

Medienmappe Seehörnle

Drei Sterne Menschlichkeit

November 2017 **+++ Auf der Höri, direkt am Bodensee-Radweg, am Naturschutzgebiet und in unmittelbarer Nähe herrlicher Ausflugsziele liegt das Seehörnle. Im Drei-Sterne Betrieb finden Individualtouristen, Feriengruppen, Familien mit Kindern und ältere Menschen Entspannung und Erholung – und 28 Menschen mit und ohne Behinderung einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz inmitten der Gesellschaft.**

Tagesgäste genießen die frische und überwiegend regionale Küche im kleinen Kreis oder bei großen Feiern. Feriengäste und Reisegruppen entspannen auf den Sonnenterrassen und im weitläufigen Garten. Tagungsgäste entfalten ihre Kreativität in drei bestens ausgestatteten Seminarräumen. Das Seehörnle mit seinen 31 hellen und modernen Hotelzimmern bietet Platz für bis zu 60 Übernachtungsgäste. Damit sich alle Besucher frei bewegen können, sind die Gemeinschaftsräume und der Großteil der Unterkünfte barrierefrei eingerichtet.

Eine Besonderheit: Träger des Seehörnle ist ein regionaler Wohlfahrtsverband. Matthias Ehret, Vorstand der Caritas Konstanz, liegen adäquate Beschäftigungsmöglichkeiten für behinderte Menschen am Herz: „Die Caritas betreibt im Landkreis Konstanz zahlreiche Einrichtungen für behinderte Menschen. Die Übernahme der Trägerschaft des Seehörnle im Mai 2009 war für uns darum ein logischer Schritt“. Auch von offizieller Seite erfährt der Integrationsbetrieb viel Unterstützung. Landrat Frank Hämmerle betont: „Die Erfahrung des Caritasverbandes garantiert rund 28 Arbeitsplätze – davon alleine elf für Menschen mit Behinderung – und ermöglicht das touristische Angebot in Horn dauerhaft zu bereichern.“

Erfahrene Doppelspitze

Im Frühjahr 2016 übernahmen Ludger Ferber-Thiel und Thomas Kopacevic die Leitung als Doppelspitze. Sowohl Ferber-Thiel als auch Kopacevic waren davor bereits seit vielen im Seehörnle tätig. Ferber-Thiel zeichnet verantwortlich für den gastronomischen Bereich, den Service und die Gästebetreuung. Kopacevic verantwortet den gesamten Hotelbetrieb und das Veranstaltungsmanagement.

Besonders freut sich Kopacevic, dass das Seehörnle seit August 2017 offiziell zertifizierter Drei-Sterne-Betrieb ist: „Mit den drei Sternen tragen wir den steigenden Ansprüchen unserer Gäste Rechnung und machen die Qualität des Seehörnle noch besser sichtbar.“

Das Seehörnle ist Mitglied im Verbund der integrativen Embrace Hotels und wird gefördert durch das Integrationsamt des KVJS sowie durch Aktion Mensch.

Medienkontakt

Hotel & Gasthaus Seehörnle
Integrationsbetriebe Caritas Konstanz gemeinnützige GmbH
Thomas Kopacevic
Hörnliweg 14
78343 Gaienhofen-Horn
Tel.: 07735 93770-0
Fax: 07735 93770-100
t.kopacevic@seehoernle.de
www.seehoernle.de

Das Seehörnle in Stichworten

Der Drei-Sterne-Betrieb bietet Entspannung, Arbeit und Inspiration für Menschen mit und ohne Behinderung. Tagestouristen, Feriengäste und Tagungsgruppen finden hier den perfekten Rahmen für einen erholsamen und anregenden Aufenthalt.

Gasthaus: regionale Küche, Tagesgerichte, Wochenendmenüs, hausgemachte Kuchen

Hotel: 31 Einzel-, Doppel- und Familien-Zimmer, davon 18 barrierefrei

Seminare: drei Räume mit moderner Tagungsausstattung für sechs, 14 und 30 Personen

Feiern: Veranstaltungsraum mit eigener Terrasse für bis zu 80 Personen

Personal: 28 Personen, davon elf mit Behinderung

Lage: Direkt am Bodensee-Radwanderweg +++ Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln: halbstündlich Busse ab Radolfzell und Stein am Rhein

Geschichte: 2005: Aufnahme des Betriebes durch die Integration am See gGmbH +++ 2009: Übergang in Trägerschaft des Caritasverbandes Konstanz +++ 2010: Aufnahme in den Hotelverbund „Embrace“ +++ 2010: umfassende Renovierung +++ 2014: Erweiterung um 13 auf insgesamt 31 Zimmer, Neugestaltung des Restaurantbereichs +++ 2017: Zertifizierung als Drei-Sterne-Betrieb

Hintergrund: Inklusion

Das Hotel und Gasthaus auf der Höri am Bodensee ist ein Arbeitsplatz für Menschen mit Behinderungen – und ein Ort der Begegnung.

In einem barrierefreien Rahmen gehen die Menschen im Seehörnle einer Beschäftigung nach, die ihren individuellen Fähigkeiten entspricht. Sie lernen im täglichen Miteinander und werden direkt in alle Abläufe einbezogen. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Behinderung erhalten Betreuung und Unterstützung durch Sozialpädagogen, die ihnen bei Alltagsfragen zur Seite stehen: Wie organisiere ich den Putzplan in meiner Wohngemeinschaft? Wie achte ich auf eine gesunde Ernährung? Welche Berufsfelder kommen für mich in Frage?

Inklusion baut auf Erfahrung und Synergien

Das Seehörnle profitiert dabei von der langjährigen Erfahrung des Caritasverbandes Konstanz. „Als Träger vielfältiger Einrichtungen und Angebote für behinderte Menschen von Werkstätten bis zum betreuten Wohnen bringen wir viel Wissen in der Arbeit mit geistig, körperlich und psychisch benachteiligten Menschen mit“, so Matthias Ehret, Vorstand des Caritasverbandes Konstanz. Zudem arbeiten die Einrichtungen eng zusammen: Im „Grünteam“ des Seewerks Radolfzell übernehmen Menschen mit psychischer Erkrankung die professionelle Pflege und Wartung der Seehörnle-Außenanlagen. Ein weiterer Pluspunkt: Die Caritas bietet ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Behinderung viel Unterstützung und viele Chancen – von der Therapie über das Bewerbungstraining bis zur Ausbildung.

Service mit Herz

Unabhängig von der intensiven Begleitung gelten im Seehörnle für behinderte und nicht behinderte Mitarbeiter die gleichen Pflichten und Freiräume. Denn Gleichberechtigung steht an oberster Stelle und selbstverständlich wollen die Gäste keine Einschränkungen im Service oder der Qualität hinnehmen. „Wie in jedem Betrieb messen wir uns und unser Team an der Zufriedenheit der Gäste“, unterstreicht Küchenchef Ludger Ferber-Thiel. Dass das Seehörnle anderen Hotels und Gasthäusern in nichts nachsteht, zeigt die positive Resonanz. Ein Gast meldete sich nach seinem Besuch: „Meine Frau und ich waren von dem freundlichen und zuvorkommenden Umgang gleich angetan. Wir erhielten

eine ausführliche Erläuterung zu den Speiseangeboten. So etwas begegnet uns in der Service- und Qualitätswüste Deutschland selten“.

Je nach individueller Eignung arbeiten die Menschen mit Behinderung in der Küche, im Service, am Empfang oder in anderen Bereichen. „Die Inklusion unserer Mitarbeiter in die Gesellschaft ist uns sehr wichtig“, betont Hotelleiter Thomas Kopacevic: „Sie nehmen an einem Arbeitsalltag teil, haben Kontakt zu Gästen und anderen Mitarbeitern. Und mit der Kombination aus Arbeitsplatz und betreutem Wohnen ermöglichen wir ihnen ein ebenso sicheres wie forderndes Lebensumfeld.“

Hintergrund: Architektur und Ambiente

Seit der Übernahme durch die Caritas im Jahr 2009 hat sich im Seehörnle Hotel und Gasthaus auch baulich vieles verändert: Offene, helle Veranstaltungs- und Tagungsräume, ein weitläufiges Außengelände, individuelle Atelierzimmer und regionale Küche in kunstvollem Ambiente.

Erstes Ziel war es, die Qualität des Hotels und das Wohlbefinden der Gäste und Mitarbeiter zu erhöhen. Die Außenfassade hatte eine Rundumerneuerung nötig. Die Innenräume brauchten einen neuen Anstrich und vor allem ein klares Konzept, das Gästen und Mitarbeitern Orientierung und Anreize bietet. „Bei der Neugestaltung lag uns vor allem eines am Herzen: Ästhetik und Barrierefreiheit als gleichwertig zu betrachten. Das Seehörnle ist jetzt nicht nur funktional barrierefrei, sondern warm, luftig und einladend“, beschreibt Innenarchitektin Heike Rahmen den besonderen Ansatz. Unterstützt wurde die Diplomdesignerin und Architektin dabei von Landschaftsarchitekten und Künstlern.

Die Grüngruppe des Seewerks – ebenfalls eine Einrichtung der Caritas – pflegt die Außenanlage. Und auch die Seehörnle-Mitarbeiter packten bei der Umgestaltung mit an: Unkraut jäten, entrümpeln und streichen stärkten die Identifikation mit „ihrem“ Haus. Besonders wichtig war es Heike Rahmen, den besonderen Charakter der verschiedenen Hotelbereiche herauszuarbeiten: „Die neuen Räume sprechen für sich. Sie sind Orte, die einen klaren Zweck haben, zum Arbeiten, Abschalten oder zum Austausch anregen.“ Eine wohltuende Komposition aus Farben und Materialien verleiht jedem Raum eine individuelle Note. Der großzügige Einsatz von weiß, kombiniert mit lebendigen, bunten Farben, lässt die Räume hell und freundlich wirken. Im Außenbereich geben spannende Kunstobjekte kulturelle Impulse: Ein altes Ruderboot wurde zum Spielgerät, ein Baumstamm zum Fahrradständer. „In einer anregenden Umgebung arbeitet es sich leichter und effektiver. Gerade Menschen mit Behinderungen verdienen ästhetische Anreize in ihrem Arbeits- und Lebensumfeld“, betont Hotelmanager Kopacevic.

Räume, die gut tun

Zur Sommersaison 2014 erweiterte das Seehörnle sein Übernachtungsangebot: Aus zwei Ferienwohnungen entstanden 13 Hotelzimmer, von denen aufgrund der baulichen Vorgaben keines dem anderen gleicht. Für Designerin und Raumgestalterin Heike Rahmen eine

Herausforderung: „Meine Aufgabe war es, den Charakter jedes Zimmers zu erkennen – und ihm dann gemeinsam mit allen Handwerkern das passende Kleid zu schneiden.“ Durch maßgefertigte Möbel, das Spiel mit kräftigen Farben und eine kreative Lichtgestaltung sind einzigartige Räume entstanden. Insgesamt verfügt das Seehörnle damit über 31 Hotelzimmer, 18 davon sind barrierefrei und fünf mit gehobener Ausstattung.

Im Herbst 2014 wurde schließlich das Restaurant unter dem Motto „Kunst“ komplett neu gestaltet: Moderne Möbel, Staffeleien, Pinsel und Farbpaletten sind die tragenden Elemente. Werke von Künstlern aus der Region runden das Designkonzept ab, das die Tradition der Hori als Künstlerinsel aufgreift. Auch Küchenchef Ludger Thiel freut sich, „dass wir unsere hohe kulinarische Qualität in einem passenden Ambiente anbieten können.“

Im Portrait: Chefkoch Ludger Ferber-Thiel

Seit 2010 verwirklicht Küchenchef Ludger Ferber-Thiel im Seehörnle seine Idee von frischer Küche: Er verbindet gute bürgerliche Rezepte mit mediterranem Flair. Ein Gespräch über besondere Gastronomie, inspirierende Mitarbeiter und gutes Essen à la Thiel.

Warum wollten Sie Küchenchef im Seehörnle werden?

Am Seehörnle hat mich vor allem eines gereizt: das offene Konzept. Ich habe hier die Möglichkeit, Neues auszuprobieren und meine Gäste mit außergewöhnlichen Köstlichkeiten zu überraschen. Außerdem bereitet mir die Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderung sehr viel Freude.

Wie erleben Sie denn diese Zusammenarbeit?

Menschen mit Behinderung brauchen einen verlässlichen Rahmen – in einem hektischen Beruf wie meinem ist das leider oft die Ausnahme. Im Seehörnle versuchen wir darum, den Druck und die Hektik rauszunehmen: klare Anweisungen, fordern ohne zu überfordern, ganz viel Lob und vor allem Ruhe und ein freundlicher Umgang untereinander. Das ermöglicht eine entspannte Arbeitsatmosphäre. Ich lerne hier viel von meinen Mitarbeitern.

Was ist Ihr Anspruch an eine gute Küche?

Als Genussmensch möchte ich meine Freude an einem guten Essen weitergeben. Deshalb verwenden wir im Seehörnle ausschließlich regionale Produkte: Der Fisch kommt fangfrisch aus dem Bodensee, das Obst und Gemüse direkt von der Höri. Außerdem koche ich saisonale Gerichte. So können wir unseren Gästen Essen auf hohem Niveau zu fairen Preisen anbieten.

Einige Stationen von Ludger Thiel: Ausbildung als Koch im Restaurant Tannenhof (klassisch, regional, westfälisch) und im Restaurant Emile in Münster (mediterran französisch), Chef de Partie im Restaurant Mars in Hamburg (südtirolerisch), Küchenchef im Röperhof in Hamburg (international) und im Rebmanshof in Uhldingen (regional, schwäbisch)