

Hotel Alte Werft, Papenburg

Gastliche Einkehr mit Wow-Effekt

Zu Gast in Papenburg, nördliches Emsland in Niedersachsen, berühmt und bekannt durch seine Meyer Werft. Auf dem einstigen Werftgelände residiert seit bald 25 Jahren das Vier-Sterne-Hotel „Alte Werft“. Ein ganz und gar besonderer gastlicher Ort, an dem Werftgeschichte und kultivierte Gastlichkeit zu einem einzigartigen Erlebnis miteinander verschmelzen.

Das Emsland und seine nördlichste Stadt Papenburg, das ist niedersächsischer Urgrund mit ganz viel maritimer Anmut. Über die Ems und den Hafen ist Papenburg mit der Nordsee verbunden und gilt dieserhalb als Deutschlands südlichste Seehafenstadt. Die unmittelbare Nähe zu den Niederlanden und zu Ostfriesland erlaubt auf kurzen Wegen grenzüberschreitende Besuche des ebenfalls reizvollen. Wer in Papenburg zu Gast ist, der wird belohnt mit einer Vielfalt an Sehenswertem, gilt die rund 37.000 Einwohner zählende Stadt doch als Deutschlands älteste und längste Fehnkolonie. Zahlreiche Kanäle und Wasserwege prägen das idyllische Ortsbild vom Hafen an der Ems bis hin zum Küstenkanal im Südosten. Dienten die

Kanäle einst der Entwässerung der Moore, waren sie später geeignete Transportwege und der Grund für die Entstehung erster Holzschiffwerften an der Ems. Weiß getünchte Klappbrücken erinnern an holländische Postkartenmotive, und sommers laden die grünen Anlagen zum Verweilen und Flanieren ein. Noch bis Ende September findet die Blumenschau statt, ein prachtvoll in Szene gesetztes Blumenmeer, das ganz im Zeichen der maritimen Historie Papenburgs steht und entlang des Hauptkanals und im Stadtpark die Seehafenstadt in eine blühende Stadtoase verwandelt. Alles überragend in Bedeutung und Größe ist die noch immer in Familienbesitz befindliche Meyer Werft in Papenburg. Eine einzigartige Erfolgsgeschichte: Jährlich werden

im größten überdachten Trockendock Europas bis zu drei Kreuzfahrtschiffe gefertigt und über die geflutete Ems in die Nordsee überführt. Mit der Meyer Werft, deren Geschichte offiziell im Jahr 1795 beginnt, genießt Papenburg hierzulande ein touristisches Alleinstellungsmerkmal von globaler Strahlkraft. Geführte Touren durch das Besucherzentrum der Werft sind der absolute Höhepunkt jeder Papenburg-Entdeckungstour. Die Zahlen sprechen für sich: Jedes Jahr zählt das Besucherzentrum rund 350.000 Gäste, die mehr als nur einen Blick auf die im Bau befindlichen Ozeanriesen werfen möchten.

Auf dem Areal der historischen Meyer Werft

Und auch wir wandeln genussvoll auf den Spuren der über 200-jährigen Werftgeschichte. Und tun dies an der Gründungsstätte der heute rund 3500 Mitarbeiter beschäftigenden Großwerft. Bis zum Umzug der Produktionsstätten an den neuen Standort außerhalb der Stadt im Jahr 1975 wurden hier im Herzen Papenburgs in der imposanten Maschinenbauhalle die Kompressoren gefertigt. Im Jahr 1995 wurde schließlich das „Hotel Alte Werft“ auf dem historischen Gelände eröffnet. Zahlreiche Relikte des Industriezeitalters verlei-

Im Hotel „Alte Werft“ in Papenburg verfügt der geschäftsführende Direktor Arne Zierow über schier unbegrenzte Möglichkeiten für Veranstaltungen und Events jeglicher Couleur. Beispielsweise im „Forum Alte Werft“ mit seiner bis zu 1000 Personen fassenden „Stadhalle“.

hen dem 122 feine Zimmer und Suiten umfassenden First-Class-Domizil im Ölmühlenweg seinen unverwechselbaren Charakter. Die Melange aus Historie, Moderne, Technik und zeitgemäßem Wohnkomfort auf Vier-Sterne-Niveau ist so unmittelbar erfahrbar, dass man sich der Anziehungskraft dieses besonderen Ortes der Gastlichkeit kaum zu entziehen vermag. Auf Schritt und Tritt begegnet man der stolzen Geschichte des Standortes, an dem um 1250 mit der Wasserburg „Papenborch“ einst die Wiege der im Jahr 1635 gegründeten Stadt Papenburg stand.

Über 20.000 qm Fläche bietet das weitläufige Hotel-Areal. Die „Alte Werft“ ist ein weit über die Grenzen des Emslandes hinaus nachgefragtes Multitalent auch und vor allem für Events und kulturelle Veranstaltungen. Nicht zuletzt wegen der vorgehaltenen Infrastruktur aus gleich mehreren maßgeschneiderten Raumkonzepten. Allein die Zahlen und Fakten künden von den schier unbegrenzten Möglichkeiten, passgenaue Angebote für Kongresse, Seminare, Tagungen, Messen, Shows und Co zu schnüren. Die dem Hotel angehörende „Stadhalle“ (einst Schlosserei und Gießerei) bietet bis zu 1000 Personen Platz, verfügt über eine 250 qm große Bühne mit Orchestergraben. Das kleine Theater hat 250 Sitz-

plätze, die Kesselschmiede ist mit 800 qm Fläche ebenfalls großzügig konzipiert und bietet ein zauberhaftes Forum für Veranstaltungen jedweder Couleur. All dies ist mit dem Hotel fußläufig verbunden und unter dem Dachnamen „Forum Alte Werft“ zu einem multidisziplinären Veranstaltungszentrum vereint. Allerorten sind original erhaltene Maschinen wie Lochpressen, Nut- und Stoßmaschinen, Walzen und Stanzen ausgestellt. Da geht nicht nur eingefleischten Technikfans das Herz auf. Zauberhafte Kulissen, wohin das Auge reicht. Auch als Hochzeitslocation ist die „Alte Werft“ am Papenburger Yachthafen die erste Adresse der Wahl.

Geschäftsführer Arne Zierow

Das Vier-Sterne-Hotel wird seit August 2015 von Arne Zierow geführt, dem geschäftsführenden Direktor mit langjähriger Expertise aus der Top-Hotellerie. Der 48-jährige Hotelier stammt aus Bad Segeberg, lebt mit seiner Familie in der Nähe von Malente und verantwortet mit Weitsicht und spürbarer Lust die Geschicke der „Alten Werft“ im Verbund mit annähernd 100 hochmotivierten Mitarbeitern. Sein vornehmer Ziel: „Unsere volle Konzentration gilt dem Produkt, dieses systematisch

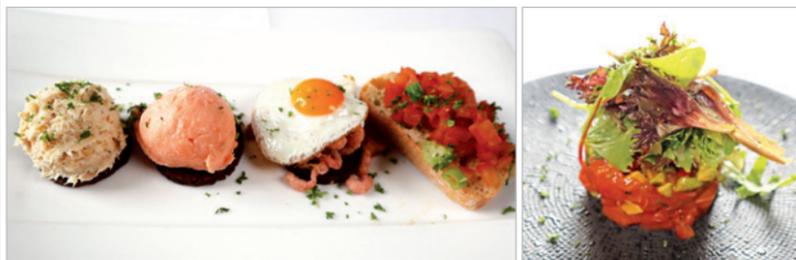


Das Theater mit seinen rund 250 Sitzplätzen bietet sich auch für Konzerte an. Beispielsweise fand hier 2018 das Schokoladen-Konzert® der Erfurter Sängerin Christina Rommel und Band statt.



Das Restaurant „Schnürboden“ ist ein Erlebnis für alle Sinne.

Kostproben



„Nordische Tapas“, bestehend aus Krabbenbrot mit Wachtelei, Forellencremee, Räucherlachscreme und geröstetem Brot mit Tomatenwürfeln, „Grobese Avocado-Lachs-Tatar mit frischem Koriander und Zwiebeln“, „Papenburger Labskaus mit Gewürzgurke, Matjesfilet und Spiegelei“, „Gebratenes Zanderfilet an Rotweinsauce mit Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, gehobelten Steinchampignons, Zucchini-Streifen und Nusskartoffeln“, „Emsländisches Landschwein“ mit in Niedrigtemperatur gegartem Schweinebauch und geschmortem Nacken, eingelegten Senfkörnern, karamellisierten Karotten und cremigem Kartoffel-Selleriepüree und „Warmer Schokoladen-Brownie, Vanilleeis und Pistazienkracker“.

im Zeichen von Qualität, Service Exzellenz und Gästerwartung dauerhaft auf der Pole-Position zu positionieren, das ist unser gemeinsamer Antrieb“. Zierow absolvierte in München seine Hotelausbildung, bildete sich in England und Frankreich weiter, arbeitete später in Konstanz und anschließend im Hotel Windrose in Wenningstedt auf Sylt. Zwischen 1998 und 2000 war er erstmals in Papenburgs erstem Haus am Platz beschäftigt. Hernach ging es in verantwortlicher Leitungsposition auf das Plöner Schloss in die Fielmann-Akademie. Zu Arne Zierows Masterplan, „den Vorsprung der Alten Werft weiter auszubauen“, zählt maßgeblich auch die kulinarische Seite des Domizils mit seinen drei markanten Hoteltürmen.

Restaurants mit Historie und Charme

Verantwortet wird die Kulinarik seit über 20 Jahren von Küchenchef Dietmar Öttjes, einem waschechten Ostfriesen. Viele Jahre ist er als Koch für die Marine zur See gefahren, kochte in der Marineversorgungsschule in List auf Sylt. Ihm zur Seite steht eine siebenköpfige Brigade und im Service ein sympathisch und kompetent agierendes Team unter Leitung von F&B-Manager Daniel Wodzinski, der aus Papenburg stammt und



Edel eingedeckt sind die Tische im „Graf Goetzen“, dem Bankettraum für die stilvolle Klausur und genussvolle Momente.



Küchenchef Dietmar Öttjes verwöhnt die Gäste mit einer bodenständig-verfeinerten Jahreszeitenküche. Ihm zur Seite steht F&B-Manager Daniel Wodzinski (r.) und der omnipräsente Geschäftsführer Arne Zierow.

dem Hotel seit nunmehr 15 Jahren die Treue hält. Im Sommer lockt der herrliche Biergarten mit Blick auf die Kanäle und die alte Werft die Gäste ins Grüne. Im Innern erwarten den Gast mit dem „Restaurant Schnürboden“ und dem angrenzenden Bankettraum „Graf Goetzen“ zwei lukullische Outlets von singulärer Anmut. Das Restaurant Schnürboden verdankt seinen Namen der Werft-historie. Jeder Neubau der Meyer Werft nahm hier seinen Anfang. Alle einzelnen Teile eines geplanten Schiffes mussten seinerzeit in Originalgröße aufgezeichnet werden. Dies wurde ursprünglich mit Schnüren getan. Der Laufkran mit dem riesigen Haken in poppig mintgrünem Anstrich unter dem Glasdach kündigt ebenfalls von der einstigen Bedeutung des weitläufigen und schicken Restaurants. Das „Graf Goetzen“ wiederum geht auf das von der Meyer Werft 1913 gebaute gleichnamige Passagierschiff zurück, das für den Waren- und Passagiertransport auf dem afrikanischen Tanganjikasee konzipiert war. Bis heute dreht es unter dem Namen „Liamba“ seine Runde. Berühmt wurde es als Vorlage für das Kanonenboot „Louisa“ in dem Film „African Queen“ mit Humphrey Bogart und Katherine Hepburn. Ein Modellnachbau ziert heute den feinen Bankettraum.

Bodenständig-verfeinerte norddeutsche Jahreszeitenküche

Die Küche versteht sich trefflich auf ihr Handwerk. Geboten wird eine bodenständig verfeinerte Regionalküche mit typisch norddeutschen Gerichten. Die verwendeten Viktualien sind der Jahreszeit entsprechend und immer von bester Güte. Dietmar Öttjes kocht produktorientiert, ohne große Schnörkel, aber immer à la minute. Die Weinkarte ist gut bestückt, vor allem mit deutschen Kreszenzen, überrascht aber auch mit Raritätenweinen etwa aus dem Bordelais. Wir probierten à la carte und erfreuten uns zunächst an „Nordischen Tapas“, bestehend aus Krabbenbrot mit Wachtelei, Forellencremee, Räucherlachscreme und geröstetem Brot mit Tomatenwürfeln. Ein schöner Einstieg. Dem schloss sich mit dem „grobese Avocado-Lachs-Tatar mit frischem Koriander und Zwiebeln“ ein ebenfalls erfreulicher Gang an. Ausgezeichnet mundete uns anschließend das „Papenburger Labskaus mit Gewürzgurke, Matjesfilet und Spiegelei“. Perfekt zubereitet war das „gebratene Zanderfilet an einer Rotweinsauce mit Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, gehobelten Steinchampignons, Zucchini-Streifen und Nusskartoffeln“. Zum Hauptgang

servierte uns Daniel Wodzinski „Emsländisches Landschwein“ mit in Niedrigtemperatur gegartem Schweinebauch und geschmortem Nacken, eingelegten Senfkörnern, karamellisierten Karotten und cremigem Kartoffel-Selleriepüree. Vorzüglich! Versüßt wurde uns das Finale mit „warmem Schokoladen-Brownie, Vanilleeis und Pistazienkracker“. Alles in allem: eine schmackhaft-authentische Landküche, die handwerklich in tadelloser Güte dargeboten wird.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Schnürboden
Hotel Alte Werft GmbH & CO. KG

Ölmühlenweg 1, D-26871 Papenburg
Tel.: +49 (0) 4961 920-0
info@hotel-alte-werft.de
www.hotel-alte-werft.de

Geschäftsführer: Arne Zierow
Küchenchef: Dietmar Öttjes
F & B-Manager: Daniel Wodzinski

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Industrial-Look