



# UADRAT

MAGAZIN ÜBER DAS LEBEN IN LÜNEBURG • KOSTENLOS



HERZLICH WILL



**HOVEIDA**

ZAHNARZTPRAXIS

**Verantwortungsbewusste Kompetenz und neueste Technologien**



**Marc Blancke &  
Christopher Weckler**

FOTOGRAFIERT IN ANNAS CAFÉ  
VON ENNO FRIEDRICH

# „Hier sollen die Menschen gerne hinkommen“

**Lüneburg hat ein neues Schmuckstück an exponierter Stelle in der Lüneburger Altstadt. Mit dem Wyndberg Hotel, Destille & Restaurant, welches von Stephan Scheer zur Zeit aufwändig restauriert wird, konnten sich Marc Blancke und Christopher Weckler einen Traum erfüllen. Bevor das Haus im Mai eröffnet wird, haben die zwei Pächter des Hauses über ihre Pläne und die Herausforderungen des Lüneburger Marktes gesprochen.**

VON CHRISTIANE BLEUMER

**S**ie beide werden demnächst das Gesicht des neuen Hotels an der Egersdorffstraße 1a prägen. Wie haben Sie sich eigentlich kennengelernt?

*Christopher Weckler:* Ich habe Marc über eine Mitarbeiterin von ihm kennengelernt, deren Tochter in den gleichen Kindergarten geht wie meine Tochter. Sie erzählte mir, dass Marc mit Stephan Scheer aus Blekede in Kontakt steht, der in Lüneburg ein neues Objekt restauriert und verpachten möchte. Marc sagte ihr, dass er zwar „Hotel“ kann, aber in der Gastronomie nicht so viel Erfahrung sammeln konnte. Daraufhin brachte sie mich ins Spiel.

*Marc Blancke:* Genau. Sie sagte mir damals, dass sie jemanden kennt, der genau das schon seit vielen Jahren macht.

*Christopher Weckler:* Kurz darauf haben wir telefoniert – im Dezember 2018. Danach haben wir uns mehrfach getroffen und uns auch die Baustelle an-

gesehen. Ich habe mich ebenfalls direkt in das Objekt verliebt. So sind wir dann zusammengekommen. *Marc Blancke:* Als er mit mir durch das Haus gegangen ist, habe ich gleich gemerkt, dass es bei ihm genauso in den Fingern gekribbelt hat wie bei mir, als ich das Objekt das erste Mal gesehen habe. Das war am Tag des offenen Denkmals im September 2018. Zu diesem Zeitpunkt habe ich den Bauherrn Stephan Scheer kennengelernt. Er hatte schon 70 Bewerber, die pachten wollten, aber noch keine Entscheidung getroffen. Ich warf also meinen Hut in den Ring. Wir haben uns mein anderes Hotel, das Anno 1433, angeguckt und Stephan war begeistert. „Lass uns das zusammen machen“, sagte er. Als Christopher dann auch gleich Feuer und Flamme war, war die Sache im Prinzip geregelt.

**Sie haben vorher in Hamburg als Angestellter gearbeitet, Herr Weckler?**



*Christopher Weckler:* Die letzten zehn Jahre war ich für die East-Gruppe in Hamburg tätig – unter anderem east Hotel, Coast by east Hafencity, Clouds Hamburg, Störtebeker in der Elbphilharmonie.

**Und jetzt also der Schritt in die Selbstständigkeit?**

*Christopher Weckler:* Ja, das ist eine ganz neue Herausforderung und Erfahrung für mich.

*Marc Blancke:* Die Verantwortung ist für uns natürlich sehr groß. Hinter der East-Gruppe stehen namenhafte Investoren und erfahrene Gastronomen – da verkraftet man gegebenenfalls einmal einen Misserfolg. Bei uns muss es auf Anhieb funktionieren.

*Christopher Weckler:* Ich konnte als Gastronomie-Direktor viele Entscheidungen treffen und viel selbst gestalten. Dennoch sind jetzt nur Marc und ich Partner, und wir beide können uns als Unternehmer voll entfalten. Der Unterschied ist, dass die letztendlichen Entscheidungen bei uns liegen.

**Man kann wahrscheinlich auch viel kreativer sein?**

*Christopher Weckler:* Ja. Wir können unseren eigenen Stil sowie unsere eigenen Vorstellungen von Gastronomie einbringen. Wenn nicht jetzt, wann dann? Nun bin ich 40, das ist eigentlich der beste Zeitpunkt. Marc ist 41. Wir können also noch mindestens 25 Jahre Gas geben.

**In Lüneburg zu arbeiten bringt ja auch, abgesehen von dem schönen neuen Hotel, viel mehr Lebensqualität, oder?**

*Christopher Weckler:* Sehr viel mehr. Das spart am Tag gut 2,5 Stunden Fahrzeit nach Hamburg. Besonders freue ich mich, nach 20 Jahren, die ich nun in Lüneburg wohne, näher an meiner Familie zu sein.

**Welche Ideen schweben Ihnen jetzt vor für das Wyndberg?**

*Marc Blancke:* Wir haben einen hervorragenden Küchenchef aus Hamburg verpflichtet. Er kommt aus dem Hotel Louis C. Jacob an der Hamburger Elbchaussee. Sein Name ist Dominik Lang. Er kocht regional und saisonal; auf jeden Fall sehr hochwertig, also klassische Küche. Nichts besonders Ausgefallenes, sondern einfach handwerklich sehr solide und sehr sauber. Der Sous Chef ist Nils Lichte, kochte unter anderem in der Traube Tonbach in Baiersbrunn mit 3 Michelin-Gourmet-Sternen. Unser Anspruch ist auf jeden Fall eine erstklassige Küche.



Wenn Sie uns aber fragen, ob wir irgendwann einen Michelin-Stern erkochen wollen: Nein, wollen wir nicht. Den würden wir nicht geschenkt nehmen. Dies erzeugt wieder nur Schwellenangst. Keiner geht mal spontan in einem Sterne-Restaurant essen.

**Das ist also das richtige Konzept für Lüneburg?**

*Christopher Weckler:* Natürlich gibt es in Lüneburg sehr viel Gastronomie und eine hohe Kneipendichte. Aber wenn Sie mal hochwertig essen gehen wollen, gibt es nicht ganz so viele Adressen. Es existieren viele Konzepte, die alle gut sind und absolut ihre Berechtigung haben, aber es gibt ja für verschiedene Situationen und Anlässe auch immer wechselnde Ansprüche. Wir wollen kein Haus sein, wo man, wie Marc eben schon sagte, Scheu hat reinzugehen. Das Wyndberg und in diesem Falle insbesondere die Gastronomie sollen ein Ort für Lüneburger werden. Wir haben zum Beispiel einen tollen Garten, der von morgens bis abends in der Sonne steht. Wir freuen uns über alle Menschen, die zu uns kommen. Der Gast, der einfach eine Tasse Kaffee im Garten trinkt, steht bei uns genauso im Mittelpunkt wie der Gast, der im Hotel schläft, im Restaurant isst, oder auch nur eigenen Whisky als Absacker genießen möchte. Wir wollen nicht spießig und nicht abgehoben sein. Das Wyndberg soll ein Ort sein, an den Menschen gerne hinkommen, ein Ort für alle, die gerne gut essen und trinken – das ist das, was wir schaffen möchten. Klingt doch eigentlich ganz einfach, oder?

*Marc Blancke:* Ja, klar – ich glaube, die Lüneburger

## Marc Blancke

geboren 1978 in Lüneburg

### Fruchtkaufmann, mit erfolgreichem Quereinstieg in die Hotellerie

sind schon sehr offen, wenn es um neue Dinge geht. Preislich werden wir sicherlich nicht die günstigsten sein, aber wir werden auch nicht abgehoben sein, was das angeht. Das ist beim Hotel genauso.

**Wird sich das in etwa auf dem Niveau des Anno 1433 bewegen?**

*Marc Blancke:* Ja, ähnlich. Da ja auch das Wyndberg ein Altbau ist, sind die Zimmer ebenfalls alle komplett individuell. Sicherlich gibt es Zimmer, die auch etwas teurer sind, aber dafür haben wir hier auch Einzelzimmer, in denen der Einstiegspreis niedriger ist, zum Beispiel für den Geschäftsmann.

**Wieviel Mitarbeiter wird es ungefähr geben?**

*Christopher Weckler:* Etwa 15 Mitarbeiter inklusive uns beiden. Es ist ein kleines Haus. Da machen wir alle alles. Wichtig ist, dass sich keiner „zu schade“ für irgendwas ist.

**Herr Blancke, Sie haben schon viel Erfahrung mit dem Umbau des Anno 1433 gesammelt. War es hier noch komplizierter?**

*Marc Blancke:* Ja, da das Haus direkt auf der Abbruchkante liegt, ist es auf eine 40 Zentimeter dicke Sohle gesetzt worden. Das war wahnsinnig aufwändig. Außerdem ist natürlich der Brandschutz ein ganz großes Thema. Dazu kommen die Auflagen durch den Denkmalschutz. Das alles macht es deutlich teurer als einen Neubau. Jedes alte Haus hat seine Tücken. Aber es ist eine Meisterleistung vom Architekten Jörg Hilmer und dem Bauherrn Stephan Scheer, die sich an dieses schwere Bauvorhaben herangetraut haben und somit den Grundstein für dieses tolle Projekt gelegt haben.

**Inwieweit waren sie in die Details der Umbaumaßnahmen involviert?**

*Marc Blancke:* Seitdem ich dort an Bord bin, versuche ich Stephan Scheer mit Rat und Tat zur Seite

zu stehen, weil wir ja innerhalb der Familie schon einige Häuser restauriert haben. Das machen wir Hand in Hand – es ist eine sehr gute Zusammenarbeit, auch bei der Inneneinrichtung.

**Was haben Sie ursprünglich gemacht?**

*Marc Blancke:* Ich bin eigentlich Fruchtkaufmann. Das Gästehaus Drewes-Wale habe ich gemeinsam mit meinen Eltern 2004 eröffnet und jahrelang nebenberuflich betreut. Seit der Eröffnung des Anno 1433 arbeite ich von dort aus weiterhin für meinen Arbeitgeber. Dort im Büro steht mein „Obstcomputer“. Ich nenne es nicht Homeoffice, sondern Hotel-Office.

**Das zieht auch mit ins Wyndberg?**

Nein, das wird im Anno bleiben. Inwieweit ich mich dann durch zwei oder durch drei teile, das weiß ich noch nicht so genau, das muss die Zukunft zeigen. Vorgesehen ist es, am Vormittag im Anno 1433 und am Nachmittag im Wyndberg zu sein. Wir sind ja nur 400 Meter voneinander entfernt, von daher ist das gar kein Thema.

**Herr Weckler, welche Ausbildung haben Sie gemacht?**

*Christopher Weckler:* Ich bin gelernter Hotelfachmann und Hotelbetriebswirt. 1997 habe ich die Ausbildung gemacht. Ich arbeite also schon 23 Jahre in der Hotellerie und Gastronomie. Es ist toll, die Möglichkeit der Mitbestimmung und Gestaltung zu haben. Von den Fußböden über die Außenmöblierung ist nichts vorgegeben. Man hat wirklich alles mit in der Hand. Das macht sehr viel Spaß.

**Welche Bewerber gab es noch für das Wyndberg?**

*Marc Blancke:* Ich kenne die Liste nicht. Ich weiß, dass die eine oder andere Hotelkette dabei war, aber eigentlich ist das Haus für eine Kette zu klein und die Zimmer sind zu individuell. Deshalb muss das ein privater Betreiber machen. Es ist wichtig, dass es jemand aus Lüneburg macht, der sich mit dem lokalen Markt auskennt...

*Christopher Weckler:* ...und der direkt vor Ort ist.

**Verträgt Lüneburg noch mehr Hotelzimmer?**

*Christopher Weckler:* Ja, in Lüneburg wir haben noch Luft nach oben. Ein weiteres Haus einer Hotelkette ist auf dem Lucia-Gelände geplant. Große Hotelketten machen vorher intensive Standortanalysen,



da überlässt man nichts dem Zufall. Der Bedarf scheint also vorhanden zu sein.

*Marc Blancke:* Gerade im individuellen, gehobenen Segment sehe ich noch Potential.

**Was zeichnet Ihre Hotels aus?**

*Marc Blancke:* Warum kommen die Leute nach Lüneburg? Sie kommen wegen der alten Häuser, wegen der Bauhistorie. Sie möchten sich alles angucken. Bei mir bleibt es nicht beim Gucken. Bei uns kann man Urlaub im alten Haus machen, man kann in den tollen Häusern wohnen, die man sich sonst nur neugierig von außen anschaut. Wenn man zum Beispiel im Wyndberg durch den Gewölbekeller geht – das ist einfach toll. Oder man kommt zur Rezeption und steht unter einer bemalten Holzdecke – das ist das Konzept, das wir verfolgen, deswegen habe ich auch keine Angst vor der Zukunft. Das wird funktionieren. Man muss natürlich Leistung bringen. Das fängt beim Buchen an und hört beim Zimmerservice nicht auf. Und man muss persönlich erreichbar sein, wenn es ein Problem gibt.

**Stichwort Whisky. Vor dem Hotel steht ja schon seit längerem ein Kessel.**

*Christopher Weckler:* Das ist ein Hingucker, damit jeder sieht: Das Haus wird über eine Destille verfügen – ein wichtiger Baustein unseres Gesamtkonzeptes. So etwas gibt es zumindest hier in Norddeutschland nicht an anderer Stelle. Aufgrund dieses Konzeptes („Whisky-Hotel“) hat Stephan Scheer damals den Zuschlag von der Stadt erhalten. Die Destille der Fir-

**Christopher Weckler**

geboren 1979 in Buchholz in der Nordheide

**Hotelbetriebswirt und leidenschaftlicher Gastgeber**

ma Kothe besteht aus drei Kupferkesseln und wird einen Blickfang für die Gäste im Restaurantbereich bieten. Sie ist einzigartig, weil es sich hierbei um eine Verschlussbrennerei handelt, die dem Gast frei zugänglich ist.

*Marc Blancke:* Whisky ist ein ganz großes Thema und ein zentraler Punkt im gesamten Konzept. Man kann in den Kesseln aber nicht nur Whisky destillieren, sondern auch andere Destillate. Wir haben ein tolles Konzept in der Schublade liegen, auf das sich Lüneburg auf jeden Fall freuen kann.

**Was kann man bei Ihnen außer Whisky sonst noch genießen?**

*Christopher Weckler:* Unsere Biersorten kommen genauso wie die Maische für den Whisky aus der Brauerei Bleckede. Wir bieten unseren Gästen zusätzlich eine umfangreiche Weinkarte, die mit der Qualität unserer Speisen korrespondiert. Guter Wein gehört einfach dazu. Auch eine kleine Auswahl an Cocktails wird es bei uns geben. Selbstverständlich bieten wir unseren Whisky-Liebhabern eine Auswahl von mindestens 60 verschiedenen Whisky-Sorten an, um die Reifezeit unseres eigenen Destillates von mindestens drei Jahren zu überbrücken.

**Kann man die Zimmer schon buchen?**

*Marc Blancke:* Wir haben erste Buchungen für Juni angenommen. Auf Onlineportalen sind wir ab Juli buchbar.

*Christopher Weckler:* Unser erster Entwurf der Speisekarte ist fertig. Ebenso die Wein- und Getränkekarte. Unsere Öffnungszeiten sehen wie folgt aus: Montags bis samstags öffnen wir ab 17.30 Uhr. Freitags und samstags bieten wir zusätzlich einen Mittagstisch an. Küchenschluss ist um 22 Uhr. Sonntags ist kein Küchenbetrieb, aber die Terrasse ist selbstverständlich für Kaffee, Kuchen und Getränke geöffnet – in den Sommermonaten übrigens schon täglich ab 14.00 Uhr.