

MEHR ZUHAUSE ALS EIN HOTEL

Der Genuss mit allen Sinnen steht im Vordergrund, genau wie die Liebe zum individuellen Detail bei der Gestaltung des Hotels.



Schöner kann ein Name auf Urlaub nicht einstimmen - in Glücksburg, genauer im Stadtteil Meierwik, liegt das Vitalhotel Alter Meierhof.

Eines ist sicher: Das Glück bietet hier viele Facetten, beispielsweise die traumhafte Kulisse der dänischen Küste in weitläufiger Natur, eine vielfach prämierte Kulinarik oder ein großzügiger SPA-Bereich für Tage voller Entspannung.

Um das Wohlergehen der Gäste kümmert sich ein eingeschworenes Team voller authentischer Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und Herzblut, um allen Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt im Vitalhotel Alter Meierhof zu »schenken«.

Der Genuss mit allen Sinnen steht im Vordergrund, genau wie die Liebe zum individuellen Detail bei der Gestaltung des Hotels. Stammgäste, Besucher aus Dänemark und anderen nordischen Ländern schätzen das besondere Flair des Hauses.

»Das Vitalhotel Alter Meierhof ist ein Ort, der im Inneren berührt und die Sehnsucht weckt, wiederzukommen«, mit diesen Worten beschreiben Gerlinde und Gerd Theilen, Inhaber des 5-Sterne-Superior-Hotels, ihr Kleinod an der Förde. Inspiriert von zahlreichen Reisen durch die Welt und mit Impressionen aus Nah und Fern »im Gepäck«, haben sie sich an diesem Standpunkt einen langgehegten Traum erfüllt: Ein Refugium zu schaffen, das Geborgenheit spendet und alle Sinne anspricht, mit einem einzigartigen SPA-Bereich und einer exklusiven Kulinarik, eingebettet in eine bezaubernde Naturlandschaft.



Inhaber Familie Gerlinde und Gerd Theilen

Geschäftsführer Herr Dirk Luther
Direktorin Frau Uta Krause-Junk
URL www.alter-meierhof.de

Logis 54 individuell gestaltete Zimmer und Suiten in 6 Kategorien. Kulinarik 4 Restaurants und Bars: Restaurant Meierei Dirk Luther,

Restaurant Brasserie, Bodega, Vitalbar und Lobby-Bar.

SPA Hof-Therme auf 1.400 m² mit ganzjährig beheiztem Innen- und

Außenpool, Saunalandschaft, Hamam und Rasul, 15 Räume für Gesichts- und Körperbehandlungen, Friseursalon, Marken- und

Behandlungskonzepte der Partner: Comfort Zone, Ligne

St. Barth und MBR.

Veranstaltung 4 Salons für Events bis zu 200 Personen.

HISTORIE

ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT

Das Vitalhotel Alter Meierhof besitzt eine gastronomische Seele. Auf dem heutigen Grundstück des ehemaligen Gutshofs wurden bereits im späten 19. Jahrhundert das erste Mal Gäste bewirtet.



Der Name Meierwik ist vom lateinischen Wort »maior« abgeleitet und bezieht sich auf die Tätigkeit eines Meiers, also eines Verwalters. »Wik« ist die Bucht, so dass die Namensbedeutung »Meier-Bucht« lautet.

Im Auftrag von Herzog Christian wurde im 16. Jahrhundert ein Fronhof errichtet. Dieser Meierhof diente als Sitz seines Verwaltungsbeamten, welcher die groß-

herzoglichen Ländereien bewirtschaftete. Der Meierhof und die später entstandene Siedlung namens Meierwik gehörten zum Kirchspiel Munkbrarup. Bis 1692 wohnte ein Hufner als Pächter auf dem Hof. Danach wurden die Gebäude abgerissen und wieder neu errichtet. Der Meierhof diente bis 1773 als herzoglicher Hoflieferant des Glücksburger Schlosses.



Um 1820 wurde das historische Haus errichtet, welches fortan als Gaststätte diente. Im Jahre 1841 wurde das westliche Meierwik von Baron Schack von Brockendorf zu Petersholm und Thomasgaard, königlicher Kammerherr, erworben. Er machte daraus seinen Landsitz, den er Solitüde nannte. 1910 wurde Solitüde in die Stadt Flensburg eingemeindet. Nach dem Ende des Ersten Weltkrieges erhielt der Meierhof den Zusatz »Alter« zur Namensgebung. Die Gaststätte »Alter Meierhof« avancierte zum beliebten Ausflugsziel in der Region und in den 1930er bis 60er Jahren war der Gasthof der Mittelpunkt von Meierwik und diente neben dem Klönschnack-Stammtisch am Sonntag, den legendären Tanzabenden mit Live-Band und hohem Flirtfaktor, auch als Wahllokal für die rund 50 Einheimischen der Solitüder Bucht.

Viele Pächter versuchten ab Anfang der 1970er Jahre ihr gastronomisches Glück im historischen Gebäude des Alten Meierhofs. Alles wurde ausprobiert: Von der Jugenddisko über ein English Pub bis hin zum Lokal für Motorradfahrer. Hauptanziehungspunkt für viele Gäste blieb allerdings weiterhin der berühmte »Kaffeegarten« mit dem unbeschreiblich traumhaften Blick auf die Flensburger Förde.

Am 09.01.1990 sorgte ein verheerender Brand für ein jähes Ende, bis sich das Ehepaar Theilen am 29.05.1999 einen lang gehegten Traum erfüllte und auf dem historischen Grund ein Hotel eröffnete, das nicht nur höchsten Komfort und stilvolles Ambiente bietet, sondern Körper, Geist und Seele zugleich berührt – das Vitalhotel Alter Meierhof mit einzigartigem SPA-Bereich und ausgezeichneter Kulinarik, eingebettet in die bezaubernde Naturlandschaft der Bucht von Meierwik.



ZIMMER UND SUITEN ZEITLOSE ELEGANZ

Kein Zimmer gleicht dem anderen, jedes ist ein individuelles Unikat und bietet mit viel Liebe zum Detail hohen Komfort und zeitlose Eleganz.



In den 54 Zimmern und Suiten spiegelt sich die Leidenschaft und Welterfahrenheit der Familie Theilen wider: Keines der 54 Zimmer gleicht dem anderen.

In 6 unterschiedlichen Zimmerkategorien verleihen Eichenparkettfußböden, sowie die Kombination aus zeitlosem Interior und hochwertigen Antiquitäten eine wohnliche Atmosphäre. Exklusive Stoffe und Materialien runden die hochwertige Inneneinrichtung ab. Hervorra-

gend gefederte Betten, gemütliche Sitzgelegenheiten oder Sofas sorgen für maximalen Komfort.

Eine märchenhafte Kulisse mit herrlichem Blick auf die Flensburger Förde und die gegenüberliegende dänische Küste garantieren die Zimmer und Suiten der Wasserseite. Auf der Landseite hingegen beeindruckt der Blick auf den pittoresken Ortsteil Meierwik, den angrenzenden Wald sowie das Entrée des Hauses. Ein behagliches Gefühl einer eigenen kleinen Wohnung vermitteln die »Förde Galerie Zimmer«, ebenso wie die »Förde Maisonette Suite«, denn hier erstrecken sich Wohn- und Schlafbereich über zwei Etagen. In der Suite ist das offene Bad nicht nur ein echter Hingucker, sondern bietet auch einen weiten Blick auf die Förde.



HOF-THERME SPA, BEAUTY UND WELLNESS

Die Inspiration entsprang der Sehnsucht, einen Ort zu finden, der im Inneren berührt sowie tiefe Entspannung und Glücklichsein wie selbstverständlich miteinander verbindet.



Den Alltag hinter sich lassen, eintauchen in die Welt der Ruhe und Geborgenheit. Willkommen im SPA-Bereich des Vitalhotels Alter Meierhof.

Auf 1.400 m² wird hier Entspannung jeder Art großgeschrieben. Alle Mitarbeiter des SPA-Teams verwöhnen individuell mit harmonisch abgestimmten Behandlungen.

Für Beautyanwendungen stehen 15 Räume zur Verfügung, hier gibt es Anwendungen für Körper und Gesicht mit Behandlungskonzepten der Partner Comfort Zone, Ligne St. Barth und MBR.

Zur Badekultur in der Hof-Therme gehören ein original Hamam-Tempel, Rasul und eine Saunalandschaft mit Heu-Aromabad, Hof-Tepidarium, Finn-Sauna und Stein-Dampfbad sowie der ganzjährig beheizte Innen- und Außenpool. Der hoteleigene Friseur komplettiert das Verwöhnprogramm. Bei den Massagen stehen wohltuende Verwöhnbehandlungen sowie sinnliche Ayurveda-, Hot Stone-, Lomi Lomi Nui oder Aromaölmassagen auf dem Programm. Ein Solarium und Fitnessbereich runden das breite Angebot ab.

Bei entsprechender Wetterlage können alle Massagen auch draußen im Hotelgarten in einem Outdoor-Cabana durchgeführt werden – bei einer sanften Brise und dem Rauschen der Flensburger Förde ein ganz besonderes Erlebnis.

Instagram



KULINARIKGENUSS MIT ALLEN SINNEN

Das Vitalhotel Alter Meierhof besitzt eine gastronomische Seele. Auf dem heutigen Grundstück des ehemaligen Gutshofs wurden bereits im späten 19. Jahrhundert das erste Mal Gäste bewirtet.

Die Kulinarik hat im Vitalhotel Alter Meierhof einen besonders hohen Stellenwert. Die Qualität der Produkte und die Zubereitung der Gerichte folgen dabei stets der Philosophie unseres Hauses: dem Genuss mit allen Sinnen – ganz gleich, ob im stilvollen Restaurant Meierei Dirk Luther, in der stimmungsvollen Brasserie, der spanischen Bodega oder der Vitalbar in der Hof-Therme.

RESTAURANT MEIEREI DIRK LUTHER (26 SITZPLÄTZE)



Unter Feinschmeckern ist die Meierei unter Küchenchef Dirk Luther eine Institution – viele kennen sein Gesicht aus dem Schleswig-Holstein Magazin im NDR, wo er als Fernsehkoch seine eigene Sendung hat.

Gourmets schätzen die klassisch französische Küche mit modernen Akzenten und die handwerkliche Perfektion des gebürtigen Hamburgers.

Das Restaurant Meierei Dirk Luther gilt als kulinarisches Aushängeschild des Hauses. Seit 2008 verleiht der Guide Michelin durchgehend zwei Sterne und lobt damit Dirk Luthers präzise Verarbeitung bester Produkte in harmonischer Verbindung mit modernen Elementen. Der Gault Millau bestätigt mit 18 Punkten seine Kochkünste und stetige Weiterentwicklung.

Das Interieur ist inspiriert durch die Lage an der Flensburger Förde. Die Tische sind aus 100 Jahre alten Ostsee-Stegen gefertigt und erzählen von der Urkraft des Meeres. Den weiten Blick über die Förde bis zur dänischen Küste rahmen Stoffe in gedeckten Naturtönen,



welche die Grenze zwischen innen und außen kunstvoll verwischen. Kostbare Lampen aus stilisiertem Geäst rücken die Szenerie ins rechte Licht.

AUSZEICHNUNGEN

Guide Michelin 2 Sterne
Gault Millau 18 Punkte
Feinschmecker Restaurant Guide 4,5 F

Aral Schlemmer Atlas 4 Kochlöffel
Varta Diamanten 4 Diamanten
Gusto Restaurantführer 10 Pfannen
Der große Guide 5 Hauben

RESTAURANT BRASSERIE (90 SITZPLÄTZE)



Die Brasserie ist den ganzen Tag über Treffpunkt bei bester Kulinarik und beeindruckt sowohl durch die mediterranen Speisen, aber auch mit dem weiten Blick auf die Förde im Einklang mit französischem Flair.

Die offene Showküche wiederum ist Treffpunkt der Kommunikation: Gäste verfolgen hier die Kunst der Köche und kommen bei einem »Schnack« mit ihnen ins Gespräch.

Zu Beginn des Tages steht in der Brasserie das abwechslungsreiche Genießerfrühstück bereit. Mittags werden internationale und regionale Spezialitäten serviert. Besondere Kreationen der hauseigenen Patisserie werden am Nachmittag im Sommer auf der Strandterrasse mit herrlichem Blick über die Flensburger Förde oder im Winter in der Lobby am knisternden Kamin serviert.

In den Abendstunden gleicht die Brasserie ihren Vorbildern und verwandelt sich in einen Schlemmer-Boulevard französischer Art. Die Küchenbrigade rund um Dirk Luther serviert ihren Gästen dann sowohl abwechslungsreiche Kulinarik der Saison als auch altbewährte Klassiker, wie z.B. die Meierhof Bouillabaisse, die in Rotwein geschmorte Holsteiner Rinderbacke oder das Kabeljaufilet in zwei Gängen.



BODEGA (12 SITZPLÄTZE)



Die Bodega ist sicherlich die nördlichste in Deutschland und der wohl südlichste Winkel im Vitalhotel Alter Meierhof.

Passend zur Einrichtung – originalgetreu in dunklem Holz, mit hohen Tischen und Weinregalen – werden hier Tapas und kleine, mediterrane Köstlichkeiten aus Dirk Luthers Küche serviert.

Der Sommelier empfiehlt gern dazu einen guten Tropfen und präsentiert einmal im Monat vinophile Entdeckungen bei seinen Weinreisen-Events.

VITALBAR IN DER HOF-THERME (12 SITZPLÄTZE)



Die Vitalbar ist der Mittelpunkt des SPA-Bereiches, hier werden rund um die Uhr alle kulinarischen Wünsche erfüllt: Früh morgens startet der Tag mit dem »Frühschwimmerfrühstück« inklusive Croissants, Vitalmüsli und Orangensaft sowie Kaffee.

Für den kleinen Hunger am Mittag stehen kalte oder warme Snacks und Salate auf der Karte, dazu gibt es gern auch einen der vitaminreichen Fruchtcocktails. Wer den Abend im SPA-Bereich verbringen möchte,

muss auf den Genuss nicht verzichten, denn hier wird das gesamte Angebot der Brasserie serviert. Je nach Wetterlage werden alle Speisen auch auf der Poolterrasse, auf den Liegen oder in den Strandkörben serviert.



LOBBY-BAR



Sobald sich die Eingangstüren hinter den Gästen schließen, erwartet die Gäste eine Welt der Ruhe und Geborgenheit.

In elegantem Ambiente präsentiert sich die Lobby-Bar als Wohnzimmer des Hauses. Beim Aperitif oder dem Digestif nach dem Dinner blickt man gern auf den Tag zurück.

Am Wochenende sorgt zudem sanfte Live-Pianomusik für ein ganz besonderes Flair. Das Barkeeper-Team inspiriert kompetent und mit viel Leidenschaft für das Handwerk bei Wahl des Lieblingscocktails.



STILVOLL FEIERN MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

Meetings, Events und private Feiern für bis zu 200 Personen in allerbester Lage.



Tagungen und Feiern haben im Vitalhotel Alter Meierhof einen hohen Stellenwert. Ob der Geburtstag innerhalb der Familie oder die Besprechung im Kollegenkreis – das Vitalhotel Alter Meierhof ist der ideale Ort für Veranstaltungen sowohl privater als auch beruflicher Natur.

Er bietet dabei nicht nur den entsprechenden Rahmen, sondern auch höchste Flexibilität: Alle vier

tageslichtdurchfluteten, klimatisierten und verdunkelbaren Salons lassen sich entweder einzeln nutzen oder aber bieten zusammen eine Fläche für Events für bis zu 200 Personen.

Dabei haben alle Räume gemeinsam: Den weiten, wunderbaren Blick in die Natur auf die Solitüder Bucht oder auf die Flensburger Förde. Zu einer erfolgreichen Konferenz gehört auch das entsprechende Equipment. Das Vitalhotel Alter Meierhof ist bestens ausgestattet und stellt Kommunikationstechnik auf hohem Niveau bereit. Im ganzen Haus ist kostenlos W-LAN verfügbar.



GASTGEBER



»Die Leitung eines Hauses zu übernehmen, welches mit so viel Liebe zum Detail und Geschmack eingerichtet wurde, ist eine große Aufgabe und eine hohe Verantwortung.«

DIRK LUTHER, GESCHÄFTSFÜHRER UND CHEF DE CUISINE

Dirk Luther ist seit 2006 als Chef de Cuisine im Vitalhotel Alter Meierhof »an Bord« und seit 2014 Geschäftsführer. Das Restaurant Meierei erhielt unter seiner Leitung auf Anhieb einen Stern vom

Guide Michelin, seit 2008 wird seine Leistung durchgängig mit zwei Sternen anerkannt.

In Hamburg geboren, zählen viele namhafte berufliche Stationen zu seinem Lebenslauf, u. a. der Anglo-German Club, das Hotel Louis C. Jacob in Hamburg das Hotel La Côte Saint-Jacques im Burgund. Seinen Küchenstil, klassisch französische Küche mit modernen Akzenten, entwickelt er stets weiter fort und bleibt ihm doch treu. Bekannt ist er aus seiner Kochsendung im Schleswig-Holstein Magazin des NDR.



»Die Treue und Loyalität unserer Gäste sind der Grundstein für unseren Erfolg und wir sind unendlich dankbar für dieses Geschenk.«

UTA KRAUSE-JUNK, DIREKTORIN

Sie begegnet allen Gästen immer mit einem Lächeln: Uta Krause-Junk ist seit 2014 Direktorin des Vitalhotels Alter Meierhof.

Diese Rolle scheint der gebürtigen Norddeutschen und erfahrenen Hotelfachfrau wie auf den Leib geschneidert, bringt sie doch viele im Laufe der Jahre gesammelte Erfahrungen in den besten Häusern mit. So führte ihr Weg nach einem Austauschjahr in den USA beispielsweise ins Schlosshotel Bühlerhöhe, ins Kempinski Hotel Falkenstein in Königstein und in die Villa Rothschild sowie zuletzt ins A-ROSA Sylt als stellvertretende Direktorin.