

# Auf die Karte kommt, was der Gast mag

Das Waldhotel Cottbus hat sich der Nachhaltigkeit verschrieben. Das gilt auch für die Speisen, die den Gästen serviert werden und aus regionalen Produkten bestehen. [VON BETTINA ROCHA]

Der Spreewald ist eine der Regionen Deutschlands, die – zumindest dem Namen nach – jeder kennt. Neben der Ostsee von jeher die Sommerfrische der Berliner, zieht der Spreewald jetzt Touristen aus ganz Deutschland an. Mit dem Spreewald assoziieren die meisten Menschen Kahnfahrten, die Spreewaldgurke und Leinöl mit Quark zu Kartoffeln. Olaf Schöpe, seit 21 Jahren Geschäftsführer des Waldhotels Cottbus, einem Unternehmen der pro gastr – Gastgewerbe GmbH, weiß: „Diese Renner dürfen bei keinem Buffet und auf keiner Speisekarte fehlen.“

## Nachhaltigkeitskonzept im Tourismus

Zur pro gastr GmbH gehört auch der Biogasthof Kolonieschänke in Burg im Spreewald und ein Radreiseunternehmen für die Region Spreewald und Lausitz. „Unser Netzwerk mit rund 50 Partnern reicht von Zittau bis Berlin, von Polen bis an die Elbe“, erklärt Olaf Schöpe. „Mit dem Netzwerk Radreisepartner haben wir 2010 den ersten Platz beim Brandenburger Tourismuspreis gemacht.“

Der Gastronom setzt ganz auf einen Qualitätsradtourismus und hat für das Waldhotel Cottbus bereits 2011 ein Nachhaltigkeitskonzept entwickelt. Das Konzept „Wir von hier – Regional genial“ sieht vor, sämtliche Produkte ausschließlich von regionalen Erzeugern zu beziehen. Und so wurde das Hotel umgebaut und eine Tischler-



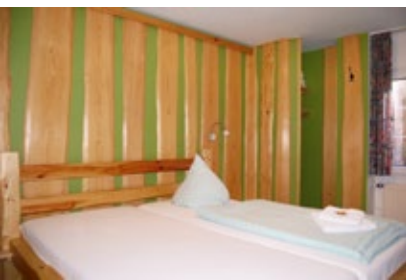
werkstatt fertigte die Ausstattung der Zimmer aus heimischer Kiefer an. Lehmputz an den Wänden sorgt für ein ausgeglichenes Raumklima im hochwertigen rustikalen Ambiente. Für den, der es edler mag, stehen die Fürst-Pückler-Zimmer im fürstlichen Design bereit. Die energetische Nachhaltigkeit wurde durch ein eigenes Blockheizkraftwerk, das mit Biogas gespeist wird, erreicht. Des Weiteren sind Elektroautos im Einsatz, um die Gäste vom Hotel zu Ausflugszielen zu bringen.

## Regional und saisonal

„Wir können uns nur über Qualität definieren“, bekennt Olaf Schöpe, daher ist auch die kulinarische Seite mit Produkten aus der Region eine wichtige Säule des Nachhaltigkeitskonzeptes. Das Waldhotel bietet eine regionale Küche mit ständig wechselnden saisonalen Angeboten. Die Speisekarte listet auch die Erzeuger, die das Restaurant beliefern, auf. Darauf stehen neben dem Großhandel auch Kleinerzeuger. Die Absprache über den genauen Lieferzeitpunkt und -umfang ist mit den Kleinerzeugern allerdings etwas aufwendiger als mit dem Großhandel, der das Hotel mit Produkten der Regionalmarke „Von Hier“ beliefert.

Olaf Schöpe ist außerdem Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Brandenburg. Dieser hat gemeinsam mit weiteren Verbänden der Ernährungswirtschaft die Onlineplattform „Bauer sucht Koch, Koch

Olaf Schöpe in der Hotelküche



sucht Bauer“ ins Leben gerufen. Federführend bei dem Projekt war der Verband proagro, der sich zum Ziel gemacht hat, alle Akteure des ländlichen Raums in den Bereichen Herstellung, Vermarktung und Dienstleistung zu unterstützen. Die Online-Initiative bringt ländliche Erzeuger aus Brandenburg mit Hoteliers und Gastronomen zusammen. Diese Idee passt auch bestens zu Schöpe, der gelernter Koch ist. Zu den Fleischlieferanten des Waldhotels Cottbus gehört zum Beispiel auch ein kleinerer Betrieb mit Galloways und ein Wildlieferant. Fleisch wird sowohl im Feinsortiment, also küchenfertig, bezogen, als auch als komplettes Tier, meist Kälber, Osterlämmer oder Wildbret.

#### Bodenständige Küche

„Natürlich ist die Nachfrage nach Edelteilen bei uns am größten, daher ist es auch grundsätzlich einfacher Fleisch im Feinsortiment zu beziehen“, sagt Olaf Schöpe. Die Gäste des Restaurants möchten eine bodenständige Küche, die an Altbekanntes anknüpft. „Regionalität wird honoriert, Experimente mit unbekanntem Teilstücken von Schwein und Rind würde ich nicht wagen“, bekennt der gelernte Koch, dem natürlich völlig bewusst ist, dass am Tier mehr als Steak und Filet ist. Nachhaltig ist auch, möglichst viele Teile des Tieres, das zum Verzehr gehalten und gemästet wurde, zu verzehren. „Weniger edle Teile muss ich in Gerichten verarbeiten, die der Gast kennt, wie Hacksteak,

Geschnetzeltes, Gulasch, Brühe und Suppe.“ Innereien, außer Leber, stehen erst gar nicht auf der Speisekarte, so wenig beliebt sind sie. „Auf die Karte kommt, was der Gast mag und wünscht“, lässt Schöpe keinen Zweifel aufkommen. Die Gäste haben schnell eine Vorstellung davon, was ein regionales Produkt ist und schätzen es im Kontext des Gesamtpaketes ihres Urlaubs in der Region. Lein oder Spreewaldgurken ebenso wie Tiere auf der Weide sind sichtbar und erlebbar, für den Gast ist der regionale Bezug daher greifbar.

#### Soziale Nachhaltigkeit

Ein weiterer Aspekt der Nachhaltigkeit, der dem Gastronom Schöpe am Herzen liegt, ist die soziale Nachhaltigkeit. Das Unternehmensbeteiligungsmodell des Waldhotels Cottbus sieht vor, dass die Hälfte des Nettoergebnisses an die Mitarbeiter ausgezahlt wird. Viermal im Jahr schaut sich die Belegschaft gemeinsam die Unternehmenszahlen an, so dass jeder eine klare Vorstellung vom Erfolg der gemeinsamen Anstrengungen hat. ■

#### SERVICE:

##### Bauer sucht Koch – Koch sucht Bauer

Die Vermarktungsplattform im Internet richtet sich an Brandenburger Erzeuger, Direktvermarkter, Hoteliers, Gastwirte, Händler und Lieferanten. Dabei dient sie nicht als Handelsportal, sondern als Kontaktbörse. Angebot und Nachfrage können hier dargestellt werden und mit Hilfe einer Suchfunktion ganz gezielt bestimmten Produkten und Dienstleistungen gefunden werden. [www.bauer-sucht-koch.de](http://www.bauer-sucht-koch.de)



**KONTAKT:**  
Olaf Schöpe  
Waldhotel Cottbus  
Drachhausener Str. 70  
03044 Cottbus  
Telefon: 0355 87640  
[info@waldhotel-cottbus.de](mailto:info@waldhotel-cottbus.de)