

# Marinebund mit neuem Konzept

Pressearchiv der Gemeinde Ostseebad Laboe

mittwoch, 22. mai 2013

## Marinebund mit neuem Konzept



Alexander Hub, Assistent der Geschäftsführung

des Deutschen Marinebundes in Laboe (links) und Restaurant-Leiter Herbert Waggermayer freuen sich auf den Start in die Saison mit neuem Konzept.

Fotos Schmidt

**Marinebund mit neuem Konzept** Neue Namen und neue Einrichtung für Hotel und Restaurant **Laboe**. Der Deutsche Marinebund (DMB) startet in Laboe mit einem neuen Konzept in die Saison. In Regie von Alexander Hub, Assistent der Geschäftsführung, gestaltete der DMB nicht nur sein Gästehaus sondern auch das Restaurant mit rund 70 Sitzplätzen um. Aus dem einstigen „Scheerhaus“ ist das Hotel „Admiral Scheer“ und aus dem Restaurant der „Heimathafen

Geschrieben von [Ostseebad Laboe](#) in [Maritimes](#), [Personen](#), [Tourismus](#), [Wirtschaft](#)

### kalender

Juni '13						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
<u>10</u>	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

### suche

### archive

[Juni 2013](#)  
[Mai 2013](#)  
[April 2013](#)  
[Das Neueste ...](#)  
[Älteres ...](#)

### kategorien

- [Gemeinde](#)
- [Kultur](#)
- [Maritimes](#)
- [Natur](#)
- [Personen](#)
- [Politik](#)
- [Sport und Erholung](#)
- [Tourismus](#)
- [Wirtschaft](#)

geworden. Seit einigen Jahren schon arbeitet der DMB kräftig an seinem Image. 2007 wurde das bis dato ausschließlich Marine- Angehörigen vorbehaltene Gästehaus und das dazu gehörige Restaurant Scheerhaus für die Allgemeinheit geöffnet. Nun ist auch Teil zwei des damals begonnenen Konzeptes umgesetzt: Ein neues Gästehaus mit 24 Doppelzimmern ist auf dem ehemaligen Hotelparkplatz am Birkenweg oberhalb des Alt-Gebäudes entstanden. Dort sind die letzten Bauarbeiten noch nicht ganz abgeschlossen. Das Bestandsgebäude erhält einen Aufzug und ist von Grund auf modernisiert worden, ebenso wie das Restaurant. Dabei, so erläutert Hub, habe man dem großen Wunsch der Mitglieder Rechnung getragen und die traditionelle Kojе sowie den einem Schiffsrumpf nachempfundenen Tresen erhalten. Ansonsten erwarten die Gäste ein heller Fußboden, dessen Zentrum eine Kompass- Rose ziert, und Gestühl in den Schleswig-Holstein- Farben. Sieben Mitarbeiter sorgen für das Wohl der Gäste unter Leitung von Herbert Waggermayer, der aufgrund seiner österreichischen Wurzeln die Küche entsprechend prägt, wie der 56-Jährige einräumt. Dennoch setze er vorrangig auf regionale und saisonale Produkte und lege viel Wert auf „die klassische Gastronomie, wo wieder bei Tisch flambiert, tranchiert, filetiert wird“, so Waggermayer. asc Geöffnet ist das Restaurant ganztägig, von 12 bis 14 und 18 bis 21 Uhr gibt es täglich warme Küche.



Den Fußboden des Restaurants ziert eine Kompass-Rose, das Mobiliar ist in den Schleswig-Holstein-Farben gehalten.

Quelle: Kieler Nachrichten- Ostholsteiner Zeitung vom 22.05.2013

## Trackbacks







[Trackback für spezifische URI dieses Eintrags](#)

Keine Trackbacks

Los!

[Alle Kategorien](#)

[blog abonnieren](#)

-  [RSS 0.91 feed](#)
-  [RSS 1.0 feed](#)
-  [RSS 2.0 feed](#)
-  [ATOM 0.3 feed](#)
-  [ATOM 1.0 feed](#)
-  [RSS 2.0 Kommentare](#)

[verwaltung des blogs](#)

[Login](#)

powered by



## Kommentare

Ansicht der Kommentare: ([Linear](#) | Verschachtelt)

Noch keine Kommentare

Die Kommentarfunktion wurde vom Besitzer dieses Blogs in diesem Eintrag deaktiviert.

[Startseite](#) - [Ursprung](#)