

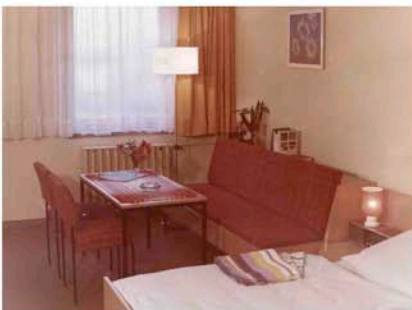
40
1977-2017



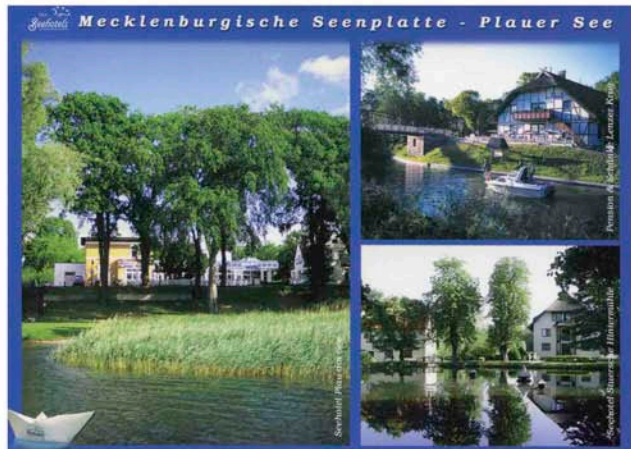
FALK 
Seehotels
MECKLENBURGISCHE SEENPLATTE

FALK
Seehotels

VOM FERIENHEIM ZUM SEEHOTEL im wandel der zeit



Seehotel Plau am See



Lieber Rolf Falk,

im Juli diesen Jahres konnten Sie mit Ihrer Familie das 40-jährige Bestehen des heutigen Seehotels Plau am See feiern.

Bei einem Tagesausflug entdeckten Sie seinerzeit das im Bau befindliche Ferienhaus des Ingenieurhochbaus Berlin, erkannten das touristische Potential und bewarben sich mit Ihrer Frau Brigitte um die Stelle als Direktorenehepaar. Zu dieser, aus heutiger Sicht, unternehmerischen Weitsicht gratuliere ich Ihnen herzlich.

Weitsicht haben Sie auch in den darauffolgenden Jahren, insbesondere in den bewegten Zeiten nach der politischen Wende bewiesen. Sie wagten mit Ihrer Frau den Sprung ins kalte Wasser und übernahmen die unternehmerische Verantwortung für das Haus und die Belegschaft. Mit Sicherheit gab es die eine oder andere knifflige Situation, so manches Problem oder auch schaflose Nacht, die mit dieser Verantwortung einherging. Der Erfolg gibt Ihnen aber Recht, Ihr Mut wurde belohnt. Das Seehotel Plau am See gehört heute zu einem der Vorzeigeunternehmen in der Region. Herzlichen Glückwunsch dazu.

Verantwortung haben Sie aber nicht nur für sich selbst sondern auch für die gesamte Branche übernommen. Schon früh unterstützten Sie mit Ihrem Wissen und Ihren Erfahrungen den neu gegründeten DEHOGA in Mecklenburg-Vorpommern.

Ein Branchennetzwerk, politische Lobbyarbeit und ein prosperierendes Gastgewerbe auch im Binnenland waren Ihnen immer eine Herzensangelegenheit. Für Ihren wertvollen Input in das Verbandsleben und die unzähligen ehrenamtlichen Stunden die Sie für Ihren DEHOGA MV, nicht zuletzt auch in Funktion als Präsidiumsmitglied, geleistet haben, danke ich Ihnen im Namen aller Ihrer Wegbegleiter und Kolleginnen und Kollegen ausdrücklich.

Ganz besonders freue ich mich für Sie, dass Sie die Unternehmensnachfolge erfolgreich angegangen sind und die Leitung des Familienunternehmens in die Hände Ihrer Tochter und deren Familie gelegt haben. Einmal mehr ein Ausdruck von Weitsicht, hier die Weichen richtig zu stellen und das Unternehmen gefahrlos an die nachfolgende Generation zu übergeben. Mit Sicherheit stehen Sie auch heute noch mit Rat und Tat zur Seite, können aber auch Ihren wohlverdienten Ruhestand genießen.

Lieber Rolf Falk, Sie können zu Recht stolz sein auf das, was Sie hier an den Ufern des malerischen Plauer Sees geschaffen haben – ein wahres touristisches Kleinod, ein Hotel mit Herz und Seele, in dem Gastlichkeit großgeschrieben wird.

Herzlichen Glückwunsch sowie Ihnen und Ihrer Familie für die Zukunft alles Gute!



Guido Zöllick
DEHOGA Präsident

VEB BAU- UND MONTAGEKOMBINAT ingenierhochbau berlin



1976 bis 1981 - Wie alles begann

In den siebziger Jahren wurde der Grundstein für das heutige Seehotel Plau am See gelegt. Damit einher geht auch die berufliche und private Lebenssituation von Brigitte und Rolf Falk. Rolf Falk war 1975 junger Direktor des Hotels Niederländischer Hof in Schwerin und Brigitte Falk arbeitete in der Lohnbuchhaltung der HO.

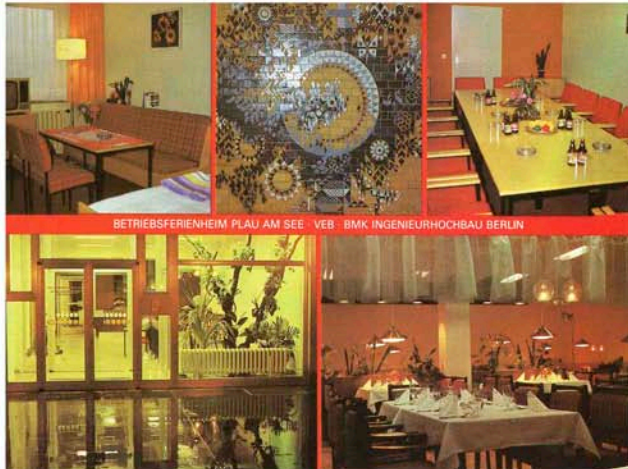
Aufgrund seiner politisch auffälligen Äußerungen wurde er in die Abteilung Rationalisierung und Investitionen der HO versetzt. Sein Auftrag war es, in Plau am See das damalige Deutsche Haus in eine Fischgaststätte umzugestalten. Er wurde auf die Baustelle des heutigen Seehotel Plau am See des Ingenieurhochbau Berlin aufmerksam. Rolf Falk erkannte schnell die außergewöhnlich gute Lage des Standortes und die Chancen. Kurz entschlossen haben sich beide beim IHB beworben.

Nachdem sie beim ersten Vorstellungsgespräch in Lübz noch versetzt wurden und stundenlang auf einer Parkbank in der Kälte ausharrten, folgte kurz darauf ein Entschuldigungsschreiben mit der Einladung nach Berlin in die Zentrale. Nach einem kurzen Gespräch mit Herrn Brückner und Herrn Gehl wurden sie gleich zum Hauptdirektor Herrn Hermann Wern vor gelassen. Ein sehr netter und freundlicher Chef, der mit seinem fröhlichen und lauten Lachen alle anstecken konnte. Er war ein guter Chef, der viel für seine Mitarbeiter getan hat. Und er hatte mit dem Ferienheim in Plau am See viel vor. Er wollte für seine Bauarbeiter ein schönes und anspruchsvolles Ferienheim aufbauen. "Wir hatten den klaren Auftrag zufriedene und gut erholte Bauarbeiter aus dem Urlaub zurück nach Berlin zu schicken." Er sagte zu Rolf: "Wenn du das schaffst, kannst du hier deine Rente kriegen, ansonsten schmeiß' ich dich raus."

So wurde man sich schnell einig und wer Rolf Falk kennt, der weiß, das ein Ja ein Ja ist und es dann nichts mehr daran zu deuten gibt. Er begann seinen Dienst am 1. November 1976 zunächst als Baustabsleiter später als Heimleiter und zum Schluss als Hoteldirektor. Brigitte Falk war als Ökonomin für die Buchhaltung verantwortlich.

Es war in dieser Zeit nicht alles einfach aber es wurde einfach alles gemacht. Und so erinnern sich noch viele alte Plauer an den jungen Chef in kurzer Hose mit Spaten auf der Baustelle. Und auch wenn heute gebaut wird, ist immer einer dabei, zwar nicht mehr in kurzer Hose und auch nur noch selten mit Spaten in der Hand, aber immer mit guten Ratschlägen!

Über die Jahre entwickelte und festigte sich eine gesunde Arbeitsteilung von Brigitte und Rolf, die sich am Besten mit ihm als Außenminister und Repräsentant und ihr als Innenministerin und guter Seele beschreiben lässt.



BETRIEBSFERIENHEIM PLAU AM SEE - VEB - BIMK INGENIEURHOCHBAU BERLIN

1977

Eröffnung als Ferienheim
des IHB Berlin

1978

Geburt von Tochter
Birgit Falk

VEB BAU- UND MONTAGEKOMBINAT ingenierhochbau berlin

1982 bis 1986 - Es läuft gut im kleinen Plan-Wirtschaftswunder DDR

Es läuft sogar sehr gut. So gut, dass 1985 Rolf Falk verantwortlicher Direktor für alle sieben Ferieneinrichtungen des IHB von der Ostsee bis zum Thüringer Wald wurde. Dafür musste er natürlich mobil sein. Ein Dienstfahrzeug konnte von der Kombinatleitung nicht genehmigt werden, denn es war einfach keines vorhanden.

Bei einem Besuch - besser gesagt Rapport - in Berlin sah Rolf Falk einen alten verrosteten Moskwitsch mit platten Reifen im Hof des IHB stehen. Er bat um den Kfz-Brief, mehr bräuchte er nicht. Nach sechs Wochen kam ein Anruf vom ökonomischen Direktor des IHB Herrn Peter Lübke. Er habe eine Rechnung über eine Hohlraumkonservierung des Moskwitsch auf dem Tisch? Das könne wohl nicht sein, schließlich stand das Auto nach wie vor verrostet im Hof? Doch, konnte sein. Rolf Falk hatte beste Kontakte und baute sich aus Ersatzteilen einen völlig neuen Moskwitsch auf, den er mit den Papieren der Rostlaube legitimierte. Das brachte ihm eine Menge Respekt ein.

Daraufhin war der ökonomische Direktor schon ein wenig beeindruckt und fragte, ob es nicht möglich sei einen Arbeitstisch zu besorgen, der über das Standard-Maß der DDR-Schreibtische hinausging. Kein Problem für Rolf Falk. Kontakte zu den Meyenburger Möbelwerken waren vorhanden und so konnte dort einen Tisch mit 3,80 m Länge gefertigt werden. Und da es nur Furnierholz in der Länge von 2 m gab, war dies schon eine besondere Herausforderung, zumal der Tisch auch noch verchromte Füße hatte. Und somit war Herr Lübke besser ausgestattet als der Kombinatdirektor. Der Tisch stand bis zum Ende des IHB im Büro und hat viele Verträge gesehen und würde dort wahrscheinlich heute noch stehen.

Es gab im Kombinat 42 Multicars für die Baustellen. Davon standen allerdings 22 defekt in der Werkstatt, da die Ersatzteile fehlten. Rolf Falk wollte unbedingt ein Mulicar für das Hotel und meinte zu seinen Vorgesetzten: "Wenn sie ihm einen defekten Mulicar geben, würden in wenigen Wochen alle restlichen 21 wieder fahrbereit sein." Rolf Falk fuhr nach Waltershausen ins Mulicar-Werk und zwei Wochen später konnten 2 LKWs mit Anhänger die benötigten Ersatzteile für die Multicars dort abholen. Ein für die damalige Zeit ziemlich einmaliger Vorgang.

Natürlich nicht umsonst. Als Gegenleistung durften Gäste des Mulicar Waltershausen ein Jahr lang Urlaub im begehrten Ferienhaus in Plau am See machen. Dazu musste allerdings erst heimlich der kaum genutzte Friseursalon in ein Doppelzimmer umgebaut werden. Der Umbau dauerte exakt 14 Tage und Zimmer 115 mit dem extra-großen Badezimmer gibt es heute noch.

Man musste erfinderisch sein und neue und ungewöhnliche Wege gehen.

Und dieses Zimmer 115 wurde Haupthandelsware für den Hoteldirektor Rolf Falk und das IHB Hotel. Zum Beispiel für den nie versiegenden Rotkäppchen-Fluss an der Hotelbar. Im ehemaligen Luftschutzkeller - umgangssprachlich Sektkeller und heutigem Fahrradkeller - lagerte Rotkäppchen-Sekt nicht nur flaschen- sondern gleich palettenweise. Dieser wurde einmal pro Jahr mit einem großen Sattelschlepper angeliefert. Dafür bekam die Rotkäppchen-Kellerei das Zimmer für 4 Wochen im Jahr für die Silberhochzeitspaare des Betriebes.



1985

Rolf Falk wird Direktor
aller 7 Ferienheime des IHB

1986

Einführung von
hauseigenem Geld

VEB BAU- UND MONTAGEKOMBINAT ingenierhochbau berlin



1987 bis 1991 - Vom Sandbad zur Wende

Der Hauptdirektor des IHB Herr Hermann Wern plante als weiteres Angebot im Hotel ein Schwimmbecken. Die Maße wurden Rolf Falk von Herrn Doktor Manfred Barg, Direktor des Projektierungsbetriebes, übergeben, mit der Bitte schon mal zu schauen, wo so ein Projekt verwirklicht werden könne.

Aber wenn Rolf Falk einmal bauen kann, tut er es sofort und ließ schon mal die Baugrube ausheben. Das sprach sich natürlich herum und die Arbeiter-und-Bauern-Inspektion ABI kündigte sich zur Kontrolle an. Das Schwimmbecken war nämlich noch nicht genehmigt worden und es drohte eine hohe Bestrafung des Hauptdirektors und natürlich von Rolf Falk. Sofort wurde Kontakt mit der Direktorin des VEB Bau Frau Schulze aufgenommen und um Hilfe gebeten. Binnen weniger Stunden verfüllten 50 Kipplaster die Baugrube mit Kies. Die letzten Fahrzeuge hatten den Hof gerade verlassen, als die ABI im Hotel eintraf. Nach einer Führung über das Gelände und dem sichtlichen Unbehagen der ABI keim sich im Bau befindliches Schwimmbecken zu finden, stellten sie Rolf Falk zur Rede. Dieser wusste von keinem Schwimmbecken zu berichten, führte die Herren aber zur neuen Sandkiste, an deren Rand die Hausmeister noch schnell ein paar Bänke aufgestellt und eine Buche gepflanzt haben. Die Buche erinnert noch heute als stattlicher Baum an dieses Ereignis. Die Herren des ABI zogen etwas skeptisch, aber hilflos wieder nach Berlin ab. Der Hauptdirektor übermittelte Rolf Falk zwei Tage später eine Geldprämie in Höhe von 250 DDR-Mark und eine Auszeichnung. Das Schwimmbecken wurde dann doch irgendwann genehmigt, gebaut und viele Plauer Kinder haben dort das Schwimmen gelernt.



Dann kam die Wende und über Nacht veränderte sich die ganze Welt. Für Brigitte und Rolf Falk stellte sich die Frage nach der Zukunft nur kurz. Schließlich steckte ihr ganzes Herzblut im Hotel und der Betrieb wurde von der IHB gepachtet.

Nun galt es neue Zielgruppen zu aktivieren, Marketing zu betreiben und das Hotel in den unruhigen Zeiten auf dem Markt zu platzieren. Durch aufwendige Renovierungsmaßnahmen und hohe Investitionen wurde das Hotel auf den neusten Stand gebracht.

Und nur zwei Jahre später im Jahr 1991 konnte das Seehotel dann von der Treuhand gekauft werden.

1989

Pacht des Seehotel
von der Treuhand

1991

Kauf des Seehotel
von der Treuhand

FALK SEEHOTELS

seehotel plau am see

1992 bis 1996 - Die expansive Nachwende-Zeit

1993 kam die Dependance Seeschlösschen, bis dato das ehemalige FDGB Ferienheim "Waldheim" dazu, dass aufwendig rekonstruiert und renoviert wurde, so dass heute dort 3 Seminarräume und 7 Einzelzimmer und 20 Doppelzimmer, zum Teil mit Seeblick den Gästen zur Verfügung stehen und das Angebot komplettiert.

Die gute wirtschaftliche Situation und der geschäftliche Erfolg in den 90ziger Jahren erlaubt es, weiter zu investieren. Seit 1994 betreiben Brigitte und Rolf Falk am Südufer des Plauer Sees das Seehotel Stuersche Hintermühle mit 18 Zimmern und kleinem Restaurant.

1994 kaufen sie das ehemalige Kreiskulturhaus in Sternberg und eröffnen ein Jahr später das Seehotel Sternberg. Aus heutiger Sicht eine wirtschaftliche Fehlentscheidung, aber in der damaligen Goldgräberstimmung eine große Chance das Unternehmen langfristig auf eine sichere und breite Basis zu stellen.

Und während eines Spazierganges 1995 sehen sie die verfallene Ruine einer ehemaligen Raststätte am Westufer des Plauer Sees am Lenz und entschließen sich, dort ein Kleinod für Wasserwanderer und Radfahrer zu errichten. So kommt nach rekordverdächtig kurzer Bauzeit 1996 die Perle des Unternehmens, die Pension und Schänke Lenzler Krug, dazu. Dort bieten sie den Gästen 10 komfortabel eingerichtete Doppelzimmer und ein maritimes Restaurant mit regionalen Fisch- und Wildspezialitäten.

Anmerkung von Birgit Falk:

Ich bewundere meine Eltern für Ihren Aktionismus und Ihr Engagement in dieser Zeit. Ohne zu wissen, was Benchmarking oder USP sind, haben sie sich umgeschaut und mit den Augen von anderen gelernt. Und das Ganze dann mit eigenem Herzblut umgesetzt. Sie haben ihre Stärken und Schwächen analysiert, sind auch mal gescheitert, haben aber nie den Mut oder die Zuversicht verloren und immer das Wohl des Ganzen und der Gäste im Auge gehabt. Dabei haben sie immer zusammengehalten wie Pech und Schwefel.



NEUERÖFFNUNG!
Pension & Schänke „Lenzler Krug“

**21. Juni '96
18.00 Uhr
mit persönlicher
Einladung**

- Mecklenburger Küche
- Doppelzimmer mit Komfort
- Gartenterrasse

ab 22. Juni
Mögl. 10.00 - 22.00 Uhr, Sa. 10.00 - 24.00 Uhr

17213 Lenz bei Melchow
Am Lenz T
Tel. 03 98 32/1 40 74 • Fax 1 40 75

1992

Kauf des Hotels
von der Treuhänder

1993

Eröffnung
Dependance Seeschlösschen

1994

Eröffnung
Seehotel Stuersche Hintermühle

1995

Eröffnung
Seehotel Sternberg

1996

Eröffnung
Pension & Schänke Lenzler Krug

FALK SEEHOTELS

seehotel plau am see



1997 bis 2001 - Eine schwere Zeit und neue Hoffnung

Die wilden 90ziger Jahre mit dem "Boom" beruhigten sich. Vielleicht etwas zu sehr. Immer mehr Gäste zieht es im Urlaub ins Ausland und es musste nach neuen Märkten gesucht werden. Das Seehotel Plau am See wird Tagungshotel der Allianz Versicherung und sichert sich damit eine gute Auslastung.

Aber die Verlagerung auf ein Geschäftsfeld birgt auch Risiken und als der Vertrag seitens der Allianz gekündigt wird, beginnen wirtschaftlich schwere Jahre. Eine neue Zeit des Wandels mit vielen Herausforderungen und schlaflosen Nächten beginnt.

"Aus Erfahrung wird man klug!" Wir haben immer viel versucht, gehen immer neue Wege, geben nicht auf und sind auch und gerade deswegen heute sehr gut aufgestellt.

Wir sind ein Hotel, das lebt. Für uns ist Wandel kein Problem, sondern ein Prinzip. Ambivalenz ist unsere Motivation. Die Zufriedenheit unserer Gäste ist unsere Wahrheit, um die sich alles Handeln dreht. Wir sind Optimisten, denn darin liegt die Basis des Mut, der Courage und der Schaffenskraft. Wir glauben daran, dass Qualität kein Zufall ist, sondern immer das Resultat von angestrenzter und zielorientierter Arbeit. Wir halten nichts von Dogmen und denke nicht in Kategorien, aber wir wissen, dass die sichere Beherrschung der handwerklichen Grundlagen das Fundament guter Arbeit darstellt.

Wir sind regional verwurzelt, aber denken global; wir arbeiten kreativ, aber effizient; sind leidenschaftlich und cool und haben dabei aber immer das perfekte Ergebnis im Fokus. Bei uns können Sie ruhig tagen, ausgelassen feiern, erholsamen Urlaub machen, stilvoll genießen und entspannt relaxen. Ob jung oder alt, wir sind ein liberales, offenes und gastfreundliches Hotel. Das bewahren wir uns. So konnten wir viele Krisen meistern und noch mehr Erfolge feiern.

Und der Nachwuchs steht damals in den Startlöchern. Tochter Birgit Falk beginnt 1997 ihre Ausbildung zur Hotelfach- und Restaurantfachfrau im Hotel Neptun in Warnemünde, die sie nach 3 Jahren und dem 2. Platz bei den Deutschen Jugendmeisterschaften des Gastgewerbes erfolgreich abschließt.

Und 1998 erblickt Friederike Ixkes als erstes Enkelkind das Licht der Welt. 2017 beginnt auch sie eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Schindlerhof bei Nürnberg.

Man muss nicht scheitern, um erfolgreich zu werden, aber die Erfahrung, die Weisheit und die Demut, die man aus der Niederlage mitnimmt, bergen viel Potential für zukünftiges Handeln.

Es kommt im Leben nicht immer darauf an, wohin man geht, aber wen man an seiner Seite hat. In unserer Familie finden wir Halt und Hilfe. Wir diskutieren, streiten und vertragen uns. Und gerade in den schweren Zeiten haben wir gelernt, dass wir uns auf den anderen verlassen können; ohne wenn und aber.



1997

Birgit Falk macht Abitur und beginnt Ihre Ausbildung im Hotel Neptun.

1998

Geburt von der Enkelin Friederike Maria Ixkes

1999

Birgit Falk gewinnt den 2. Platz der Deutschen Jugendmeisterschaften

FALK SEEHOTELS

seehotel plau am see

2002 bis 2006 - Ein Neuanfang

Im Zuge der Konsolidierung und in Vorbereitung auf die Unternehmensnachfolge trennen wir uns 2002 schweren Herzens vom Seehotel Sternberg und konzentrieren uns auf unser Kerngeschäft rund um den Plauer See.

In diesem Jahr startet auch der erste Wasserflieger in der Seeluster Bucht nach jahrelangen Genehmigungsverfahren.

Viel haben wir, Brigitte und Rolf Falk, in den letzten 40 Jahren gesehen erlebt und mitgemacht. So waren es die aus heutiger Sicht lustig klingende Lebensweise zu DDR-Zeiten, die aufregenden neunziger Jahre, die schwierigen Jahre zur Jahrtausendwende und die emotionalen Jahre der Übergabe an die nächste Generation.

Wir haben in unserem Leben im IHB und dann Seehotel schon so manche Kuh vom Eis holen müssen und sind nun dankbar und froh über Hilfe. Seit 2004 arbeiten unsere Tochter Birgit und Ihr Ehemann Thorsten nach Aufhalten in der Schweiz und erfolgreichem Abschluss der Hotelfachschule in Heidelberg in unserem Unternehmen mit.

Und auch die Jugend wurde nicht mit aufregenden Geschichten verschont. So erinnern wir uns alle besonders an eine Veranstaltung. Es sollte Hochzeit gefeiert werden. Aus 60 Gästen wurden schnell 80, aus 80 wurden 100 und aus 100 wurden 120. Es wurde ein Zelt am Badestrand aufgebaut und alles für eine Hochzeit vorbereitet. Wir wunderten uns schon, als einige kräftige Kerle in schwarzer Motorrad-Kluft den Eingang kontrollierten und immer mehr und mehr Motorräder die Seeluster Bucht entlang kamen. Das ganze stellte sich als eine Hochzeit der Hells Angel heraus. Rolf Falk ermahnte seine Tochter dafür zu sorgen, dass die ganzen schweren Bikes nicht am Strand stehen und verschwand dann zügig in unglücklich wichtigen und nicht verschiebaren Dingen. Wahrscheinlich hat er zu Hause den lieben Gott angebetet, dass das Seehotel morgen noch steht! Es war zwar eine außergewöhnliche, aber äußerst nette Gesellschaft mit sehr höflichen und freundlichen Gästen. Gut, die Musik war sehr laut, aber selbst die Polizei hat sich nicht zu uns in das Zelt getraut, um dem Einhalt zu gebieten. Ein Abend von dem alle Beteiligten noch ihren Enkelkindern berichten werden.

Unser Tochter Kathrin heiratet 2005 ihren Lebensgefährten Dirk und ein Jahr später folgt die Hochzeit von Birgit und Thorsten.



2002

Verkauf des
Seehotel Sternberg

2004

Erster Start des Wasserflugzeug
in der Seeluster Bucht

2005

Hochzeit von
Kathrin und Dirk Ixkes

2006

Hochzeit von
Birgit und Thorsten Falk

FALK SEEHOTELS

seehotel plau am see



2007 bis 2011 - Die nächste Generation

Im Oktober 2007 wird dann das zweite Enkelkind Felix Rolf Rüdiger geboren und bereichert seitdem mit seiner fröhlichen und lockeren Art sowohl Gäste als auch Mitarbeiter. Seine Auftritte am Klavier, Sänger und Dichter zur Weihnachtszeit sind immer ein Erlebnis.

2008 beschließen wir unser Unternehmen durch den Betrieb der Hafengastronomie Malchow zu vergrößern. Dort eröffnen wir ein Steakhaus und einen Imbiss am neu gebauten Hafenbecken.

Im Jahre 2010 wird die Unternehmensnachfolge nun auch juristisch und bürokratisch vollzogen. Birgit und Thorsten leiten nun selbstständig das Unternehmen und Rolf und Brigitte stehen als Ratgeber und Babysitter für den Enkel Felix an ihrer Seite.

Und gleich als eine ihrer ersten Amtshandlungen darf Birgit 2011 die neue Steganlage vor dem Seehotel mit 35 Liegeplätzen und Hafen für das Wasserflugzeug einweihen.

Und nur wenige Tage später gesellt sich noch die Strandperle, ein Imbiss am Lenzer Badestrand, zum Unternehmen.



2007

Geburt von Enkel
Felix Rolf Rüdiger Falk

2008

Eröffnung der
Hafengastronomie Malchow

2010

Übergabe des Hotelbetriebes
an Birgit und Thorsten Falk

2011

Eröffnung Bootssteg Seelust
Eröffnung Strandperle Lenz

FALK SEEHOTELS

seehotel plau am see

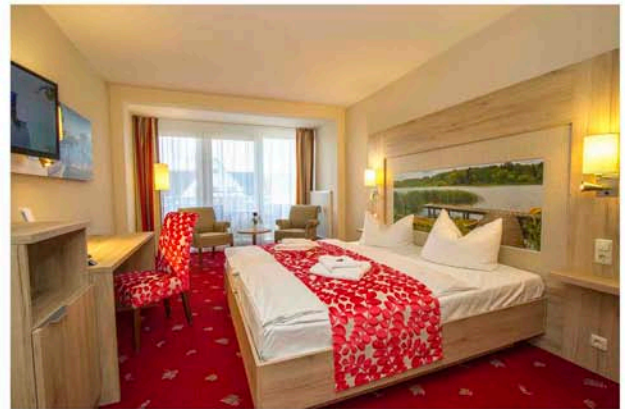
2012 bis 2016 - Eine aufregende und hektische Zeit

Anfang 2012 wird der Geschäftsbetrieb in der Hafengastronomie eingestellt, nachdem die wirtschaftliche Erfolge nicht wie erwartet eingetroffen sind.

Fast zeitgleich fällt der Startschuss für die umfangreiche Sanierung des Seehotel Plau am See. Gebaut wird in den kommenden 5 Jahren in der Lobby und Rezeption, im Restaurant mit Wintergarten und Bar, im Wellnessbereich, in den Zimmern und Bädern und eine komplette Sanierung der Rohrleitungen für Elektro, Wasser und Heizung. Es kommt eine Fassade mit Vollwärmeschutz und ein neues Dach. Fahrstühle, Balkone und neue Fenster bringen das Seehotel und die Dependance Seeschlösschen sowohl optisch als auch technisch wieder auf die Höhe der Zeit.

Im Februar 2013 geht mit dem Rezeptblog Falk Kulinarium ein innovatives und digitales Medium an den Start. Heute schauen über eine Millionen Menschen jährlich auf die Rezepte und Anekdoten des mehrfach prämierten Kochblogs [www.falk-kulinarium.de].

Im März 2016 erblickt der zweite Enkel Vincent Max Herbert Günther das Licht der Welt und sorgt für viel Freude und Glück.



2012

Schließung der
Hafengastronomie Malchow

2013

Launch des Rezept-Blog
www.falk-kulinarium.de

2014

Umfangreiche Renovierung
des Seehotel Plau am See

2016

Geburt von Enkel
Vincent Max Herbert Günther Falk

FALK SEEHOTELS danke



Nun stehen wir hier nach 40 Jahren Unternehmensgeschichte. Das eine oder andere graue Haar und auch die eine oder andere schlaflose Nacht haben uns die letzten 4 Dekaden beschert. Aber es überwiegen die Erinnerungen an die vielen glücklichen Momente mit Gästen, die zu Freunden wurden, mit Lieferanten und Geschäftspartnern, die zu Partnern gewachsen sind und mit denen uns mittlerweile so viel mehr verbindet, als nur der bloße Austausch von Waren und Dienstleistungen.

Und so wir blicken voller Freude und Stolz über das Erreichte in die Vergangenheit und voller Zuversicht und guten Mutes auf was noch vor uns liegt.

Die Welt ist im ständigen Wandel und in den heutigen Zeiten schneller als je zuvor. Wir waren immer und sind auch in Zukunft ein Ruhepol für unsere Gäste, ein Platz für Entschleunigung und Genuss, für eine Auszeit aus dem Alltag für Zeit, Ruhe, Besinnung und ein Naturerlebnis, das seinesgleichen sucht. "Aus Gästen Freunde machen", dafür stehen wir mit unserem Namen.

Wenn man auf vier Jahrzehnte zurück blickt, dann auch auf viele Mitarbeiter, die uns in dieser Zeit mal länger und mal kürzer unterstützt haben. Eine Herrschar von Lehrlingen haben bei uns in der Küche, dem Restaurant, dem Bettenhaus, der Wäscherei und an der Rezeption das Rüstzeug für ihren beruflichen Werdegang erhalten. Wir haben Hochzeiten gefeiert, Kinder aufwachsen sehen und die Enkelkinder unserer Mitarbeiter kennen gelernt. Das IHB und später das Seehotel Plau am See haben nicht nur unser Leben und unsere Familie geprägt, sondern auch viele andere. Es erfüllt uns mit viel Stolz und Freude, dass sich so viele unserer Mitarbeiter über Jahre, und auch über das Beschäftigungsverhältnis hinaus, mit unserer Familie und dem Haus so verbunden fühlen. Denn ohne die Mühen, den Schweiß, den Ideen, den Einsätzen und dem Lächeln unserer Mitarbeiter und Mitstreiter, wären wir heute nicht das, was wir sind. Dafür möchten wir allen unseren Mitarbeitern aus tiefstem Herzen Danke sagen.

Ein nicht minder kräftiges Dankeschön geht an unsere Stammgäste, die uns zum Teil schon seit IHB Zeiten immer wieder besuchen. Auch Sie sind Teil der großen Seehotel-Familie und ein Bestandteil der erfolgreichen Geschichte. Wir danken Ihnen für Ihre Treue und hoffen, dass sie uns noch viele weitere Jahre besuchen kommen.

Danken muss man auch vielen Weggefährten, deren erster Kontakt aus einer geschäftlichen Beziehung entstand, aber mit denen uns heute weit mehr verbindet. Zu vielen Lieferanten, Handwerkern und Dienstleistern besteht ein jahrelang aufgebautes Vertrauensverhältnis, aus dem in einigen Fällen auch tiefe und ehrliche Freundschaft wurde. Familie Falk wusste schon immer um die Bedeutung eines Handschlags und des gesprochenen Wortes. Seien Sie versichert, das auch diese Tradition die nächsten 40 Jahre der Falk Seehotels überdauert und einen Grundpfeiler unserer Unternehmens-Philosophie darstellt. Vielen Dank für gute Geschäfte, schnelle und unbürokratische Hilfe, für Know-How und Fachwissen und die besten Produkte für unsere Gäste.

Und manchmal muss man auch dem lieben Gott danken. Dafür, dass er uns diesen Weg gesund und fröhlich gehen lässt und immer wieder schützend seine Hand über uns hält.


Und möge diese schützende Hand auch über all Ihnen schweben. Das wünschen wir Ihnen und Ihren Familien.

Und um abschließend in den Worten der der nächsten Generation zu sprechen, wünschen Ihnen das "Die Falks"!


VOM FERIENHEIM ZUM SEEHOTEL zwei wie pech und schwefel



IHB FERIENHEIM impressionen



Silvester
78



**Alo-a he,
fröhlicher Jahreswechsel
am Plauer See**

Silvester 1978

Marinierte Krebschwanzchen in pikanter Dillcremossauce/Toast

Kräftige Rindfleischsuppe mit pochiertem Wachtelei/Kümmelhäbrchen

Gespickter Rehbraten „Karawer Forst“ (Obstspieß, Pilze, Mandelkrusteln)

oder

Würzige Krüstersteaks „Plauer Art“ (Champignons, Grillwürstchen, Geb. Kartoffeln)

Silvesterdessert „Leuchfeuer“



Ab 22.00 Uhr
Rustikale Pikanerien im Foyer
Grill- und Flambéerspezialitäten in unserer Silvesterterrasse

SILVESTERANGEBOT

Weißeine			
Hähnchen	orig. Rindfleisch	8,75	
Ordn. Kalbsbraten	orig. Ungarn	8,75	
Dobler Linsensuppe	orig. Ungarn	10,25	
Ordn. Hühner	orig. Ungarn	11,25	
Roteine			
Forelle	orig. Bulgarien	8,50	
Le Grand	Agstein	11,50	
Dessertwine			
Calvados	orig. Rumänien	10,25	
Muskat	orig. Rumänien	11,25	
Wannawine			
Wahl	orig. Ungarn	10,25	
Sekt			
Kühlschalen Inhalt	Freysburg Union	18,25	
Silberberg Sekt	VE Waargut Katalin	18,25	
Spitzwurst			
2,2 Bratni	4 St.	6,14	
Waiselbrat	Edel	2,20	
Dumplings	Waiselbrat	4 St.	5,20
Schwäbischer Würstchen	4 St.	6,10	
Waiselbrat	4 St.	1,74	
Reisbraten	4 St.	1,40	
Likör			
Rufner Edelbrandy		1,60	
Knoblauch		1,30	
Apricot Brandy		1,30	
Sonstiges			
Marihuane Kaffee		1,80	
Apfelschicht „Ostfänkchen“		3,50	



Silvester 1979

SILVESTERGEDECK

Wodka-Cocktail „International“
... vermittelt zum Aufbruch Stimmung aus dem Glas

Sokuski *
... zum Beginn der kleinen kulinarischen Reise eine Auswahl der berühmten herzhafsten russischen Vorspeisen
Orangenektar – lieblich und mild - Chilita – feurig und schärf

Trepannguppe – Käseflouran *
... die kräftige wohlschmeckende Seegurkensuppe aus Ostasien

Gratinierter Fruchtsack „Cubana“ *
... eine beliebte Spezialität aus Freundsland

Cordon bleu oder
... die bekannten gefüllten Fleischstücken für Feinschmecker

Silvesterdessert 80
... ein großes Arrangement internationaler Süßspeisen
Bitte wählen Sie selbst!

Original Irish Coffee *
... zum Ausklang der „Reise“ einen raffinierten Munstermader

**Ab 22.00 Uhr können Sie
weitere interessante Spezialitäten der internationalen Küche
in unserer Silvesterterrasse kennenlernen.**



Im Topf zwei kleine Gurken legen.
Da hörte ich die eine fragen:
„Warum, Gefährtin, sind wir sauer?
Erläut mir diesen Fakt, genau!“
Drauf sprach die andre tief bewegt:
„Na ja, man hat uns reingelegt!“

Kritiker sind – wie Eunuken,
sie wissen zwar, wie man's macht,
können's aber selber nicht.

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.

Obse Appetit soll man nicht essen und lieben.
Wer hastig ißt und hastig trinkt,
verkürzt sich selbst das Leben.

Die Gauen sind gar sehr verschieden
und allen recht tun ist gar schwer,
denn, was den einen stellt zufrieden,
darüber schimpfen andere sehr.

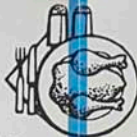
Mit den Frauen ist es wie mit den Äpfeln rings an den Ästen.
Die Schönsten schmecken nicht
immer am besten.

IHB FERIENHEIM impressionen

Weine – Spirituosen

WEISSWEINE	M
Königsberg, VR Ungarn	2,30
Mammi, VR Rumänien	9,15
Oliver Vidler, VR Ungarn	9,75
Oliver Misch, VR Ungarn	11,00
Dehler Lindenthal, VR Ungarn	11,35
Sonda del Vini, Italien	11,85
ROTWEINE	
Furuum, VR Bulgarien	8,90
Pivot noir, VR Ungarn	9,15
Le-Grand, Algerien	11,90
SCHAUMWEINE	
Zarea, VR Bulgarien	19,50
Rückersheim, DDR	18,50
Schlöberg, DDR	18,50
DESSERTWEINE	
Worms Amor, VR Ungarn	10,35
Marfais, VR Rumänien	11,00
OFFENE WEINE	
Königsberg	2 dl 2,10
Pivot noir	2 dl 2,60
SPIRITUOSEN	
SU-Brandy ***	4 cl 3,10
Weinbrand Analer	4 cl 2,54
Weinbrand Edel	4 cl 2,20
Arad Blum, Weinbrand	4 cl 1,94
Weinbrand Normal	4 cl 1,90
Wläku 100 Papers	4 cl 5,40
Whisky Folkner DDR	4 cl 2,20
SU-Whisky	4 cl 2,10
Pubischer Wodka	4 cl 2,10
Wodka Lun Ast, Vron	4 cl 1,60
Weinbrandappeler	4 cl 1,56
Dry-Gin	4 cl 1,50
Bumpeck	4 cl 1,40
LIKÖRE	
Kaffe-Eist-Likör	4 cl 1,60
Apricot-Brandy	4 cl 1,30
Sandwider	4 cl 1,20
Eierlikör im Becher	2 cl 1,21

Speisen



140 Internationale Küche – ein Blick in fremde Töpfe	
1470 Hämmerlein „Steingolf“ – eine Spezialität der alten russischen Küche	5,45
1470 Schweinebraten, „Pilsener Art“ – ein beliebtes Gericht aus Frankensland	5,80
880 Nasi-gong – indisches Hühnergericht	5,80
Kalte Gerichte – entnehmen Sie bitte in der Zeit von 18-20 Uhr dem reichhaltigen Angebot des Abendbuffets	
740 Rinderpöklinge in Aspik, Remoulade, Risikartoffeln	2,20
680 Pk. Rindfleischsalat mit Wachtel garniert, Butter, Brot	2,45
490 1 Paar Weidenmannsbräuten mit Kartoffel-Gemüseauflauf	3,70
1170 Kaniner Rückenbraten, Rot-Kreischup, Mayonnaiseauflauf	4,40
1960 Mecklenburger Schinkenrollen, pik. Salat, Butter, Brot	4,45
900 Tatar mit Eigelb, scharfer Beilage, Butter, Brot	4,50
940 Kalb Bratlingsbraten, garniert, Butter, Brot	4,85
Käsespezialitäten – ein Abschluß vom besonders herzhaft-würziger Art	
490 Rindfleisch Bratlingsbraten, mit Käse überbacken	2,20
510 Würstige Camembertschneide	2,25
490 Hagener Käsemedaillon mit pik. Salat	3,40
Säpfspeisen – eine Leckerer für alle	
220 Obstcocktail mit Sahne	1,70
131 Eierbecher mit gem. Früchten und Sahne	2,20
120 Fruchtmusauflauf mit Sahne	2,20
130 Spezialbischer	3,55

Salat – ein Salat dem Salat	
640 (in jedem Gerichte ist ein gemischter Salat enthalten, sofern Sie sich nicht an Ihre nach Ihrem eigenen Vorlieben an Salatbuffet zuzusammeln)	
Vorspeisen – warm oder kalt – wie die Wahl hat, hat die Qual	
350 Würstige Wachsterrisottchen auf Zwiebel-Äpfel-Salat, Toast	1,45
380 Pikanter Wachsterrisottchen, Toast	2,10
420 Feines Würstfleisch, Zitrone, Toast	2,35
Suppen – die Vorbereitung auf das Kommende	
170 Kräftiche mit Feinschnittchen	0,85
190 Ungarische Gulaschsuppe	1,25
240 Ukrainische Soljanka mit saurem Rahm	1,75
Schönkost – schmackhafte Speisen, welche den Magen nicht belasten	
240 Gebackter Kohlrabarquark, Butter und Salzkartoffeln	1,60
650 Hechtshinte in der Folie, Gemüsebeater, Salzkartoffeln	4,25
790 Bratlingsbraten auf Röschen, Salateller	4,40
Kindergerechte – wählen Sie bitte aus der Kinderkarte	
Spezialitäten unserer Küche – probieren geht über studieren	
1750 Pilsener Pilsbrot auf Sauerteig, Salzkartoffeln	5,70
1320 Gefüllter Pastronillbraten in Champignonsoße	6,80
1430 Mandelknöten „Unser Spezialpastor“	7,25
Mecklenburger Spezialitäten – Alle Mecklenburger Rezepte in neuer Façon	
910 Gebratene Waldärschen auf Majoranensalat, Salzkartoffeln	3,30
1820 Mecklenburger Bismarkknöten Zuckervolle nach Art der Märztischer (Preis nach Gewicht, 100 g Formel 1,16, Beilage 2,05)	4,25

Getränke

Biere	l	M
Labrador, vom Fuß	0,25	0,63
Labrador, Fläusche	11,63	1,02
Erfrischungsgetränke		
Selterswasser	0,33	0,25
Fruchtlimonade	0,33	0,45
Fine-Cola	0,33	0,51
Apfelsaft	0,2	0,70
Apfel	0,2	1,40
Heiße Getränke		
1 Tasse Kaffee, komplett		0,94
1 Kännchen Kaffee, komplett		1,08
1 Tasse Kaffee, süß/süßlich, komplett		0,94
1 Kännchen Kaffee, süß/süßlich, komplett		1,08
1 Kännchen Milcha, komplett		1,80
1 Tasse Milcha, komplett		2,72
1 Tasse Milchkaffee, komplett		0,34
1 Tasse Kakao		0,90
1 Kännchen Tee mit Zitrone und Zucker		0,90
1 Glas heißer Zitrone		0,90
1 Glas Milch, warm oder kalt		0,29

Ein umfangreiches Sortiment an Kuchen und Gebäck halten wir für Sie auf unserem Kuchenwagen bereit.

Öffnungszeiten:

Urlaubsrestaurant SEEBLICK

Montag-Freitag 7.00-23.00 Uhr
Sonnabend 7.00-24.00 Uhr
Sonntag 7.00-23.00 Uhr

Restaurant PLOTZENKRUG

Montag-Freitag 11.00-23.00 Uhr
Sonnabend 11.00-24.00 Uhr
Sonntag 11.00-23.00 Uhr

Preisstufe III

Wertes Gut

Die Angaben der Kaloriengehaltes der Speisen sollen Ihnen Hilfestellung sein, sich gesund zu ernähren, um somit die Lebenserwartung zu erhöhen denn ...

**WER KLUGER ISST,
HAT MEHR VOM LEBEN!**

Unsere Urlaube

und Gästen wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt sowie Freude und Entspannung.*
Die Mitarbeiter des Ferienheimes
Plau am See



VEB Bau- und Montagekombinat ingenieurhochbau berlin

Montagebau, Stahlhochbau, Spannbeton
Feuerungsbau, Gleisbau



**1977 - 2017
Seehotel Plau am See**



**Auch das ist Kunst,
ist Gottes Gabe,
aus ein paar sonnenhellen Tagen
sich so viel Licht ins Herz zu tragen,
dass, wenn der Sommer längst verweht,
das Leuchten immer noch besteht.**

Goethe