Hauses zur Verfügung. Der Pool mit Wildwasserkanal und die Finnische Sauna gehören ebenso zum Spa wie Solebad, Kräuterbad, Dampfbad und Römisches Bad. Die Beautyabteilung leitet Friederike Möller. Schleswig-Holsteins Kosmetikerin des Jahres 2008 kümmert sich mit zwei Kolleginnen um Treatments wie Gesichtsbearbeitungen, Massagen, Cleopatrabad und Hamam. Zu den Körperbehandlungen zählen Hot-Stone-Massagen und Garshana, die ayurvedische Seidenhandschuhmassage. Im Beauty-Center werden Spa-Produkte aus dem Hause Malu Wilz verwendet. Fitnessbereich und Ruheräume runden das Wellnessangebot ab.

Zum Wohlgefühl charakterisiert die „Hohen Wacht“ trägt nicht zuletzt die Umgebung bei. Golfer zieht es in den Golf und Country Club Hohwachter Bucht mit 18-Lochplatz, 9-Lochplatz und Golfodrom. Wer Spaß an Geschichte hat, besucht die Turmhügelburg bei Lütjenburg, die Rekonstruktion einer mittelalterlichen Festungsanlage. Die Schlösser und Herrenhäuser der Holsteinischen Schweiz sind ebenfalls einen Ausflug wert. Fehmarn liegt in Sichtweite. Aber dafür müsste man das gemütliche Hohwachter schon für etliche Stunden verlassen ... Und eigentlich liegt das Gute ja so nah – quasi vor der Haustür.

Die „Hohe Wacht“ logiert direkt am Steilküsten-Wanderweg, der den großen Badestrand mit dem ehemaligen Hafen verbindet, ein noch immer leicht verträumter Winkel mit Fischerhütten, Surfschule, Restaurants und Fischbude. Hier schlagen selbst in der Hochsaison die Wellen nicht wirklich hoch.

Zur anderen Seite, Richtung Jachthafen, geht Hohwachter in eine sanfte Dünenlandschaft mit Naturstrand und Binnensee über. Im Schilf herrscht reges Treiben – aber kein touristisches: Hier haben Gänse, Enten, Dam- und Niederwild ihr Revier. Unwahrscheinlich, dass man hier, zwei Kilometer von der „Hohen Wacht“ entfernt, mehr Menschen als Rehe antrifft.

Thomas Meins, Jg. 1960, ist seit 20 Jahren Autor für Print- und Online-Medien mit dem thematischen Schwerpunkt Touristik.



INFORMATIONEN

Beste Reisezeit: Ganzjährig. Die Ostseeküste hat zu jeder Jahreszeit ihren Reiz. Besonders schön von Mai bis Juni, wenn die Rapsfelder sonnengelb blühen.

Klima: Gemäßigtes Klima mit nicht zu heißen Sommern und milden Wintern.

Sprache: Hochdeutsch und Plattdeutsch.

Dokumente: Der Aufenthalt in Hohwachter ist kurabgabepflichtig. Die Ostseecard bietet freien Strandzugang in 17 Ostseebädern und jede Menge Vorteile. Infos: www.ostseecard.de. Zum Angeln benötigt man einen staatlichen Fischereischein oder eine 40-tägige Ausnahmegenehmigung, die man beim Amt Lütjenburg, Tel. 04381/90 06 63, erwerben kann.

Gesundheit: Hohwachter ist ein Ostseeheilbad. Das milde Reizklima kann das Immunsystem stärken und hilft bei Atembeschwerden und Hauterkrankungen.

Essen & Trinken: An der Küste isst man natürlich viel frischen Fisch. Bekannte Fischspezialitäten sind Maischolle, Heringe, Matjes sowie Kieler Sprotten. Zwischendurch darf es auch mal ein Fischbrötchen oder Backfisch sein. Ansonsten ist die Küche in Schleswig-Holsteins bekannt für ihre

café mit regionaler Küche.

Sehenswert: Hohwachter Flunder – Seeplattform am Hauptbadestrand. Steilküste. Hohwachter Ausguck „Kiek ut“ an der Steilküste – bei gutem Wetter kann man bis Fehmarn sehen. Gut Neudorf. Das Naturschutzgebiet „Großer Binnensee“ bietet tolle Möglichkeit zur Vogelbeobachtung. Leuchtturm Neuland. „Alte Burg“ – soll früher als Schlupfloch für den berühmten Piraten Störtebeker gedient haben.



Treff für Tagungen. Acht variable Veranstaltungsräume bieten Platz für bis zu 300 Personen, die auf Wunsch aus der hauseigenen Küche versorgt werden können.

Unbedingt machen: Ausflüge ins Hinterland. In der Umgebung gibt es schöne Dörfer wie Lütjenburg. Aktivitäten: Radfahren, Nordic Walking, Wassersport. Kutschfahrten und Reitausflüge, z.B. in Blekendorf.

Unbedingt vermeiden: An bedeckten Tagen ohne Sonnencreme aus dem Haus. Die Sonne kann am Strand trotzdem einen Sonnenbrand verursachen.

Beliebte Mitbringsel: Maritime Souvenirs – z.B. Buddelschiffe, Fischerhemden, Muscheln.

Literatur: „ADAC Reiseführer plus: Schleswig-Holstein“ von Alexander Jürgens, 9,95 €.

Auskünfte: Hohwachter Bucht Touristik GmbH, Berliner Platz 1, 24321 Hohwachter, Tel. 04381/90 55.

REISEANGEBOT

Bis Ende Juni 2011 bietet die „Hohe Wacht“ ein attraktives „Frühjahrs Wellness Special“ an. Das Arrangement beinhaltet: 3 Übernachtungen im Appartement, Teilnahme am Frühstücksbuffet, freie Nutzung der gesamten Wellness-Landschaft mit Pool, Fitnessbereich, Dampfbädern und Finnischer Sauna, ein 3-Gang Menü oder Buffet nach Wahl des Küchenchefs, 5 Euro-Gutschein bei Buchung einer Gesichtsbearbeitung. **Preis:** 186 Euro pro Person. Kein Einzelbelegungszuschlag. **Informationen und Buchung:** „Hohe Wacht“, Tel. 04381/900 80, www.hohe-wacht.de. Siehe auch Seite 175.



deftigen Gerichte, z.B. Grünkohl mit Kochwurst und Schweinebacke. Zum Nachtisch unbedingt Rote Grütze oder Fliederbeersuppe probieren. Biere der Region sind „Dat Beugelbuddelbeer“ (Dithmarscher Pilsner in einer Bügelflasche) und Flensburger Pilsner in einer Bügelflasche.

Restaurants: Idyllisch gelegen: Genueser Schiff, Seestraße 18, Hohwachter. Restuarnt und Strandkorb-