

Salzburger Gastlichkeit mit Bio-Siegel

Hotel „Amadeus“ erhielt als erstes in Schwerin Prüfsiegel von AB-Cert / Quereinsteiger verwirklichen an der Mehringstraße ihren Lebenstraum

SCHWERIN Bei diesem Wetter sitzt Raimund Brandner gern auf dem Hof vor seinem kleinen Hotel, unterm üppig Schatten spendenden Trompetenbaum. Dieses in Schwerin seltene Gewächs hat seine Vorgängerin Katrin Lachmann 1992 gepflanzt hatte, als sie das Wohnhaus an der Franz-Mehring-Straße zum Hotel umgebaut hat. Heute gehört das ehemalige „Hotel unter den Linden“ Raimund Brandner und seiner Frau Katrin. „Amadeus“ haben sie es getauft, ein Gruß an Brandners Heimat Salzburg. Unterm Trompetenbaum gönnt sich der Neu-Schweriner in einer Arbeitspause gern eine „Melange“ – und die ist nicht nur typisch österreichisch, sondern besteht zu 100 Prozent aus fair gehandelten Bio-Kaffeebohnen. Muss sie auch, denn das „Amadeus“ ist Schwerins erstes zertifiziertes Bio-Hotel, und da sind Speisen und Getränke aus biologischem Anbau Vorschrift. Die Prüfer der „AB-Cert“ kommen mehrmals im Jahr unangekündigt zu Kontrollen, so Brandner.

Hinter dem Bio-Siegel verbirgt sich allerdings mehr eine Lebenseinstellung der Brandners als ein komplett neues Hotel-Konzept. Denn: Das Zertifikat bezieht sich ausschließlich auf Speisen und Getränke. Und: Im „Amadeus“ gibt es nur Frühstück und Minibar auf den Zimmern. Für ein eigenes Restaurant reichen die Räume nicht aus, zudem gibt es in der Nähe jede Menge gute Gaststätten, an die er seine Gäste verweist, so Brandner. „Wir sind halt ein kleines Hotel Garni“, sagt Brandner im charmantesten Österreichisch. „Aber wir



„Wir wollen unseren Gästen das bieten, was wir selbst am liebsten mögen“: Raimund und Katrin Brandner betreiben Schwerins erstes Bio-Hotel. FOTO: KLAWITTER

möchten unseren Gästen nur genau das bieten, was wir selbst gerne essen und trinken. Ökologisch bewusstes Wirtschaften liegt uns einfach am Herzen. Auch unser Strom kommt zu 100 Prozent aus Wasserkraftwerken.“

Jeden Morgen geht der Chef frisches Frühstück einkaufen für die Gäste, das meiste stammt aus dem benachbarten Bio-Laden. Die Brötchen lässt er sich aus Österreich schicken, sie werden frisch aufgebacken. Kaffee und Tee werden mit so genanntem Grander-Wasser

angesetzt: Das Leitungswasser des Hauses fließt an einem Metallzylinder vorbei, der mit „Informationswasser“ gefüllt ist, das wiederum die Struktur des Leitungswasser verändern soll. Angebliche Wirkung: bessere Stimmung und Gesundheit des Konsumenten. Das Prinzip geht zurück auf den Tiroler Johann Grander, lässt sich wissenschaftlich aber nicht beweisen. „Es gibt so viele Sachen, die man nicht erklären kann“, sagt Brandner. „Aber es funktioniert.“

Raimund und Katrin Brandner haben

sich in Schwerin einen Lebenstraum verwirklicht – mit neun Doppel- und drei Einzelzimmern. Der Österreicher selbst ist gelernter Vermögensberater, hatte in seiner Heimat aber schon eine kleine Pension. Als er seine zukünftige Frau, eine echte Mecklenburgerin, kennen lernte, war klar: Er macht sein Hobby zum Beruf. Nur zwischen Norden und Süden, zwischen Küste und Gebirge musste er sich entscheiden. 2006 stieß das Paar dann auf ein freies Café in Neukloster, nannte es „Amadeus“ und brachte österreichische Gastlichkeit und Kaffeekultur nach Norddeutschland. Zwei Jahre später fanden die beiden im Internet dann eine neue Herausforderung: Ein kleines Stadthotel in Schwerin stand zum Verkauf. Seit 1. Mai 2008 betreiben die Brandners nun ein „Amadeus“ in Schwerin, den vergangenen Winter haben sie zur Komplett-Sanierung genutzt. Das Publikum bestehe vor allem aus klassischen Städtetouristen aus ganz Deutschland und Handelsreisenden. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrage zwei bis drei Nächte.

Vom Hotel allein können die Branders bislang nicht leben. „Wir sind zwar euphorisch, aber nicht betriebsblind“, sagt der Österreicher. Seine Frau arbeitet heute noch in der Kurverwaltung Boltenhagen. In wenigen Tagen erwartet das Ehepaar Nachwuchs. Dann wird es im „Amadeus“ sicher noch turbulenter. Denn die Wirtsleute selbst wohnen auch in ihrem Bio-Hotel.

Maren Ramünke-Hoefer