

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 zur Niederlande und zu Ostfriesland erlaubt auf kurzen Wegen „grenzübergreifende“ 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 Fehn-Kolonie. Zahlreiche Kanäle und Wasserwege prägen das idyllische Ortsbild vom Hafen an der Ems bis hin zum Küstenkanal im Südosten. Dien-

ten die Kanäle einst der Entwässerung der Moore, waren sie später geeignete Abtransportwege 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. Jähr-

lich 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 Besucher, 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 3.500 Mitarbeiter beschäftigenden Großwerft. Denn wir sind zu Gast im „Hotel Alte Werft“, das im Jahr 1995 auf dem ehemaligen Werftgelände eröffnet wurde. Bis zum Umzug der Werft an den neuen Standort außerhalb der Stadt im Jahr 1975 wurden hier im Herzen Papenburgs in der imposanten Maschinenbauhalle die Kompressoren gefertigt. 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 1.000 Personen fassenden „Stadthalle“.

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, Show und Co zu schnüren. Die dem Hotel angehörende „Stadthalle“ (einst Schlosserei und Gießerei) bietet bis zu 1.000 Personen Platz, verfügt über eine 250 qm große Bühne mit Orchestergraben. Das

kleine Theater hat 250 Sitzplätze, die Kesselschmiede ist mit 800 qm Fläche ebenfalls großzügig konzipiert und ein zauberhaftes Forum für Veranstaltungen jedweder Couleur. All dies ist mit dem Hotel fußläufig verbunden und unter dem Dachnamen „Forum Alte Werft“ als multidisziplinäres 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, dem Geschäftsführenden Direktor mit langjähriger Expertise aus der Top-Hotellerie, geführt. 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. Wie Beispielsweise das 2018 stattgefunden Shokoladen-Konzert® der Erfurter Sänglerin Christina Rommel und Band.



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

Kostproben



„Nordische Tapas“, bestehend aus Krabbenbrot mit Wachtelei, Forellenmousse, Räucherlachs- und geröstetem Brot mit Tomatenwürfeln, „Grobes 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 geschmorten Nacken, eingelegten Senfkörnern, karamellisierten Karotten und cremigem Kartoffel-Selleriepüree und „Warmer Schokoladen-Brownie, Vanilleeis und Pistazienkräcker“.

im Zeichen von Qualität, Service Exzellenz und Gästerwartung dauerhaft auf der Poleposition 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 Wennigstedt auf Sylt. Zwischen 1998 bis 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. Zur 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



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.

stammt und dem Hotel seit nunmehr 15 Jahren die Treue hält. Im Sommer lockt der herrliche Biergarten mit Blick auf die Kanäle und 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 Werfthistorie. 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 seiner einstigen Bedeutung des weitläufigen und chichen Restaurants. Das „Graf Goetzen“ wiederum geht auf das von der Meyer Werft gebaute gleichnamige Passagierschiff zurück, das für die afrikanischen Einsatz auf dem Tanganjikasee nach dem Ersten Weltkrieg geplant war. Bis heute dreht es unter dem Namen „Liamba“ seine Runde. Berühmt wurde es unter dem Namen „Luisa“ als maritime Kulisse für den 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 entnommen 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 a-la-Carte und erfreuten uns zunächst an „Nordischen Tapas“, bestehend aus Krabbenbrot mit Wachtelei, Forellenmousse, Räucherlachs- und geröstetem Brot mit Tomatenwürfeln. Ein schöner Einstieg. Dem schloss mit dem „Grobes 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 geschmorten Nacken, eingelegte Senfkörner, karamellisierte Karotten und cremiges Kartoffel-Selleriepüree. Vorzüglich! Versüßt wurde uns das Finale mit „Warmen Schokoladen-Brownie, Vanilleeis und Pistazienkräcker. 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