

PRESSEINFORMATION

Paulsen's Landhotel und Restaurant in Nordfriesland feiert zehn Jahre!

Nachhaltig erfolgreich im Team – im Dorf der erneuerbaren Energien



Das Team des Paulsen's Landhotel und Restaurant, Scheckübergabe an das Projekt Max und Milla vom Kinderschutzbund Nordfriesland
©Fotos: Paulsen's Landhotel und Restaurant
Foto-Download: per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=5>

Bohmstedt, 25. April 2019 (primo PR). Bohmstedt in Nordfriesland, nur 20 Kilometer von Husum entfernt, ist mit seinen rund 750 Einwohnern als „Dorf der erneuerbaren Energien“ bekannt. Mittendrin steht das Paulsen's Landhotel und Restaurant, das sich seit dem Ausbau vor zehn Jahren als eines der nachhaltigsten Hotels der Region erfolgreich etabliert hat. Bei der Jubiläumsfeier im März konnten Inhaber und Küchenchef André Schirmag sowie Geschäftsführer Marten Paulsen knapp 400 Gäste begrüßen. Dabei kam auch eine Spendensumme von knapp 2.252 Euro für zwei wichtige Vorhaben zusammen, allein 300 Euro davon vom Hotelteam selbst: Für die Anschaffung eines Defibrillators für die Gemeinde sowie für die Unterstützung des Projektes Max und Milla vom Kinderschutzbund Nordfriesland. Weitere Infos unter www.paulsens-hotel.de oder telefonisch unter 04671 - 15 60.

Das Paulsen's Landhotel und Restaurant blickt auf eine lange Historie zurück. Seit 1880 ist das Haus in Familienbesitz und wird zunächst als Gaststätte Paulsen geführt. Erst in den 1990er Jahren, genau 1986, vermietet die Familie Paulsen fünf Zimmer im Haupthaus. Sechs Jahre später steigt Sohn Marten Paulsen in das Geschäft der Eltern ein und ebnet in fünfter Generation den Weg für eine nachhaltig erfolgreiche Zukunft. Zunächst wird 2001 der große Saal, indem viele Dorfveranstaltungen gefeiert wurden, erstmalig renoviert, im Jahr 2008 starten dann die umfangreichen Umbauarbeiten im gesamten Areal. 2009 geht das neue Paulsen's Landhotel und Restaurant mit 29 modernen lichtdurchfluteten Landhauszimmern, einem Hauptrestaurant und zwei Eventräumen an den Start. Kombiniert mit geschmackvollen Hölzern und klaren Linien in den hellen Naturtönen Lindgrün und Weiß strahlen die Räume moderne Behaglichkeit aus. Auch der schön angelegte Garten mit kleinem Teich und Brücke passt zum Konzept. 2010 kommt André Schirmag nach Stationen auf Sylt, Hamburg und Husum, als neuer Küchenchef in das Team hinzu. Auf Wunsch von Marten Paulsen übernimmt der engagierte Küchenchef 2017 das Paulsen's komplett.

Nachhaltig und im Naturschutz aktiv

Im Dorf der erneuerbaren Energien ist es klar, dass Umweltschutz im Paulsen's Landhotel und Restaurant auch mit Leib und Seele gelebt wird. Schon als Pilotprojekt für den ersten

PRESSEINFORMATION

Nachhaltigkeitsbericht auf Basis des Deutschen Nachhaltigkeitskodexes (DNK) in 2015 hat das Hotelteam großes Engagement bewiesen. Auch die Auszeichnung zum Nationalpark-Partner Wattenmeer vor zwei Jahren untermauert die Leidenschaft für die Natur. Ein Großteil des Engagements hat das Hotel seinen Mitarbeitern zu verdanken, die aktiv am Entwicklungsprozess beteiligt sind. „Das gesamte Hotelteam, das sich als ‘Paulsens’ bezeichnet, packt Umweltschutz nicht nur konsequent an, sondern vermittelt dies auch überzeugend und transparent gegenüber den Gästen“, erläutert André Schirmag.

So setzen alle zusammen auf die nachhaltigen Grundpfeiler: Konsum regionaler Produkte, Respekt der Kultur, Einsparen von Energie, Schützen des Erbes sowie umweltschonende Mobilität. Die im Restaurant verwendeten Lebensmittel stammen beispielsweise fast ausschließlich von regionalen Lieferanten, wie Brot von der Joldelunder Bioland Bäckerei Lorenzen oder Honig aus der hauseigenen Imkerei. Hier sticht auch der Zero Waste-Genuss hervor: Es wird darauf geachtet, dass so wenig wie möglich Lebensmittelabfall entsteht und alle verwertbaren Bestandteile der Produkte in die Gerichte eingebunden werden. Im Sinne von umweltschonender Mobilität werden Fahrräder und E-Bikes aus der nahegelegenen Bredstedter Fahrradmanufaktur verliehen. Im gesamten Hotel wird zudem darauf geachtet, dass zertifizierte umweltverträgliche Reinigungsmittel genutzt, die Wäsche von einem ISO 14001 zertifizierten Betrieb gereinigt und den Gästen ausschließlich umweltverträgliche Produkte angeboten werden. Auch das Leitbild wird konsequent von den Mitarbeitern weiterentwickelt, zuletzt beim gemeinsamen Workshop nach der Jubiläumsfeier: So bezeichnen sich die „Paulsens“ als wertschätzend, qualitätsbewusst, zuverlässig, nachhaltig, echt und herzlich.

Unterstützung sozialer Projekte

Wie ernst die „Paulsens“ es mit der Wertschätzung und Herzlichkeit meinen, zeigt auch die Spendenaktion während der Jubiläumsfeier. Insgesamt konnten sie knapp 2.252 Euro an Spenden sammeln, davon allein 300 Euro aus ihrem Trinkgeld, um einen Defibrillator für die Gemeinde anzuschaffen und das Projekt Max und Milla vom Kinderschutzbund Nordfriesland zu unterstützen. „Nachhaltiges Engagement hat auch mit sozialer Verantwortung – allen voran für die eigene Umgebung – zu tun. Mit dieser Spendenaktion wollten wir ein klares Zeichen für unsere Region und ihre Mitmenschen, ob klein oder groß, setzen“, so Marten Paulsen.

Viele weitere Nachhaltigkeitsinitiativen sind geplant, darunter der Aufbau und die Weiterentwicklung eines Geschäftsbereiches „Kulinarischer Tourismus“ in Verbindung mit Nahrungsmittelproduzenten, Bildung, Veranstaltungen, Specials und Kochkompetenzen.

Bohmstedt – Dorf der erneuerbaren Energien

Im Bereich Energie nimmt Bohmstedt schon lange eine Vorreiterrolle ein: So plante, finanzierte und baute die Dorfgemeinde innerhalb von rund zehn Jahren eine beachtliche Vielfalt nachhaltiger Energieressourcen zur Versorgung der Einwohner und Besucher. Dazu gehören ein Windpark, eine Biogasanlage, ein Wärmekonzept für rund 70 Wohneinheiten, gespeist von der Biogasanlage, ein Freiflächen-Solarpark und eine Vielzahl von Photovoltaik-Dachanlagen.