

Am Ostseestrand blinkt der „Polarstern“ wieder

Dagmar und Albrecht Kurbjuhn fanden über eine Urlaubsreise zu einer neuen Heimat



In nur drei Monaten entstand aus dem ehemaligen Bettenhaus das Hotel „Polarstern“ originalgetreu in früherer Fassade, modernisierten Zimmern mit Dusche/WC, SAT-TV, Telefon und neuer Möblierung.

KÜHLUNGSBORN (mg). Wie schön, daß sich nicht alles im Leben vorausplanen und berechnen läßt. Oft sind es Erlebnisse und Emotionen, die den Lebensweg in nie geahnte Richtungen lenken. Mecklenburg-Vorpommern entdecken, einige ruhige Tage an der Ostsee erleben, mit diesem Vorsatz setzten sich Albrecht und Dagmar Kurbjuhn mit den beiden Töchtern im Sommer 1992 ins Auto. Mehr durch Zufall ist Kühlungsborn mit auf die Reiseroute gekommen. „Ein älterer Kollege, der als Kind in Kühlungsborn war, hat so von dem Ostseebad geschwärmt, daß wir statt der Insel Rügen diesen Ort für einige Tage an der See wählten. Wir dachten, wir kommen in eine Märchenwelt. Die kilometerlange Strandpromenade, seewärts der traumhafte Strand, landwärts die alten Villen, dahinter der Stadtwald, die wald- und bergreiche Kühlung. Ein Bild, fast als wäre die Zeit in den 20er Jahren stehengeblieben. Kein Massentourismus, keine in die Höhe ragenden Touristenburgen, kein industrialisiertes Hinterland, wie ich es an den Küsten vieler anderer Staaten gesehen habe. Eine vollkommene Harmonie von Natur und Architektur. Sicher, der Zustand vieler Häuser paßte nicht in dieses Bild, doch braucht man wenig Phantasie, sich vorzustellen, wie es sein wird, wenn hier wieder alles in gutem Zustand ist“, schildert Albrecht Kurbjuhn seine Bekanntschaft mit dem Ostseebad. ■

Reichlich ein Jahr später, Ende August/Anfang September 1993, gab es in Kühlungsborn doppelten Grund zum Feiern. Die Einschulung der jüngsten Tochter und der Neustart als Hoteliers von Albrecht und Dagmar Kurbjuhn. Die frische Tinte unter dem Kaufvertrag ließ über Nacht aus

der Gastfamilie im Hotel „Polarstern“ die Besitzerfamilie des Hotels „Polarstern“ werden. Hier wohnen, sich hier eine Existenz aufbauen, dieser Gedanke ließ das Ehepaar Kurbjuhn nach dem Erleben des Ostseebades im Traumsommer 1992 nicht mehr los. Aber Wunsch und

Wirklichkeit trennen Welten. Da war die Wohnung, der sichere und gute Arbeitsplatz in der Unternehmensplanung einer amerikanischen Firma für Steuer- und Regeltechnik in der Nähe von Frankfurt, da hatte die Frau als Erzieherin im Sozialbereich ihren Platz. Da gab es nicht das hohe Konto auf der Bank, um sich in Kühlungsborn als reicher Gönner aus dem Westen einzukaufen. „Mehr als 3 Prozent Eigenkapital von der Kauf- und Investitionssumme konnte ich auch nicht aufbringen. Die Quelle dafür war die Abfindung, als ich im Oktober 1992 aus der Firma ausschied“, sagt Kurbjuhn. Er machte Ernst aus dem Vorsatz, nahm eine gehörige Portion Risiko auf sich. Viel mehr als die Zusage, daß sich in Kühlungsborn etwas aufbauen lasse, hatte er nicht. „Wenn ich es packen wollte, mußte ich vor Ort sein. Im Dezember dann gab es erste Kontakte zur Familie Plähn. Die in Hamburg lebende Besitzerfamilie war unter der Aktion „Rose“ 1993 enteignet und nun wieder zu ihrem Eigentum gekommen. Der „Polarstern“ war all die Jahre nur als Bettenhaus und zentrale Gästeinweisung der FDGB genutzt worden. Das hatte etwas Gutes. Es war besser als andere Häuser gepflegt.“

Auf die Schulbank gesetzt

Noch neun Monate sollten mit Wegen zwischen Ämtern und Banken vergehen, bis der Kauf und die Finanzierung perfekt waren. Der engagierte Mann, Mitte 30, nutzte die Zeit für den Neustart. Ein Hotel wie in früheren Zeiten sollte der „Polarstern“ wieder werden. Den Rat des DEHOGA-Landesverbandes, den Wirtebrief zu erwerben, schob er nicht auf Eis. Fachvorträge und Seminare wurden in Schwerin besucht, für das Küchenpraktikum wählte er einen Lehrgang bei Gerhard Dammert in Hannover. „Ein begeisterter, leidenschaftlicher Küchenmeister, der schon in der deutschen Nationalmannschaft stand. Einer, der selbstlos hilft. Jetzt, vor unserer Eröffnung, war ich mit unserer Köchin wieder bei ihm, habe seinen Rat für unsere Speisekarte gesucht“, lobt der neue Hotelier den Fachmann.

Wenn es mit dem Kauf und der Finanzierung der Investitionen relativ reibungslos klappte, dann war nicht die Herkunft aus Hessen der Bonus dafür. Mehr wog der Wille, zu vorhandenem kaufmännischen Wissens- und Erfahrungsschatz sich die fachliche Ergänzung zu erarbeiten. Ein gutes Konzept für ein Haus, von außen originalgetreu wiedererrichtet im Jugendstil, innen mit geräumigen Hotelzimmern im gehobenen Standard, dazu ein Café- und Biergarten zur Waldseite und eine Terrasse zur Seeseite. In der Gastronomie sich mit etwas Eigenem profilieren, Steakspezialitäten und eine Auswahl an Scotchwhiskys, wie es sie weit und breit nicht gibt.

Das Konzept überzeugte

Wer mit einem solchen selbsterarbeiteten Konzept kommt, dazu die nötigen Zahlen, Fakten und Berechnungen vorlegt, auf keinen Unternehmens- und Finanzberater angewiesen ist, strahlt Sicherheit, Solidität und Selbstbewußtsein aus. Diesen Bonus an Erfahrung hatte Albrecht Kurbjuhn. Bei der Steak- und Whiskyvariante blinkt der halbe Amerikaner durch. Wer vom 8. bis zum 14. Lebensjahr in den Staaten aufgewachsen ist, später 4 Jahre in Kanada studiert hat, der hat seine Heimat diesseits und jenseits des Ozeans. Jetzt und für die Zukunft ist die Heimat für die vier Kurbjuhns das schöne Kühlungsborn an der Mecklenburger Ostseeküste. Einbringen möchte er sein Wissen um die Mentalität, Wünsche und Interessen der Amerikaner, um auch bei ihnen die Neugier und Lust auf Mecklenburg-Vorpommern zu wecken. Was Kurbjuhn vor reichlich einem Jahr konzipiert hat, ist heute Wirklichkeit. Nach nur wenigen Wochen Schließzeit feierte seine Familie am 2. Juni zusammen mit den Bauleuten und Handwerkern einer Vielzahl von Gewerken, mit Gästen von Banken, Ämtern und wo immer die Helfer herkamen und mit vielen neuen Nach-



Mit einer gehörigen Portion Mut, Fleiß und Selbstvertrauen haben sich Dagmar und Albrecht Kurbjuhn zu ihrer Liebe zu Kühlungsborn bekannt und hier eine neue Existenz aufgebaut.

barn und Freunden die Einweihung eines „Polarsterns“, der seinem Namen alle Ehre macht. Er hat seinen Anteil erbracht, das faszinierend märchenhafte Bild von Kühlungsborn zu erhalten und zu verschönern. An die Kühlungsborner und an all diejenigen, die sich in und um Kühlungsborn als Investoren engagieren, appelliert er: „Die Zukunft des Ostseebades liegt in seiner Vergangenheit!“ Kein Appell zurück, sondern nach vorn, Altes zu bewahren und zukunfts-trächtig zu machen. Was auf diesem Wege noch alles an einzigartigen Schönheit zu erwarten ist, spiegelt sich an den Wänden des Steak-Bistros Bülow im „Polarstern“ an ehemaligen Bülowweg wider. Vergrößerte Fotografien einer Vielzahl von Villen, See- und Landschaftsbilder aus den 20er und 30er Jahren in schlichten schwarzen Rahmen haben sich beeindruckend vom Weiß der Wände ab. In Harmonie zu diesen Zeitdokumenten strahlt das Bistro mit dem schweren Teppich auf neuerlegtem altem Parkett, den dunklen massiven Holztischen, den passenden Stühlen, dem Podest mit seinen Handläufen und vielen Details die gemütlich familiäre Kaffeehausatmosphäre vergangener Zeiten aus.

Schlichte Eleganz zum Wohlfühlen ohne aufgepöppelte Exklusivität. Spiegelbild der Mentalität der Hausherrin. Wie ein freudlicher und nimmermüder Hausgeist kümmert sich die zierliche Dagmar Kurbjuhn um die Gäste. Die Umstellung fiel ihr leicht. „Ein Beruf, in dem ich nicht mit Menschen umgehen müßte, könnte ich mir nicht vorstellen. Früher wollte ich einmal Psychologie studieren. So ein Hotel bietet ein ungeheuer reizvolles Lebensspektrum. Mich begeistert das immer wieder“, gesteht die Chefin des Hauses.

Mekka für den Whiskyliebhaber

Wahrlich begeistert war schon mancher Whiskyliebhaber von dem einzigartigen Angebot der über 30 Malt-Whisky-Sorten. Nicht alles, aber einiges über die Geheimnisse der Whiskys verrät die Getränkekarte. Wer noch mehr darüber wissen möchte, findet in Albrecht Kurbjuhn einen Liebhaber und Kenner als Gesprächspartner oder an der Rezeption eine Auswahl von Fachbüchern. Nicht weniger Interessantes bietet die Speisekarte. Wer kennt schon das Käse-Steak „Halloumi“? Halloumi ist ein Käse, aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch auf Zypern hergestellt, der sich durch die Eigenschaft auszeichnet, beim Braten in der Pfanne seine Form zu behalten. Im Bistro Bülow kann der Gast dieses Käse-Steak in vier verschiedenen Varianten genießen.

Schön, daß der „Polarstern“ wieder leuchtet. Ein Licht mit eigenem Schein in der immer länger und immer bunter werdenden Lichterkette von Gastronomie und Hotellerie im Ostseebad Kühlungsborn.

Hotel Polarstern
Ostseeallee 24
18225 Ostseebad Kühlungsborn
Tel. 03 82 93 / 82 90