

Pressemitteilung

Frühlingserwachen am Willkomm Höft – das neue Schulauer Fährhaus feiert Neueröffnung

Nach dreimonatiger Renovierungsphase strahlt das
Traditionshaus in ganz neuem Glanz

Wedel 02.04.2012 – **Nach genau drei Monaten Umbauphase öffnet das Traditionshaus direkt an der Elbe endlich wieder seine Türen. Für über vier Millionen Euro wurde das Restaurant mit seiner weltbekannten Schiffsbegrüßungsanlage Willkomm Höft komplett renoviert.**

Moderne und neugestaltete Räumlichkeiten

Der neue Betreiber, René Schillag (37), hat gemeinsam mit dem Vermieter der Immobilie 4,2 Millionen Euro in das knapp 3.000qm große Haus direkt an der Elbe investiert. In nur drei Monaten wurde das Gebäude von Grund auf renoviert. Dabei wurde das Schulauer Fährhaus komplett entkernt und neu gestaltet. Mit großem Erfolg: Warme und gedeckte Farben beherrschen zusammen mit Echtholzelementen den Gastraum in dem das neue Mobiliar einen modernen und eleganten Eindruck verschafft.

Nicht nur von Innen erstrahlt das Traditionshaus nun in einem frischen und freundlichen Flair. Auch die Terrasse wirkt mit dem neu verlegten Holzfußboden und den Naturholzmöbeln wieder sehr einladend, sie ist seit dem Umbau von beiden Restaurantbereichen zugänglich.

Der erfolgreiche Hamburger Gastronom René Schillag bringt frischen Wind an die Elbe. „Wir haben hier wieder ein freundliches und junges Ambiente geschaffen, in dem sich wirklich jeder wohl fühlen kann. Für Familien mit Kindern haben wir einen neuen Bereich mit Sandkasten geschaffen, so dass auch unsere jüngsten Gäste

Kontakt:
Björn Kunze

R. Schillag Fährhaus
GmbH & Co.KG
Parnaßstraße 29
22880 Wedel

kunze@schulauer-faehrhaus.de
T : 04103 – 92 000
M: 0173-23 27 317
F : 04103- 9200 50



Pressemitteilung

das Schulauer Fährhaus gerne besuchen“, so Schillag.

Offene Showküche

Das Herzstück des neuen Schulauer Fährhaus ist die komplett neu gestaltete Küche. Die Gäste können den Köchen durch eine Glasfront beim Zubereiten der Speisen über die Schulter schauen und hinter der verglasten Auslage den fangfrischen Fisch begutachten. So sieht jeder Gast, dass alle Speisen frisch und à la Minute zubereitet werden. In der großen Showküche hat ebenfalls ein Konditor seinen Platz, in der verglasten Pâtisserie bereitet er Torten zu und stellt die Eisbecher her. Täglich backen die Konditoren in einer separaten Backstube die Kuchen und stellen die hauseigene Fährhaus Torte her.

„Wir wollen die Gäste mit der Qualität der Speisen wieder überzeugen, dazu gehört für uns auch die Transparenz mit dem Blick in die Küche“, so Schillag. Verantwortlich für die Küchenbrigade ist der renommierte Koch Franz Jost (39). Der Küchenchef ist vom Rhein an die Elbe gewechselt und hat sich bei seinem vorigen Arbeitgeber 13 Gault Milliau Punkte erkocht. „Wir setzen auf eine regional-mediterrane Karte. Bei der Nähe zum Wasser liegt unser Augenmerk natürlich auf frischen Fischgerichten. Wir werden hier mit fangfrischen und saisonalen Produkten aus der Region wieder ein kulinarisches Ausrufezeichen setzen“, so Jost.

Schiffe begrüßen – Sonne verabschieden

Die Crew der Begrüßungskapitäne ist komplett mit an Bord und grüßt weiterhin Schiffe aus aller Herren Länder mit der Nationalhymne und dippen des internationalen Flaggensignals für „Gute Reise“. Diese Tradition wird in Wedel schon seit 60 Jahren gepflegt und feiert in diesem Juni das runde Jubiläum.

Kontakt:
Björn Kunze

R. Schillag Fährhaus
GmbH & Co.KG
Parnaßstraße 29
22880 Wedel

kunze@schulauer-faehrhaus.de
T : 04103 – 92 000
M: 0173-23 27 317
F : 04103- 9200 50



Pressemitteilung

Neu ist, dass die Begrüßungskapitäne zum Sonnenuntergang die Sonne verabschieden. In Anlehnung an die rote Sonne, die in der Elbe versinkt, geschieht dies mit dem bekannten Capri-Fischer Lied

Große Eröffnungsfeier und noch mehr Service für die Gäste

Am 5. Mai findet die große Eröffnungsfeier im Festsaal des Schulauer Fährhaus statt. Bei der feierlichen Eröffnung wird es einen exklusiven Shuttle-Service von Porsche geben. Das Beste: Porsche bleibt als Partner auch zukünftig mit an Bord. Als zusätzlichen Service für die Gäste wird es ab Mai einen Shuttle-Service mit einem Porsche Panamera geben. Sollten die Parkmöglichkeiten vor dem Schulauer Fährhaus einmal ausgereizt sein, werden die Gäste von naheliegenden Parkplätzen mit der viertürigen Oberklasse-Limousine abgeholt und zurück gefahren.

Wir laden Sie gerne zu einem individuellen Rundgang durch das Schulauer Fährhaus ein. Als Interviewpartner stehen Ihnen der Betreiber René Schillag und Küchenchef Franz Jost zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen persönlichen Termin mit unserem Pressesprecher Björn Kunze.

Kontakt:
Björn Kunze

R. Schillag Fährhaus
GmbH & Co.KG
Parnaßstraße 29
22880 Wedel

kunze@schulauer-faehrrhaus.de
T : 04103 – 92 000
M: 0173-23 27 317
F : 04103- 9200 50

Pressemitteilung



Der neugestaltete Restaurantbereich „Elbfeuer“



René Schillag in der offenen Showküche



Blick von der Terrasse auf die Elbe

**Druckfähige Bilder senden wir Ihnen gerne zu
oder unter www.schulauer-faehrhaus.de/presse**

Als Bildnachweis bitte: Steffen Hamer / Schulauer Fährhaus

Pressemitteilung

Über das Schulauer Fährhaus – Willkomm Höft

Wo heute das Schulauer Fährhaus steht, stand von 1543 bis 1864 einer der ältesten Höfe von Schulau, bis das heutige Gebäude als Bauernhaus erbaut wurde. 1952 wurde dann durch Otto Friedrich Behnke die Schiffsbegrüßungsanlage Willkomm-Höft errichtet und eröffnet und bis Ende 2011 von seinen Söhnen weiter betrieben.

Seit dem 1. Januar 2012 hat das Schulauer Fährhaus mit René Schillag einen neuen Betreiber.

Über den Betreiber René Schillag

Der Hamburger Gastronom eröffnete 2004 das Restaurant FISCHclub in Blankenese, direkt auf der Elbe. Bevor er sich selbstständig machte, verantwortete er in der O2-World Arena Hamburg als stellvertretender Arena Manager und Restaurantdirektor sowohl die Pre-Opening-Phase, als auch das laufende Geschäft.

Der Hotelfachmann lernte sein Handwerk von der Pike auf im Airport Hotel Hamburg, danach setzte er seine Karriere in Kühlungsborn fort, ehe er wieder in die Heimat an die Elbe ging und Restaurantleiter im Parkhotel Ahrensburg und später des Steigenberger Hotels auf der Fleetinsel wurde.