

Holsteinische Ostsee erleben

Wo aus Ruhe Luxus wird

Die Holsteinische Ostsee erleben: Bühne für große Politik und Hoteliers des Jahres - auf Weissenhaus werden immaterielle Dinge hoch gehandelt.

18. April 2024, 06:00 Uhr · Wangels



Ein Artikel von Stefan Klug



Wie gemalt. Weissenhaus im perfekten Sonnenuntergang. Die Ostsee-Westlage macht's möglich.
© Foto: Weissenhaus

Die Holsteinische Ostsee ist gesegnet mit reichlich Platz, frischer Luft, langen Stränden und viel plattem Land. Auf letzterem findet sich eine erfreulich hohe Zahl ehemaliger Güter und Schlösser, die, nunmehr aufwendig rekonstruiert und restauriert, der Nachwelt und Öffentlichkeit zur Verfügung stehen. Denn nur selten nutzen die Eigentümer, wie derer zu Hessen auf Panker, die Immobilie zu privaten Wohnzwecken.

Meist finden sich in den historischen Gemäuern und Arealen Hotels verschiedener Kategorien, die den Traum vom Guts- oder Schlossbewohner zumindest für ein paar Tage wahr werden lassen. Nicht anders nördlich der Ortschaft Wangels. Etwa auf halbem Weg von Oldenburg nach Lütjenburg führt die B 202 an Weissenhaus vorbei. Bis vor zwei Jahren in Sachen republikweiter Aufmerksamkeit für die meisten weit hinter dem gleichnamigen Strandabschnitt.

Doch dann lud die deutsche Außenministerin im Mai 2022 ihre Amtskollegen der wichtigsten Industriestaaten (G7) ins Weissenhaus Private Nature Luxury Resort. Die große politische Bühne öffnete den Blick auch für ein Schmuckstück deutscher Hotellerie. Weissenhaus wurde vom Geheimtipp zum Sehnsuchtsort, an dem immaterielle Dinge der eigentliche Luxus sind. Zugleich erfuhr die breitere Öffentlichkeit von einer Entwicklung, die ebenso rasant wie nicht gerade typisch für Deutschland ist und die vor kurzem mit der Auszeichnung zu den Hoteliers des Jahres für das Manager-Paar Natalie Fischer-Nagel und Frank Nagel einen weiteren Höhepunkt erreicht hat.

Hoteliers des Jahres

Denn Weissenhaus in seiner jetzigen Form gibt es erst seit zehn Jahren. 2005 war das teils touristisch genutzte Areal – baulich stark in Mitleidenschaft gezogen – von einem Hamburger Unternehmer gekauft worden. In den folgenden neun Jahren entstand eine Hotelanlage, die sich an der Gliederung des früheren Gutes orientierte. Mit dem Erwerb durch derer von Platen Hallermund um 1735 beginnt dessen Geschichte. Reichsgraf Georg Ludwig ließ einen Barockgarten anlegen, der nach einer Sturmflut umgebaut und erweitert wurde.

Dienst- und Wirtschaftsgebäude kamen hinzu, ebenso ein Teich. Das Schloss, hervorgegangen aus einem Herrenhaus von 1600, wurde nach einem Brand und kompletter Zerstörung 1896 im Stil des Neobarock wieder aufgebaut und erhielt die blendend weiße Fassade zurück, die der Legende nach als Namensspate für die Gegend gilt.

Weissenhaus-Fakten

- Drei Besitzer in 400 Jahren, erbaut um 1600, wiedereröffnet als Resort 2014
- Parkanlage mit 75 Hektar, 40 Gebäude inklusive Schloss, älteste Linden 350 Jahre
- Maximal 120 Gäste, Adults only ab 12 Jahren, 150 Mitarbeiter
- Drei Restaurants: Courtier, Bootshaus, Asiabar; zwei Sterne und u. a. 16 Pfannen, 8 Kochmützen, vier Hauben, 6,5 F(einschmecker), Mitglied von Relais & Châteaux
- 22 Kamine, 16 davon in Zimmern & Suiten
- Billard, Dart, Boule, eigenes Kino, florale Werkstatt, Observatorium

Historische Dorfstruktur

Die historische Struktur von Park und Gebäuden ist heute noch zu erkennen oder manifestiert sich in der Namensgebung. Die originale Lindenallee führt vom nördlichen Tor und der ehemaligen Meierei im rechten Winkel zum Schloss. Von dessen Terrasse aus geht der Blick über die Grand Koppel bis zur Ostsee. Das einst dem Herrenhaus vorgelagerte Torhaus liegt zwar nicht mehr an der Peripherie der Anlage, dient aber dem Resort in bester Tradition als Rezeption.



Einst Wirtschaftsbauten, heute Gästeunterkünfte.
© Foto: Weissenhaus

Im Kavalierschhaus, in dem früher die Gäste der Herrschaften logierten, befindet sich das Frühstücksrestaurant. Stellmacherei, Orangerie, Gärtnerhaus, Meierei, Backhaus, nicht zuletzt im Schloss und weiteren Gebäuden sind die insgesamt 59 Zimmer und Suiten untergebracht. Platz für maximal 120 Gäste.

Distanz vom Alltag

Das alles verteilt sich auf satten 75 Hektar. Platz ist mehr als genug vorhanden, hinterm Deich und unmittelbarer Nähe zum drei Kilometer langen Strand. Aus diesem Umstand macht Weissenhaus etwas, was vielen gestressten Zeitgenossen erstrebenswert und kostbar erscheint: Ruhe und Privatsphäre. „Das ist der Kraftquell, aus dem unsere Gäste schöpfen“ weiß Natalie Fischer-Nagel, die zusammen mit ihrem Gatten Frank Nagel das Resort seit fast einer Dekade managt. „Wir schaffen eine wohltuende Distanz vom Alltag“, beschreibt sie den Sinn ihres Tuns und schiebt erklärend hinterher, dass Weissenhaus kein Hotel sei.

Zumindest nicht im klassischen Sinne. Wer hierher komme, verzichte bewusst auf Etikette oder Äußerlichkeiten. Fischer-Nagel nennt „ihr“ Ressort daher augenzwinkernd auch „Bademantelland“. Wenn also Politiker, Unternehmenslenker oder einfach nur hart arbeitende Mitmenschen von ihrer Unterkunft durch die Parkanlage Richtung Spa im kuscheligen Einteiler und Hotelschlappen bei fünf Grad und Nieselregen spazieren, dann ausschließlich, weil sie es wollen. Wenn nicht, stünde eine kleine Flotte E-SUVs bereit, zu shutteln. Selbst im historischen Bildersaal des Schlosses, der das Restaurant „Courtier“ beheimatet, sind das kleine Schwarze und die Nadelstreifen eher Ausnahme denn Regel, wenn auf Sterne-Niveau angerichtet wird.

Zwei-Sterne-Handwerker

Das passt zu Christian Scharrer. Der Chef folgte dem Ruf des Managements nach Weissenhaus und holte 2017 den bereits zweiten Michelin-Stern fürs „Courtier“, den das Restaurant seitdem in ununterbrochener Folge führt. Der gebürtige Schwarzwälder sieht sich jedoch mehr als Handwerker, denn als Künstler in der Küche. Eine klare Struktur ist ihm wichtig, Zutaten und Saucen stehen im Vordergrund, weniger die Dekoration.



Mit Ostsee-Blick. Bei gutem Wetter wird im „Courtier“ auch auf der Terrasse serviert. Hotel und Restaurant sind Mitglied von Relais & Châteaux.
© Foto: Weissenhaus

Möglichst regional sollte es sein. Nicht zuletzt orientieren sich die Menüs an der Saison, was also üblich, was vor Ort zu haben ist. Exotische Delikatessen sieht Scharrer daher eher kritisch. Zum einen ist deren lokale Verfügbarkeit schwierig, der lange Antransport wenig nachhaltig. Und überhaupt, was auf den Teller komme, sei ohnehin nur ein Teil für einen gelungenen Abend. Der andere läge in der Verantwortung seiner Frau Nathalie, die als Restaurant-Leiterin auch den Service verantworte.

Von der Familie und Nachbarn

Überhaupt der Service. Schöne Zimmer, extravagante Suiten, tolle Grünflächen, breit gefächertes Angebot an Kulinarik und Bar - das bieten viele Hotels dieser Kategorie. Und selbst die 2500 Quadratmeter große Schlosstherme, so besonders sie ist, all das gerät zur Nebensache, wenn der Gast sich nicht rundum gewertschätzt fühlt.

Nathalie Fischer-Nagel bemüht nicht von ungefähr immer wieder den Gedanken der Familie als schützende, geschlossene Einheit. Inbegriffen alle Tugenden eines guten Gastgebers, wie es sich für ein Mitglied von [Relais & Châteaux](#), der globalen Vereinigung von Hotels und Restaurants, gehört. Schließlich ist die Managerin auch Botschafterin für den deutschsprachigen Raum. In Weissenhaus setzt man zudem bewusst auf Privatsphäre. Daher bleibt das Resort den Gästen und Angestellten vorbehalten. Für alle anderen öffnen sich die schmiedeeisernen Tore nicht. Mit Ausnahme der Bewohner Wangels, die eine Weissenhaus-Card erhalten und damit auch Natur, Ruhe und Abgeschlossenheit bei den Nachbarn genießen können.