

Gastgeber vor den Toren Magdeburgs

Das Hotel „Sachsen-Anhalt“ kennen viele – vor allem von außen. Schließlich führt die Bundesstraße 189 direkt an der Herberge in Barleben vorbei. Seit dem 3. Oktober 1994 kehren hier Gäste ein, darunter auch viel Prominenz.

VON SEBASTIAN PÖTZSCH

BARLEBEN. Im Speisesaal des Hotels „Sachsen-Anhalt“ in Barleben ist zu dieser Tageszeit viel los. Jugendliche, offenbar als Gruppe zu Gast in der Herberge, sind die Ersten am Büfett. Der Duft nach leckerem Mittagessen wabert durch den Raum. Das aufmerksame Personal ist dabei, jeden Wunsch zu erfüllen. Der Ton ist überaus zuvorkommend.

Das Hotel dürfte Vielen in der Region bekannt sein, liegt es doch in Sichtweite zur vielbefahrenen Bundesstraße 189 vor den Toren Magdeburgs. Seit genau 30 Jahren zeigen an: Hier sind Gäste aus aller Welt willkommen.

„Ich war als 14-Jähriger bei der Grundsteinlegung dabei“, erinnert sich Max Bertram. Das war im Herbst 1993. „Ich begleite das Hotel also schon ganz lange“, hebt der heutige Geschäftsführer hervor. Gebaut hat es Vater Heiner Bertram gemeinsam mit einem Patenonkel. Die Familie väterlicherseits stammt aus Magdeburg. Doch Vater Heiner hatte im Jahr 1954 die Elbe Richtung Spree verlassen und machte in Westberlin als Immobilienkaufmann seinen Weg.

Nach der politischen Wende sei er in seine Heimat zurückgekehrt und habe in der Stadt investiert. „Zeitgemäße Hotels waren in Magdeburg damals noch rar gesät“, sagt Max Bertram. So sei die Idee entstanden, eine Herberge zu bauen.

Doch warum wurde das Hotel nicht im Stadtzentrum, sondern auf der grünen Wiese errichtet? „Damals wussten mein Vater und mein Patenonkel, dass hier einmal die Bundesstraße 189 entlangführen wird“, erklärt der Hotelchef. Und sie wussten, dass es direkt vor der künftigen Haustür einen Anschluss an die Magistrale mit Verbindung zur A2 geben wird. „Der Standort war perspektivisch gut gewählt. Aber es hat noch eine ganze Weile gedauert, bis wirklich der Anschluss kam.“

Anfangs sei das Hotel nur mit Zimmern geplant gewesen. „Aber es wurde relativ schnell klar, dass die Gäste auch versorgt werden müssen“, berichtet Max Bertram. Noch während der Bauphase seien ein Restaurant sowie acht Tagungsräume entworfen worden. Innerhalb von rund zwölf Monaten wurde das Gebäude aus Fertigteilen zusammengesetzt. Die Bäder kamen als vormontierte Zellen. Am 3. Oktober 1994, am Tag der Deutschen Einheit, wurde im Beisein von Vertretern aus Politik und Wirtschaft das Hotel mit 118 Zimmern eröffnet. „Dieser Termin war meinem Vater sehr wichtig.“

Die ersten vier, fünf Jahre waren sehr erfolgreich, erzählt Max Bertram weiter. „Die Allianz war Hauptbucher. Die Versicherung hatte bei uns ihre Vertreter untergebracht, die von hier aus ins gan-



Vor 30 Jahren wurde das Hotel „Sachsen-Anhalt“ in Barleben eröffnet. Das Foto zeigt das Gebäude kurz vor der Fertigstellung 1994. FOTOS (3): HOTEL „SACHSEN-ANHALT“

Laternen, Stockbrot und Grusel

JERSLEBEN/VS. Eine Halloween-Party steigt am Mittwoch, 30. Oktober, am Gerätehaus der freiwilligen Feuerwehr in Jersleben, Bleicher Weg 10. Los geht es um 17.30 Uhr. Geplant ist unter anderem ein Laternenumzug durch den Ort. Außerdem wollen die Organisatoren möglichst viele Gäste mit Speisen vom Grill anlocken. Für etwas Abenteuer sorgen Stockbrot- und Marshmallowgrillen über der Feuerschale. Verkleiden ist ausdrücklich erwünscht. Das beste Kostüm wird prämiert. Auch „feuerwehrfremde“ Gäste sind willkommen. Aber Achtung: Die Aufsichtspflicht wird nicht von den Kameraden der Feuerwehr übernommen. Hier sind weiterhin die jeweiligen Erziehungsberechtigten zuständig.

Zwei Termine für Andenreise in Lichtbildern

BARLEBEN/EBENDORF/VS/SPT. Der Reise- und Dokumentarphotograf Rainer Schmidt berichtet am Freitag, 18. Oktober, ab 18.30 Uhr in der Barleber Dorfkirche von seiner Reise durch die Andenstaaten in Südamerika. Die Reise beginnt mit Eindrücken aus Santiago de Chile. Während seines Vortrages möchte er unter anderem aufklären, was es mit den Mapuche, den Ureinwohnern Südamerikas, und der spanischen Kolonialzeit auf sich hat. Der Eintritt zu dem Lichtbildvortrag am Freitag, 18. Oktober, in Barleben ist frei. Am Freitag, 15. November, berichtet Rainer Schmidt ab 18.30 Uhr in der Ebendorfer Kirche erneut von seiner Reise.

Meldung

Blutspendeaktion des Roten Kreuzes

GROß AMMENLEBEN/VS. In Groß Ammenleben kann wieder Blut gespendet werden. Die Helfer des DRK erwarten die Freiwilligen am Mittwoch, 13. November, von 16 bis 19.30 Uhr im Info-Zentrum der Domäne. Blut spenden kann grundsätzlich jeder, der mindestens 18 Jahre alt ist.



Im Hotel übernachteten auch bekannte Persönlichkeiten wie Wladimir und Vitali Klitschko, hier Ende der 1990er Jahre.



In der Küche vom „Sachsen-Anhalt“ hat Karsten Münch das Sagen.

Mittlerweile wurde das Restaurant auf Vordermann gebracht. Es folgten der Empfangsbereich und die Tagungsräume. Anschließend waren die Etagen samt Zimmern dran. Doch der Ruf eines Hotels hängt nicht zuletzt mit dem Küchenchef zusammen. Seit mehreren Jahren hat Karsten Münch das Sagen. Eine halbe Million Euro ist erst jüngst in die Technik investiert worden. Bald ist Schluss für den bisherigen Küchenchef, der 2026 in Rente geht. Gesucht wird händelnd ein passender Nachfolger, der aber schon ab 2025 für das Wohl der Gäste sorgen soll.

„Puhdys“ und „Karat“

Dazu gehören natürlich auch bekannte Persönlichkeiten. „Wir halten uns da immer sehr bedeckt“, sagt Max Bertram - aus Gründen der Privatsphäre. „Zu Beginn ihrer Karriere waren die Klitschko-Brüder bei uns“, verrät der Geschäftsführer dann doch und präsentiert ein altes Foto wohl aus dem Ende der 1990er Jahre. Auch die gesamte Riege des Ostrocks ist im „Sachsen-Anhalt“ eingekehrt, darunter die „Puhdys“ oder „Karat“. „Und wir hatten eigentlich jeden Dritte-Liga-Gegner des FCM bei uns, aber auch Zweitligavereine wie ‚Greuther Fürth‘ oder ‚Fortuna Düsseldorf‘. Und die ‚Fischtown Pinguins‘, die Eishockey-Bundesligisten aus Bremerhaven, legten oft einen Stopp ein.“

Nicht nur die gute Anbindung an die Autobahnen sorgten für ein stets volles Haus, ist Max Bertram überzeugt. „Wir haben uns natürlich über die Jahre auch konsequent verbessert und viel gemacht“, attestiert der Hotelchef. Auch das mache den guten Ruf des Hotels aus.

ze Land ausgeschwärmt sind, um ihre Polizen zu verkaufen.“ Auch Schulungen für die neuen Mitarbeiter seien durchgeführt worden.

Bundesgartenschau als Glück

Dann kam ein großes Loch. „Es gab kaum Tourismus. Die Gewerbegebiete in Rothensee und Barleben gab es noch nicht. Es waren sehr, sehr schwere Zeiten für das Hotel. Es wurde ganz schön geknapp.“

Das Blatt sollte sich wenden. „Die Bundesgartenschau im Jahr 1999 war ein Glück“, bekennt Max Bertram. „Das war der erste Erfolgsmoment für die Hotellerie in Magdeburg.“ Dann kamen die großen Unternehmensansiedlungen wie Enercon und Salutas. Das half der Herberge auf die Beine. Zunächst buchten Baufirmen ihre Monteure im „Sachsen-Anhalt“ ein, dann sorgten die Vertreter für die nötige Auslastung. „Bis heute bilden Geschäftsreisende zu 80 bis 90 Prozent unsere Hauptzielgrup-



„Anfangs gab es kaum Tourismus in der Region.“

Max Bertram
Hotel-Geschäftsführer

FOTO: SEBASTIAN PÖTZSCH

pe“, führt Max Bertram aus. Um sich breiter aufzustellen, hat die damalige Geschäftsführung auf Kooperationen mit Ketten gesetzt, darunter ‚Mercurio‘ oder ‚Best Western‘. Laut damaligen Gerüchten war die Herberge mehrmals veräußert worden. „Uns ging es da-

mals aber um die Expertise. Mitarbeiter und Management waren immer unsere eigenen Leute.“ So wird das Hotel „Sachsen-Anhalt“ damals wie heute familiengeführt. Vor zwölf Jahren stieg Max Bertram zunächst als Assistent der Geschäftsführung ein, wurde später Geschäftsführer. Zuvor hatte der in Köln Geborene und in Berlin Aufgewachsene eine Hotelfach-Ausbildung absolviert. Anschließend folgten Stationen wie das „Grand Hotel“ in Berlin und weitere Fünfsternehotels in London und Madrid. Nach dem Abschluss seines Studiums an der Hotelfachschule Berlin ging es zu „Hyatt“ nach Argentinien und Hamburg.

Die richtigen Voraussetzungen also, um dem bis dato soliden Hotel in Barleben eine neues, modernes Flair einzuhauchen. Als Max Bertram einstieg, sorgten 37 Kollegen für den reibungslosen Ablauf. Heute sind es 40 Mitarbeiter. „Wir haben eine Stammbesetzung mit sehr geringer Fluktuation“, sagt der Geschäftsführer.