Upstalsboom****S Hotelresidenz & Spa Kühlungsborn

# Logenplätze und Weitblick

In unmittelbarer Ostseenähe trohnt in Bad Kühlungsborn die „Upstalsboom Hotelresidenz & Spa“ an der kilometerlangen Strandpromenade. Erst vier Jahre jung, begeistert das Vier-Sterne-Superior-Hotel mit zeitloser Grandezza und vielfältigen Verwöhnangeboten. Die meisten Zimmer und Suiten haben Meerblick und die „Private Spa-Suiten“ (u.) verheißen Erholung pur.

Im Herzen des Ostseebades Kühlungsborn empfängt die „Upstalsboom Hotelresidenz und Spa“ ihre Gäste in traumhafter Lage. Die Verwöhnmomente in Logis, Kulinarik und Wellness sind von besonderer Güte. Der „Upstalsboom-Weg“ wiederum gibt nachhaltige Impulse für die Hotellerie in Gegenwart und Zukunft.

Upstalsboom – ein Name, der Trends setzt in der gehobenen Hotellerie. Die Hotelgruppe mit Stammsitz in Emden vereint in ihrem Portfolio aktuell 65 Hotels und Ferienwohnungen an der Nord- und Ostsee. Mag der Name immer noch Klärungsbedarf haben („Upstalsboom“ bezeichnete im 14. Jahrhundert eine altfriesische Thingstätte, an der Veranstaltungen abgehalten wurden) so genießt die Hotelcompany unter Führung von Geschäftsführer Bodo Janssen spätestens seit dem Jahr 2010 infolge ihres unternehmenskulturellen Paradigmenwechsels höchste Akzeptanz und Vorbildcharakter in der deutschen Hotellandschaft. Die nachhaltig forcierte Implementierung einer Begegnungskultur im Zeichen des Menschlichen, der Freude und damit der „Wertschöpfung durch Wertschätzung“ hat sich auf alle Protagonisten auf allen Mitarbeiterebenen in den Hotels so positiv ausgewirkt, dass die Gästezufriedenheit derzeit auf annähernd 100 Prozent ansteigen konnte. Heute zählt die Upstalsboom-Gruppe zu den Top-Arbeitgebern der Branche, mit Zuwachsraten und Sympathiewerten, die weiter im Steilanstieg sind. Die Hotelgruppe verfügt beispielsweise über eigene „Corporate Happiness“-Beauftragte, die sich verstärkt um das Themenfeld Freude und Motivation kümmert. Der Mensch soll mit all seinen Bedürfnissen und Potenzialen wahrgenommen und gefördert werden. So in den Mittelpunkt allen Tuns gerückt und damit wertgeschätzt, ist der Mitarbeiter a priori positiv gestimmt.

## Direkt an der Ostseepromenade

Für unseren aktuellen Hotel- und Restaurantreport machten wir uns an die Ostsee auf und besuchten das Flaggschiff der Upstalsboom-Hotelgruppe, die mit vier Sternen Superior klassifizierte „Upstalsboom Hotelresidenz & Spa Kühlungsborn“. Das exquisite Domizil mit seinen insgesamt 169 eleganten und großzügigen Zimmern und Suiten residiert in traumhafter Lage in unmittelbarer Nähe zum feinsandigen Ostseestrand des Seebades. Im Jahr 2011 an der Stelle des ehemaligen Kurhauses erbaut und diesem baulich nachempfunden, ist das First-Class-Hotel im Herzen des renommierten Ostseebades Kühlungsborn so etwas wie das gastronomische Herzstück an der drei Kilometer langen Strandpromenade mit den zahlreichen Hotelbauten in wilhelminisch geprägter Bäderarchitektur und der nahen, 240 Meter langen Seebrücke.

Ein Haus, das vom Geist der Gastkultur zutiefst durchdrungen ist. Bereits das Entree ist in der Anmutung von einer Grandezza, die die noble Hotelresidenz zu Recht als Erstes Haus am Platz ausweist. Mögliche Schwellenängste treten schon deshalb nicht auf, weil die sympathische Herzlichkeit der Hotelmannschaft diese gar nicht erst zulässt. Das „Herzlich willkommen!“, des Wagenmeisters als erste Visitenkarte ist von einer erfreulich emotionalen Dimension. Diese ungezwungene, erfrischende Kommunikation zwischen Gast und Hotel setzt sich im Innern des feinen Resorts konsequent fort. In der Emdener Konzernzentrale wird die Qualitätsoffensive maßgeblich auch auf der personellen Entscheiderebene forciert. Mit der Verpflichtung von Hoteldirektor Alexander Schreiter konnte für die Hotelresidenz ein international erfahrener Hotelier gewonnen werden. Erst seit wenigen Monaten lenkt der gebürtige Münchner die Geschicke des prachtvollen Hotels an der Flanierpromenade. Zuvor war Schreiter Interims-General-Manager im „InterContinental Mountain Resort Berchtesgaden“, das nun unter der Flagge von Kempinski neu eröffnet wurde. Schreiter, der in seiner Freizeit gerne Golfsport betreibt und bekennender Fan des FC Bayern München ist, war allein über 20 Jahre an verschiedenen Orten des Kontinents für die IHG-Hotels (InterContinental) tätig. Viele Gäste werden den formvollendeten Gastgeber noch aus seiner Zeit in Hamburg kennen und schätzen, als er beispielsweise im „Side“ den Posten des Direktors bekleidete. Rund 120 Mitarbeiter stehen ihm in Kühlungsborn zur Seite. Gemeinsam mit ihnen möchte er weit- und umsichtig das Profil des Vorzeigehauses schärfen. Eine Fokussierung wird die Etablierung der Hotelresidenz als „Leisure-Destination“ mit erstklassigen Wellness-Offerten im hoteleigenen „Baltic Spa“ für Individualgäste sein, aber auch der Tagungsgast und der Genießer sind Adressaten der längst initiierten Prozesse. Die weitere Verstärkung mit F&B-Manager Peter Wank (vormals „Adlon“, Berlin) sowie mit dem aus dem Berchtesgadener Luxushotel mitgebrachten neuen Restaurantleiter Marcel Hirt manifestiert die zusätzliche Qualitätsoptimierung.

## Elegantes Allroundtalent

Die Verortung als regionale Größe mit dem Blick für die Weite gilt für alle Segmente im Hotel, den leitmotivischen Kernsatz „Wir überraschen den Alltag“ erlebt der Gast in allen Bereichen. Das Haus ist erst vier Jahre jung, da ist es nahezu müßig, über die stilvolle und ausgezeichnete Ausstattung der Refugien zu sinnieren. Sie sind in Gänze von einer hinreißenden Noblesse. Ihr zeitlos

Für die Genießer einer erstklassigen kreativen Jahreszeitenküche empfiehlt sich im Flaggschiff der Upstalsboom-Hotelgruppe das „Restaurant Brunshaupten“. Von edler Anmutung erfreut das Genussreich den Gast mit ausgesuchten Viktualien und erlesenen Tropfen aus dem gut bestückten Weinkeller.

Weitgreist, viel herum gekommen in der Welt der Kulinarik und nun in Kühlungsborn den Anker geworfen: Küchenchef Frank Haarde zählt mit seiner aromenpointierten Frischeküche zu den Top-Köchen des Seebades.

Mit General Manager Alexander Schreiter (o.) und F & B-Manager Peter Wank stehen seit dem Frühjahr zwei international versierte Gastgeber auf der Kommandobrücke des First-Class-Domizils.

nordischer Chic ist so recht dazu angetan, das Thema Wasser und Wald in emotionalen Erlebnisangeboten zu spiegeln. Bis zu 86 qm groß sind etwa die „Premier-Suiten“. Von allen Zimmern genießt der Gast die unverbaute Aussicht auf das ganz nahe Meer oder den Stadtwald. Stylish-kommunikativ ist die Bar „Cubanze“ (benannt nach dem Flüsschen) inmitten der imposanten Lobby, inzwischen ein Hotspot für das aufstrebende Seebad an der Kühlung. Für die Genießer einer edlen Zigarre empfiehlt sich die „Smokers Lounge 1906“. Sommers laden die großen Freisitze rund ums Domizil zum schwelgerischen Genuss ein. Auf der annähernd 800 qm großen Sonnenterrasse mit Blick in den Stadtwald wird jeder sein Lieblingsplätzchen finden. Das „Wiener Café Arendsee“ lockt mit köstlichem Kuchen und Torten, ausgezeichnetem Kaffee und einer atemberaubend schönen Terrasse mit Meerblick. Kaminzimmer und Bibliothek sind zwei weitere stilvolle Retreats.

Der „Baltic Spa“ auf insgesamt 1300 qm Fläche ist ein absoluter Glanzpunkt im Gesamtauftritt des Resorts. Die Inszenierung mit naturnahen Assoziationen von Wald, Wind und Wasser ist trefflich gelungen, das Angebot außergewöhnlich gut. 10 Behandlungsräume stehen zur Verfügung, zum Einsatz kommen ultimative Premium-Beauty-Labels wie „Thalgo“ und „Clarins“. Die großzügige Sauna- und Badelandschaft umfasst einen 15 Meter langen Pool, Regenstraße, Kaltwasser-Tretbecken, Lichttepidarium, Traumbad mit Paarwanne, Dampfbad, verschiedene Saunen, einen 70 qm großen Private Spa, u. a. mit Rasul-Dampfbad, und viele Annehmlichkeiten mehr.

## Feine kulinarische Welten

Exklusivität bei gleichzeitig bewusst intendierter Bodenhaftung charakterisiert auch die kulinarischen Welten in der „Upstalsboom Hotelresidenz“. Im parkseitig gelegenen „Restaurant Fulgen“ serviert Küchenchef Frank Haarde eine abwechslungsreiche Regionalküche der Jahreszeiten. Das Restaurant „Brunshaupten“ ist die noch feinere Genussabteilung. Hier zelebrieren Frank Haarde, der seit zwei Jahren den Posten des Küchenchefs bekleidet, und sein Team eine formidable Feinschmeckerküche. Was der gebürtig aus Ritterhude stammende Frank Haarde, seine beiden ambitionierten Souschefs Patrick Kühn und Matthias Zwick sowie die gesamte Brigade à la carte oder in Menüform offerieren, ist allerbestes kulinarisches Handwerk. Den jungen Service in persona von Chef de Rang Dave Müller erlebten wir ebenso passioniert wie begeisternd. Haarde, der einst im hoch dekorierten „Alten Torfkahn“ in Osterholz-Scharmbeck das Kochhandwerk von der Pike auf erlernte, dann in der „Meierei“ in Bremen und in der Konzernhotellerie tätig war, ist studierter Hotelbetriebswirt und in seiner knapp bemessenen Freizeit leidenschaftlicher Motorradfahrer. Seine Küche genießt das Privileg, exklusiv vom Fischer Klatt aus Kühlungsborn direkt vom Kutter aus beliefert zu werden. Mehr Nähe und Frische geht nicht!

Zu unserem „Menu Innovation“: Zunächst grüßten Haarde und seine Mannschaft mit einem leckeren „Millefeuille von der Blutwurst“, eskortiert von Brie, Relish von Apfel-Sellerie und Gurke. Ein aparter Auftakt. Dann gab es „Wildwassergarnele, Süßkartoffel, Avocadocreme, Passionsfrucht“. Ebenfalls handwerklich bestens zubereitet. Hernach mundete ein Klassiker: „Hummerbisque“ mit à part servierter Sauce Rouille, Erdnusscreme und Armagnac. Ein echtes Kraftpaket an Aroma, wunderbar! Die Stärke der Küche für maritime Viktualien manifestierte sich im dann gereichten „Seezungenfilet mit Spinat, Schinken und Safran“. Zur Erfrischung folgte ein „Früchtesorbet mit Beeren“.

### Kostproben

Auf Sonnen-Niveau: Millefeuille von der Blutwurst“, „Hummerbisque“ mit à part servierter Sauce Rouille“, „Seezungenfilet mit Spinat, Schinken und Safran“, „Früchtesorbet mit Beeren“, „Rinderfilet Rossini“ und „Crème brûlée à la Brunshaupten“.

À point gegart war das „Rinderfilet Rossini“, mit gebratener Gänseleber, jungem Gemüse und Trüffelpüree. Den Gipfelpunkt des aus dem Stand mit zwei Sonne bedachten Testmenüs markierte die finale „Crème brûlée à la Brunshaupten“. Alles in allem: verheißungsvolle, wie alles in der schönen Hotelresidenz am Ostseestrand.

Ingo Schmidt ■

**Genießer-Restaurant Brunshaupten**
Upstalsboom Hotelresidenz & SPA
Kühlungsborn

Ostseeallee 2, D-18225 Ostseebad Kühlungsborn
Tel.: 038293-4299-0, Fax: 038293-4299-999
hotelresidenz@upstalsboom.de
www.hotelresidenz-kuehlungsborn.de

Direktion: Alexander Schreiter
Küchenchef: Frank Haarde
F & B Manager: Peter Wank
Restaurantleiter: Marcel Hirt
Chef de Rang: Dave Müller

**Service: Sehr gut**
**Weine: Sehr gut**
**Ambiente: Elegant**