

Wo der FC Bayern schon übernachtete: Landhotel verteidigt seine vier Sterne

Dass Hotel DuRoc in Holtendorf bei Görlitz hatte schon viele Prominente zu Gast. Ursprünglich sollte das Hotel ein Autohaus werden.

Von Constanze Junghanß

Holtendorf. Vor etwa 30 Jahren dachte Carsten Hartig nicht im Traum daran, einmal Gastgeber für Miroslav Klose, Thomas Müller und weitere Fußballstars zu sein. Der FC Bayern München gastierte 2009 in seinem Hotel Marschall DuRoc in der Gemeinde Markersdorf aus Anlass eines Freundschaftsspiels gegen den NFC 09 Görlitz. „Im Vorfeld war große Geheimhaltung angesagt“, erinnert sich der Hotel-eigentümer. Fans und Presse sollten davon keinen Wind bekommen. An das Spiel erinnert sich Hartig noch ganz genau: Die Bayern kamen, sahen und siegten. Der Ball ging bei den Görlitzern zehnmal ins Netz, ohne dass der heimischen Mannschaft ein eigener Treffer gelang.

City und berühmte Astronauten waren auch schon da

Carsten Hartig und Hotelmanagerin Evelyn Rau haben ein Album voller Fotos an ihre berühmten Gäste zur Erinnerung aufbewahrt. Die Bayern waren nicht die einzigen Stars, die vor den Toren von Görlitz, in Holtendorf im DuRoc, Station machten. Unter anderem genoss Linda Feller den Service des Hauses, die Band „City“ übernachtete im Hotel, Astronaut Charles M. Duke – der zehnte Mensch, der den Mond betrat – kam nach Holtendorf.

Die ins Gästebuch geklebten Autogrammkarten zeugen davon. Das ist ein Buch voller spannender Einträge, die voll des Lobes sind und zeigen: Hier übernachten Familien, Geschäftsreisende und Touristen ebenso gern, wie eben auch Prominente. „Die Gästezahlen jährlich sind fünfstellig“, sagt Evelyn Rau.

Dass das Konzept aufgeht, für alle einen herzlichen Service anzubieten, und sich die Besucher im gemütlichen, modernen Ambiente willkommen fühlen, davon zeugt die jüngste Auszeichnung. Über die freuen sich Carsten Hartig, seine Ehefrau Joanna und alle Mitarbeiter sehr: Das DuRoc erhielt vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga und der Industrie- und Handelskammer Görlitz im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung erneut vier Sterne für konstant hohe Qualität und Engagement des familiengeführten Hauses mit seinen 53 Hotelzimmern.

„Das ist für uns alle eine große Ehre“, sagt Hotelmanagerin Evelyn Rau. Zumal sich die Anforderungen im Laufe der Zeit änderten. Heute wird bei der Einschätzung der Qualität zusätzlich Wert darauf gelegt, dass die Internetseite ansprechend gestaltet, Bewertungen auf Google persönlich beantwortet werden. Die Rezensionen können sich sehen lassen. Mehr als 500 solcher Beurteilungen gibt es, von „wunderschön“ bis „ruhige Lage“, „professionell



Miroslav Klose (2. v. re.) mit Trainer van Gaal (links) beim Essen im Holtendorfer Hotel DuRoc vor dem Spiel der Bayern in Görlitz im August 2009.

FOTO: NIKOLAI SCHMIDT

geführt“ oder „leckerer Frühstück“ ist alles dabei.

Gelernter Autoschlosser dachte nicht an ein Hotel

Dabei waren die Pläne von Carsten Hartig vor mehr als 30 Jahren noch ganz andere. „Ich bin gelernter Autoschlosser und wollte zuerst ein Autohaus bauen“, sagt der 60-Jährige. Da, wo heute das Hotel mitten im Grünen und mit Seerosen-Teich, kleinem Spielplatz und einer mit echten Palmen umrahmten „Chill-Lounge“ steht, befand sich früher die elterliche Landwirtschaft. „Wir bauten Kartoffeln und Weizen an, hielten Tiere“, sagt Carsten Hartig.

Ein Banker habe ihm damals geraten, nicht ins Autohausgeschäft einzusteigen und stattdessen einen Hotelbetrieb hochzuziehen, da die damalige Hotellandschaft am Boden gelegen habe. Umdenken war angesagt. Hartig hörte auf den Ratschlag des Bankers und hat das bis heute nicht bereut, wie er sagt.

Das DuRoc entstand auf einer kleinen Anhöhe in der Gemeinde Markersdorf, nur einen Katzensprung von der Neißestadt entfernt,



Die Hotelinhaber Joanna und Carsten Hartig und Hotelmanagerin Evelyn Rau (von links) mit der Urkunde, die ihrem Hotel erneut vier Sterne zuspricht.

FOTO: MARTIN SCHNEIDER

die für die Gäste in wenigen Autominuten erreichbar ist.

20 Mitarbeiter und zusätzliche Saisonkräfte sind bei Hartigs angestellt, eine Auszubildende lernt zurzeit den Beruf Hotelfachfrau, wird anschließend übernommen. Im Schülerpraktikum können junge Leute ausprobieren, ob der Beruf ihnen liegt. Auch wenn das Hotel der-

zeit nicht über Personalmangel klagen kann, gibt Evelyn Rau zu bedenken: „Der Beruf ist mit Schichtarbeit verbunden und viel umfangreicher, als noch Anfang der 1990er-Jahre.“ Mittlerweile benötigten Hotelfachfrauen und -männer administrative Kenntnisse, um beispielsweise Buchungen über das Internet zu managen oder in Büroarbeiten fit zu sein.

Für seine Gäste wird der Hotelier zu Marschall DuRoc

Dass übrigens Napoleons Adjutant und Freund Michel Duroc Namensgeber des Hauses ist, hängt mit der Ortsgeschichte zusammen. 1813 befand sich Napoleon auf dem Rückzug aus Russland durch Europa.

Die entscheidende Schlacht fand in Markersdorf statt, der Hoterberg war Schauplatz heftiger Kämpfe. Duroc wurde dabei schwer verwundet und starb. Ein vor 200 Jahren errichteter Gedenkstein in Markersdorf erinnert noch heute daran, ebenso ein Gemälde im Restaurant, das die Szenerie festhält.

Carsten Hartig selbst schlüpft ab und an in seine napoleonische Uniform – zur Freude der Gäste. Neben einer Schautafel über die Historie steht im Hotelgarten eine gusseiserne Kanone, ein Nachbau. „Die erste Kanone mit Kupferrohr wurde leider vor Jahren geklaut“, sagt der Hotelchef. Auch ein Zeugenauftritt in der MDR-Sendung Kripo live brachte die Kanone bislang nicht wieder zurück.

Beliebter Sanierungstag fällt in Görlitz erneut aus

Von Sebastian Beutler

Görlitz. Neben dem Denkmaltag Anfang September zog auch der Tag der offenen Sanierungstür viele Interessierte in Görlitz jedes Jahr an. Doch seit einiger Zeit ist das Veranstaltungsformat auf Eis gelegt. Das wird auch in diesem Jahr der Fall sein. Es findet nach Angaben des Görlitzer Rathauses auf Nachfrage der SZ nicht statt.

War in der Vergangenheit auch schon mal die personelle Belastung durch andere Großereignisse in der Nähe des geplanten Tages für dessen Absage genannt worden, so gibt es jetzt einen einfachen Grund. So findet der Tag auch in diesem Jahr nicht statt, erklärt eine Sprecherin des Rathauses, „da es seit einiger Zeit keine Fördermittel im Bereich der Städtebauförderung gibt und aktuell keine neu sanierten Projekte unter diesem Titel zu besichtigen sind“.

Eine Ausnahme bildet das Görlitzer Landratsamt. Hier machten Gelder aus der Städtebauförderung einen Teil der Gesamtfinanzierung aus, um die Gründerzeithäuser auf der Berliner Straße sowie auf der Salomonstraße zu erhalten. Das Landratsamt hatte vor Bezug der Häuser in der Salomonstraße im vergangenen Jahr einen Tag der offenen Tür veranstaltet.

Damit sind auch die städtischen Pläne vom Tisch, den Sanierungstag alle zwei Jahre zu veranstalten. Mit dieser Begründung hatte die Stadt offiziell den Sanierungstag im vergangenen Jahr abgesagt. Der beliebte Tag fand bis 2019 jedes Jahr im Juni statt – drei Monate vor dem Denkmaltag im September. Zumeist waren etwa 30 Objekte geöffnet, die kurz vor, während oder kurz nach der Sanierung standen. In den Corona-Jahren 2020 bis 2022 fiel er dreimal hintereinander aus. Zuletzt stand das Projekt des Brautwiesensbogens im Mittelpunkt des Sanierungstages 2023.



Auch der Neubau Obersteinweg 20a in der Nikolaivorstadt stand im Zentrum des Tages der offenen Sanierungstür in Görlitz 2023.

FOTO: PAUL GLASER

Wie sich Nordsee auf der Görlitzer Einkaufsmeile hält

Vor 25 Jahren öffnete das Lokal an der Berliner Straße. Genauso lange ist Silvia Seifert hier Chefin. Veränderungen hat sie einige erlebt.

Von Matthias Klaus

Görlitz. Das Geschäft läuft. Silvia Seifert kann nicht klagen. Seit 25 Jahren leitet sie das „Nordsee“ an der Berliner Straße, so lange wie es das Restaurant hier gibt. „Als ich angefangen habe, wurde ich nach einem Vierteljahr Chefin“, erinnert sich Silvia Seifert. Bereut habe sie es nie: „Ehrlich gesagt, ich bin gern der Chef.“

Verantwortung tragen, selbst gestalten, eigene Ideen einbringen – das liege ihr und hängt mit Sicherheit mit ihrer beruflichen Vergangenheit zusammen. Silvia Seifert hat bei HO und Konsum gelernt und gearbeitet, war in der Lehrlingsausbildung, hatte den „Felsenkeller“ in Oybin, den „Schwibbogen“ in Görlitz, ist Köchin, Kellnerin, Küchenleiterin. Bevor Silvia Seifert sich vor einem Vierteljahrhundert bei Nordsee bewarb, war sie bei einem Görlitzer Bäcker beschäftigt. „Ich dach-

te mir: Mit meinem beruflichen Hintergrund passt das vielleicht besser zu mir“, erzählt sie.

”

Hier wird alles ständig frisch gemacht, über den ganzen Tag, bis 19 Uhr.

Silvia Seifert,
Restaurantleiterin

Geändert hat sich in den vergangenen Jahren so einiges um und um das Fischrestaurant. Nicht nur die Preise. „Ja, die sind gestiegen“, sagt Silvia Seifert. Aber moderat, betont

sie. Das schätzen auch die Gäste. Touristen schauen bei Nordsee vorbei, zum Mittagessen, aber auch zum Abendbrot. „Es kann oder möchte sich nicht jeder abends ein teures Essen leisten“, sagt Silvia

Seifert. Viele Stammgäste kennt sie, ältere vor allem, die sich ins Restaurant setzen und hier bedient werden – obwohl ja Nordsee eigentlich auf Selbstbedienung setzt. Dass verstärkt jetzt auch jüngere Kundschaft

den Weg herein findet, freue sie.

Neun Mitarbeiter hat Silvia Seifert. Alle sind, wie sie selbst, direkt bei Nordsee angestellt. „Gutes Personal zu finden, ist schwierig geworden“, sagt die Filialeiterin. Der Arbeitsaufwand im Restaurant sei, auch wenn man ihn nicht direkt sehe, sehr hoch. „Hier wird alles ständig frisch gemacht, über den ganzen Tag, bis 19 Uhr“, schildert Silvia Seifert. Die Freundlichkeit gegenüber den Gästen dürfe unter dem Stress nicht leiden. Aktuell wird ein Lehrling bei Nordsee in Görlitz ausgebildet.

Vor zehn Jahren hatte Nordsee seinen Standort in Görlitz umbauen lassen. Die Verkaufstheke kam raus, der Frisch-Fischverkauf endete. „Anfangs war ich skeptisch“, sagt Silvia Seifert. Heute ist sie froh über die Veränderung. Denn mit den großen Märkten hätte die Filiale im Fischverkauf nicht konkurrieren können. Wobei, einige exklusiv-



Filialeiterin Silvia Seifert vor dem „Nordsee“-Restaurant auf der Berliner Straße in Görlitz.

FOTO: PAUL GLASER/GLASERFOTOGRAFIE.DE