



SEIT 1973 IN KIEL

Hotel Birke

★ ★ ★ ★ s

natürlich. herzlich. norddeutsch.



Das Birke Leitungsteam: Jasmine Birke, Rainer Birke, Florian Buchebner

Herzlich willkommen im Hotel Birke

Liebe Gäste,

vielleicht zählen Sie zu den Reisenden, die vor lauter Vorfreude schon Wochen vor ihrem Urlaub ganz „hibbelig“ sind. Die ihren Aufenthalt bis ins letzte Detail planen, Ausflugsziele recherchieren und Speisekarten wälzen. Das können wir gut verstehen, denn so sind wir auch.

Besondere Momente, Qualität und Genuss, dafür brennen wir. Und daher können Sie Ihrem Aufenthalt hier bei uns im Hotel Birke ganz entspannt entgegen-sehen. Denn egal, ob Sie Ihren Urlaub hier verbringen oder uns im Rahmen eines kurzfristigen Business-Trips besuchen, Sie können sicher sein: Wir sind immer be-müht, an alles zu denken.

Seit Jahrzehnten steht das Hotel Birke in Kiel-Hasseldieksdamm für unbeschwerte Tage zwischen Stadt, Wald und Meer. Anlässlich unseres Jubiläums laden wir Sie

ein zu einer Reise durch unser Haus, unse-re Geschichte und unsere wunderschöne Region hier im Norden Deutschlands.

50 Jahre nach seiner Eröffnung umfasst un-ser Hotel mehr als 80 Zimmer und Suiten, das Birke Spa, einen modernen Tagungs-bereich und das Restaurant Fischers Fritz.

Noch stolzer als auf unser schönes Haus sind wir auf unsere Birke-Familie – auf die „alten Hasen“, die uns seit Jahrzehnten begleiten, und die vielen jungen Mit-Gastgeberinnen und -Gastgeber hier im größten Hotel-Ausbildungsbetrieb Kiels. Aber auch auf unser Engagement für die Natur und die Region. Seit Jahrzehnten setzen wir auf umweltbewusstes Handeln sowie die besten Produkte aus Schleswig-Holstein und freuen uns sehr, dass immer mehr Hotels und Restaurants diesen Weg gemeinsam mit uns gehen.

INHALT

S. 4	DIE BIRKE PHILOSOPHIE Mit ganz viel Liebe – Regional verwurzelt	S. 26	DAS BIRKE BUSINESS CENTER Ausgezeichnet tagen und konzentriert arbeiten
S. 8	DIE BIRKE FAMILIE 100 Mit-Gastgeber – ein Team	S. 28	DAS BIRKE ALS EVENT-LOCATION Für den schönsten Tag und unvergessliche Feste
S. 10	DAS BIRKE AUSBILDUNGSKONZEPT Investition in eine gute Zukunft	S. 30	DIE BIRKE FAMILIENANGEBOTE Wo Familienzeit zur Erlebniszeit wird
S. 12	DIE BIRKE ZIMMER, SUITEN UND APARTMENTS Komfortable Rückzugsorte	S. 32	DIE BIRKE HERZSTADT Kiel – Sailing City und viel mehr
S. 16	DAS BIRKE RESTAURANT FISCHERS FRITZ Natürlich köstlich, klassisch norddeutsch	S. 34	DIE BIRKE HEIMAT Schleswig-Holstein, meerumschlungen
S. 24	DAS BIRKE SPA Erholsame Auszeiten in einer Welt für sich	S. 36	DIE BIRKE GESCHICHTE Tradition und Innovation – Hand in Hand
		S. 42	DIE BIRKE SERVICECREW Hier sind Sie immer in den besten Händen



DIE BIRKE PHILOSOPHIE

Mit ganz viel Liebe

Immer eine gute Adresse: das Hotel Birke in Kiel-Hasseldieksdamm

Natürlich, herzlich, norddeutsch. Das wird bei uns seit vielen Jahren großgeschrieben. Persönlich, mit viel Leidenschaft und Respekt, hohem Qualitätsbewusstsein und tiefer regionaler Verwurzelung geben wir jeden Tag unser Bestes, damit unsere Gäste ihren Aufenthalt von der

ersten bis zur letzten Minute genießen. Von feinheimischen Gerichten über unsere hochwertigen, lokal hergestellten Betten bis hin zu persönlichen Begrüßungen beim Frühstück – bei uns sind die Handgriffe durchdacht und die Details liebevoll arrangiert.



LIEBE ZUM DETAIL Wir mögen es, wenn alles perfekt organisiert ist. Und das bis hin zu den kleinen, feinen Details, auf die wir besonderes Augenmerk legen. Denn oft sind es ja genau diese Dinge, die den berühmten Unterschied machen.

WIR SIND FAMILIE Das Hotel ist unser Zuhause, mit unseren Mitgastgebern sind wir eine Familie. Und auch unsere Gäste behandeln wir gern wie unseren liebsten Familienbesuch. Aufmerksam, persönlich, mit viel Herz und immer einem offenen Ohr.



IMMER FÜR SIE DA Vom „Lieblingskissen-Konzept“ bis zum E-Bike-Verleih, vom kleinen Schnack mit der Chefin des Hauses bis zu persönlichen Ausflugstipps – unser Team hat nur eines im Sinn: Ihnen einen Aufenthalt zu gestalten, der in guter Erinnerung bleibt.



DIE BIRKE PHILOSOPHIE

Regional verwurzelt

Treffpunkt: Die Birke Bar lädt zum Austausch in entspannter Atmosphäre ein.

Als familiengeführtes Hotel sind wir uns der großen Verantwortung für unsere Heimat sehr bewusst und werden ihr von Herzen gern gerecht: Wir wirtschaften verantwortungsvoll, beziehen unsere Rohstoffe wo immer möglich aus der

Region und setzen uns intensiv für die Nachwuchsförderung in der Hotellerie ein. All das Hand in Hand mit unseren rund 100 Mit-Gastgeberinnen und Mit-Gastgebern, die für uns wie eine Familie sind.



HIER SIND WIR ZU HAUSE Wir lieben Schleswig-Holstein und schützen die Ressourcen unserer Region so gut wir können. Kurze Lieferwege und regionaler Bezug sind für uns ein Muss – und ebenso Ehrensache wie Maßnahmen zur Energieeinsparung oder unser Engagement für die Natur und den Schutz der Meere und Küsten.

WIR ÜBERNEHMEN VERANTWORTUNG ... für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden und unsere wunderschöne Region. Dazu gehört neben Aspekten wie regionale Beschaffung und feinheimische Küche auch unser weitreichendes Engagement für den Nachwuchs der Hotellerie.



NEUE WEGE Wir sind überzeugt davon, dass sich Tradition und Innovation wunderbar unter einen Hut bringen lassen. Sei es in unserem multikulturellen Team, in Sachen Barrierefreiheit oder in unserem Restaurant „Fischers Fritz“ – Stillstand ist uns fremd und unsere Neugier und Freude am Neuen haben wir auch nach 50 Jahren nicht verloren.

DIE BIRKE FAMILIE

100 Mit-Gastgeber – ein Team

Mehr als 100 großartige und fleißige Menschen geben im Hotel Birke jeden Tag ihr Bestes, um Ihnen eine unvergessliche Zeit zu bescheren. Wir nennen sie unsere Mit-Gastgeberinnen und Mit-Gastgeber. Aus gutem Grund. Denn egal ob Köchinnen oder Servicemitarbeiter, Handwerker, Veranstaltungsspezialistinnen oder Hotelfachangestellte – hier packen immer alle mit an und jeder und jede übernimmt Verantwortung. Damit Sie sich von der ersten bis zur letzten Minute in unserem Haus rundum wohl fühlen.

Gemeinsam sind wir die Birke-Familie – und darauf sehr stolz. Unser Team ist eine inspirierende Mischung aus sage und schreibe 19 unterschiedlichen Nationalitäten, Persönlichkeiten jedes Alters und mit ganz unterschiedlichen beruflichen Hintergründen. Unsere Auszubildenden und jungen Nachwuchstalente lernen von ihren erfahrenen Kolleginnen und Kollegen, die teilweise ihr gesamtes bisheriges Berufsleben im Hotel Birke verbracht haben. Vertrauen, Respekt, Wertschätzung und Zusammenhalt: Das sind die Leitplanken unseres Miteinanders – und seit 50 Jahren die Basis unseres starken Teams.



DAS BIRKE AUSBILDUNGSKONZEPT

Investition in eine gute Zukunft

Das Hotel Birke ist Kiels größter Hotel-Ausbildungsbetrieb. Durchschnittlich zwölf Berufseinsteigerinnen und -einsteiger starten bei uns jährlich in fünf Ausbildungsberufen in ihre Lehrzeit.

Die Förderung und Ausbildung qualifizierter Nachwuchskräfte sind verantwortungsvolle Aufgaben und eine wichtige Investition in die Zukunft. In die unseres Hauses, der Branche, unserer Region und nicht zuletzt in die Zukunft junger, engagierter Menschen. Als traditionsreiches, regional verwurzeltes Unternehmen empfinden wir es als unsere Verantwortung, ihnen den besten Start in ein erfolgreiches Berufsleben zu ermöglichen. Zugleich liegt darin unsere Chance, die Zukunft der Hotellerie und des Gastgewerbes aktiv mitzugestalten.

Wir öffnen unseren jungen Talenten mit Freude alle Türen, sei es zu mehrwöchigen Auslandsaufenthalten in renommierten Partnerbetrieben oder zu nationalen Azubi-Wettbewerben. Und sie danken es uns vielfach: mit beeindruckenden Platzierungen und Auszeichnungen, u.a. bei den Deutschen Jugendmeisterschaften oder den Landesmeisterschaften in Schleswig-Holstein. Und nicht zuletzt, indem viele unserer Auszubildenden unserem Team lange über die Lehrzeit hinaus treu bleiben oder von Auslandserfahrungen in der ganzen Welt gern ins Hotel Birke zurückkehren.



DIE BIRKE ZIMMER, SUITEN UND APARTMENTS

Komfortable Rückzugsorte

Willkommen in Ihrem Zuhause auf Zeit! Wir haben den Anspruch, dass Sie sich bei uns ab der ersten Minute willkommen fühlen und Ihren Aufenthalt genießen. Egal, ob Sie ihn größtenteils in unseren Tagungsräumen verbringen, im Birke Spa neue Energie tanken, sich durch die Karte des Fischers Fritz probieren oder einfach den Komfort Ihres Zimmers genießen.

So unterschiedlich unsere 82 Zimmer, Suiten und Apartments auch sind, wohlfühlen werden Sie sich darinnen mit Sicherheit. Denn jedes Detail haben wir mit Sorgfalt gestaltet und ausgewählt – von den durchdachten Grundrissen über die mit dem „Green Sleeping Award“ ausgezeichneten Betten bis hin zum kleinen Blumenstrauß, der nicht selten aus unserem eigenen Garten stammt.

Alle Unterkünfte bieten Wohlfühlambiente mit zeitlosem Design und modernem

Standard. Sie sind mit Flachbild-TV, Klimaanlage und Safe ausgestattet. Business-Gäste finden einen komfortablen Arbeitsplatz mit verlässlichem, schnellem Internet vor.

Ob kuschlige Einzelkoje für die Kleinsten oder Kingsize-Liegewiese in den Suiten: Beim guten Schlaf unserer Gäste machen wir keine Kompromisse und setzen daher auf hochwertige, in Kiel produzierte Boxspringbetten. Mit Hilfe unseres „Kissenmenüs“ können Sie sich dann aussuchen, worauf Sie Ihren Kopf nach einem erlebnisreichen Tag in Kiel betten.

Bei uns sind alle Gäste willkommen. Daher sind Teile des Hotels barrierefrei gestaltet, sowohl für Menschen mit Gehbehinderung und für Rollstuhlfahrer als auch für Gäste mit Hörbehinderung. Sie finden bei uns ideale Bedingungen für einen sicheren und selbstbestimmten Aufenthalt vor.



Gut geschnitten und geschmackvoll eingerichtet: Die Birke Junior Suite.



Gut gebettet: Die Birke Boxspringbetten und das Birke Kissenmenü sorgen für eine geruhvolle Nacht.



Gut in Szene gesetzt: Das Birke Lichtkonzept setzt leuchtende Akzente.

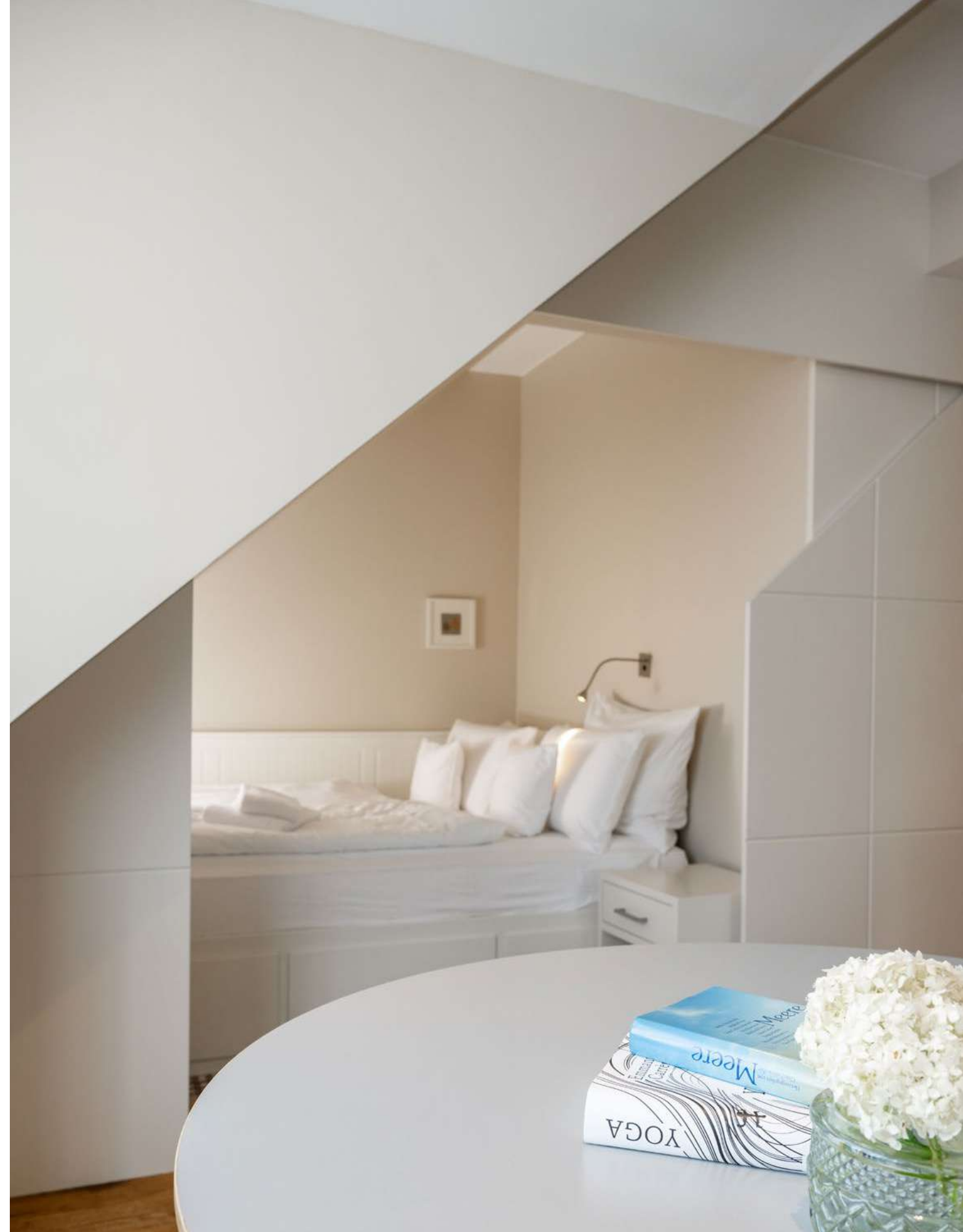


„Standard ist bei uns nur
eins: hohe Qualität.“

FLORIAN BUCHEBNER, GESCHÄFTSLEITUNG



Besonders beliebt: Die
kuschligen Birke Kojen
begeistern kleine wie
große Gäste mit einem
Gefühl von Geborgenheit.



DAS BIRKE RESTAURANT FISCHERS FRITZ

Natürlich köstlich, klassisch norddeutsch

Nord- und Ostsee, Binnenseen und Kanäle, fruchtbares Ackerland, Wald und Wiesen: Schleswig-Holsteins Natur bietet unzählige Möglichkeiten für Ihren Urlaub – und fantastische Produkte für unsere Küche. Schon lange bevor Nachhaltigkeit und Regionalität zum Trend wurden, bezogen wir unsere Lebensmittel frisch vom Kutter, von kleinen Höfen und Käsereien, von Jägern aus dem Umland oder aus unserem eigenen Kräutergarten. Als Gründungsmitglied von „FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein“ steht unsere Küche für Leidenschaft – für gutes Essen, für besondere Produkte und die Menschen dahinter, für unsere Heimat. Vor allem aber dafür, Ihre Gastgeber zu sein und Ihnen genussvolle Erlebnisse zu bescheren, die in Erinnerung bleiben.

Beginnen Sie Ihren Tag mit duftendem Kaffee und einem ausgiebigen Frühstück, gönnen Sie sich eine besondere Mittagspause, einen hausgemachten Kuchen auf unserer Terrasse oder lassen Sie den Tag nach einem guten Abendessen mit einem Drink in unserer Kaminbar ausklingen.

Ob mit telefonischer Reservierung unter 0431 5331 435 oder Online-Tischreservierung auf www.hotel-birke.de – wir freuen uns auf Ihren Besuch.



SCHOLLENRÖLLCHEN MIT NORDSEEKRABBen



Zutaten

- 1 Scholle pro Person
 - 100 g frisch gepulste Krabben
 - Olivenöl
 - Salz, Pfeffer
 - Petersilie
 - Lauchzwiebeln
- Für den Fischfond**
- 100 g Fischfiletabschnitte
 - je 30 g Lauch, Karotten, Fenchel, Sellerie
 - 3 Schalotten
 - Dill
 - Noilly Prat oder Küstennebel
 - Fenchelsamen, Senfsaat, Salz, Pfeffer

- Für die Fischsoße**
- 50 g Butter
 - 40 g Mehl
 - 100 ml Milch
 - 300 ml passierte Fischbrühe
 - ¼ TL Salz
 - 1 Prise Pfeffer
 - Zitronensaft, Weißwein

Für den Fischfond
das Gemüse und Fischreste vermengen. Mit kaltem Wasser aufsetzen, die Gewürze zufügen und 20 Minuten simmern lassen. Vorsichtig durch ein Tuch passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Noilly Prat verfeinern.

Für die Fischsoße
die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen. Das Mehl sollte nicht gebräunt werden, damit die

Soße ihre weiße Farbe behält. Mit der kalten Milch ablöschen. Einen guten Schuss vom zuvor passierten Fischfond hinzugeben und die Soße unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis sie schön sämig wird. Den Herd abstellen, damit die Soße nicht anbrennt. Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und einen leichten Schuss Weißwein hinzufügen. Die küchenfertige Scholle filetieren und die Haut abziehen. Die Fischfilets zu Schleifen formen. Im restlichen Fischfond pochieren.

Die Krabben mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und der geschnittenen Petersilie abschmecken und bei Zimmertemperatur bis zum Servieren aufbewahren. Die fertige Scholle auf einem Teller anrichten und mit den leicht erwärmten Krabben servieren.

Alles anrichten und servieren, nach Wunsch Spinat oder Zucchini und Kartoffelpüree dazu reichen. Zu dem Gericht passt ein leichter Weißwein.



„Wir sind von ganzem Herzen Gastgeber.“

JASMINE BIRKE, GESCHÄFTSLEITUNG



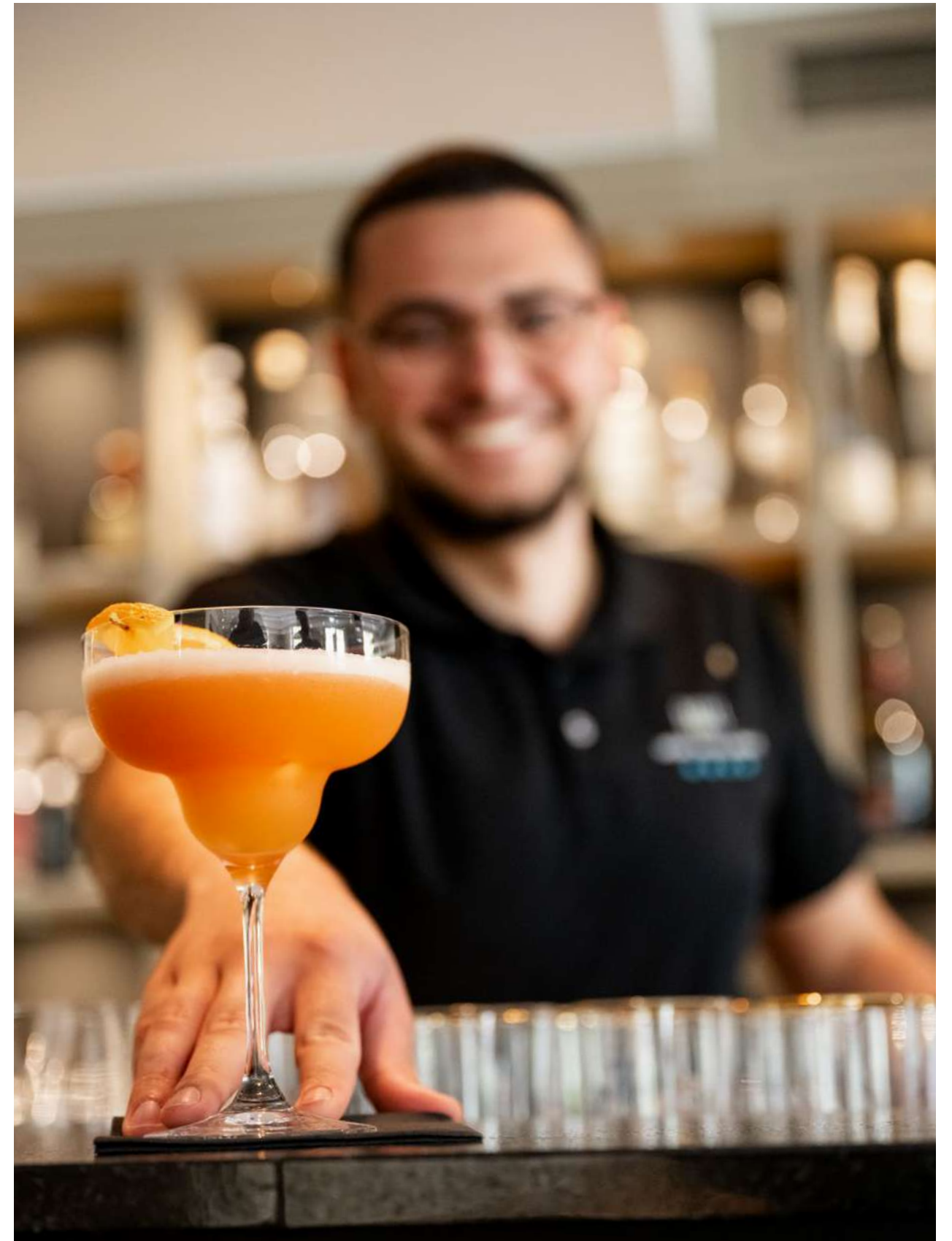


„Herzlicher, natürlicher Service – das macht uns aus.“

EDDY KAMPS, SERVICELEITER



FÜR UNSERE GÄSTE NUR DAS BESTE Unser Qualitätsanspruch ist hoch – sei es an uns selbst und unseren Service, an die Produkte, die wir nutzen, oder die Rohstoffe, die wir beziehen. Weil Sie nur das Beste verdienen, geht bei uns Qualität vor Quantität und persönlicher Service vor gesichtslosem Standard.



Ein Könner seines Fachs:
Birke Küchenchef Pierre
Binder wetzt in der Küche
die Messer für maximalen
Geschmack und Genuss.



„Gute Produkte brauchen
keine pompöse Küche.“

PIERRE BINDER, KÜCHENCHEF



TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE UND KARTOFFELN

Zutaten

Für den Tafelspitz

800 g Kalbstafelspitz
1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilie)
1 Zwiebel
1 EL Salz
2 Lorbeerblätter
5 schwarze Pfefferkörner

Für die Meerrettichsoße

50 g Butter
40 g Mehl
100 ml Milch
300 ml passierte Brühe vom Tafelspitz
¼ TL Salz
1 Prise Pfeffer
50–100 g Meerrettich aus dem Glas, je nach Geschmack und Schärfe

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und das Fleisch darin simmernd kochen. Währenddessen das Gemüse schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel ebenso in grobe Stücke schneiden und auch die Petersilie grob schneiden. Nach 15 Minuten Kochzeit das geschnittene Gemüse, die Zwiebel und die Petersilie hinzugeben. Ebenfalls Salz, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen und 15–20 Minuten weiter köcheln lassen. Das Fleisch ist gar, sobald es beim Einstechen von der Fleischgabel oder dem Messer rutscht. Je nach Größe und Qualität des Fleisches kann dies auch mal etwas länger dauern.

Für die Meerrettichsoße die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen. Das Mehl sollte

nicht gebräunt werden, damit die Soße ihre weiße Farbe behält. Mit der kalten Milch ablöschen, die zuvor passierte Tafelspitzbrühe hinzugeben und die Soße unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis sie schön sämig wird. Den Topf vom Herd ziehen, Salz, Pfeffer sowie den Meerrettich hinzufügen.



DAS BIRKE SPA

Erholungszeiten in einer Welt für sich

Nehmen Sie sich eine Auszeit! Tauchen Sie ein in unsere Oase der Ruhe und Entspannung, der körperlichen und seelischen Erholung und des inneren Friedens. Im Birke Spa erwartet unsere Gäste ein wohltuendes Ambiente, ausgesuchte Anwendungen und Services und hochwertige, natürliche Produkte.

Ziehen Sie in aller Ruhe Ihre Runden in unserem Schwimmbad, genießen Sie die wohlige Wärme einer unserer Saunen, des Tepidariums oder des Dampfbads oder spazieren Sie durch unseren liebevoll angelegten Wellnessgarten. Hier können unsere Gäste auch das Wassertreten im

kleinen Kneippbecken ausprobieren oder einfach gemütlich im Strandkorb ein gutes Buch lesen.

Zudem bieten wir im Birke Spa eine Vielzahl hochwertiger Wellness- und Kosmetikanwendungen an – von klassischen Massagen und Pflegeritualen im Saunarium über reinigende und pflegende Behandlungen für Gesicht, Hände und Füße bis hin zu ganztägigen Wellnessprogrammen. Wir arbeiten nahezu ausschließlich mit natürlichen und ökologischen Produkten von unseren Partnern wie Oceanwell – zum Wohle der Natur und zur hochwertigen Pflege Ihres Körpers.

Schön entspannen: Die Birke Anwendungen setzen auf ausgesuchte Naturprodukte.



Schön genießen: Das Birke Tepidarium bietet den Rahmen für tief empfundenes Wohlfühl.



Schön schwimmen: Das Birke Schwimmbad lädt zum Rundenziehen in aller Ruhe ein.



Ausgezeichnet tagen und konzentriert arbeiten

So sehr uns norddeutsche Bescheidenheit liegt, auf unseren Tagungsbereich sind wir stolz. Im Birke Business Center finden Sie ideale Bedingungen für einen erfolgreichen Aufenthalt, vom Meeting im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung. Sieben mit mo-

derner Tagungstechnik ausgestattete Räume bieten unseren Business-Gästen Flexibilität, große Fenster lassen viel Licht und frische Luft herein. Und unser engagiertes Tagungsteam sorgt für einen reibungslosen Ablauf von der ersten bis zur letzten Minute.



IDEALE ANBINDUNG Vom Hotel Birke aus sind Sie schnell auf der Autobahn oder am Kieler Hauptbahnhof, eine Bushaltestelle befindet sich direkt vor dem Hotel. Fahrräder können Sie gleich bei uns im Hotel mieten. Und mit dem Föredampfer erreichen Sie die Strände am Ostufer.

KOMFORT UND RUHE In unseren großzügigen, hellen Hotelzimmern mit hochwertigen Boxspringbetten tanken Sie Energie für den nächsten Tag. Dank eines geräumigen Arbeitsplatzes und schnellem WLAN lässt es sich hier aber auch wunderbar arbeiten.



PERSÖNLICHER SERVICE Wir unterstützen Sie bei jedem Anliegen, vom Ausdruck Ihrer Dokumente über den Shuttle zu Ihrem geschäftlichen Termin im Großraum Kiel bis hin zur Buchung von Moderatoren oder Übersetzerinnen.

FÜR JEDEN ANLASS Ob Tagung oder Vortrag, Schulung oder Coaching, Sitzung oder Klausur: Im Birke Business Center finden Sie perfekte Voraussetzungen für Ihren Geschäftstermin – und das auf einer Fläche von 21 bis 200 Quadratmetern.



DAS BIRKE ALS EVENT-LOCATION

Für den schönsten Tag und unvergessliche Feste

Seit mehr als 50 Jahren feiern die Kielerinnen und Kieler bei uns Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern, Jubiläen und vieles mehr. Unser Haus gehört zu den beliebtesten Locations in Kiel und Umgebung für rauschende Feste

und kleine, feine Feierlichkeiten, elegante Dinner und durchtanzte Nächte. Übrigens können Paare im Hotel Birke nicht nur ihre Hochzeit feiern, sondern im angrenzenden Hasseldieksdammer Gehölz sogar eine freie Trauzeremonie erleben.



LOCATIONS Das Hotel, das Traditions- und Waldesruh, der Innenhof und der angrenzende Wald: Das Hotel Birke bietet für jeden Anlass den perfekten Rahmen. Sieben modular nutzbare Räume von 21 bis 200 Quadratmeter sowie zwei weitere Veranstaltungsräume im Waldesruh bieten jede Menge Platz für individuelle Feste – vom intimen Ambiente bis zum Tanzsaal für 150 Personen. Und auch der begrünte Innenhof mit Inseln aus Strandsand bietet eine wunderschöne Kulisse für feierliche Anlässe.

PLANUNG Perfektion von der ersten bis zur letzten Minute. Unser erfahrenes Organisationsteam übernimmt auch für private Feiern gerne die gesamte Vorbereitung, Planung und Umsetzung – mit einem großen Netzwerk an Partnern und Dienstleistern, unerschöpflicher Kreativität und viel Liebe zum Detail. Damit sich Gastgeberinnen und Gäste voll und ganz dem Feiern und Genießen widmen können.



CATERING Kein Fest ohne gutes Essen. Das bedeutet im Hotel Birke kein Fest ohne die feinheimischen Leckerbissen aus der Küche des „Fischers Fritz“. Frisch, hochwertig, regional und bis ins kleinste Detail auf die Wünsche der Gastgeberinnen und Gastgeber abgestimmt.



Wo Familienzeit zur Erlebniszeit wird

Raus geht's: In und um Kiel warten viele Ausflugsziele auf kleine und große Entdecker.

Das Hotel Birke ist viele Hotels unter einem Dach: Wellnesshotel, Businesshotel, Genießerhotel – und auch Familienhotel. Kinder sind hier herzlich willkommen. Im Restaurant wie in der Kaminbar liegen Spiele und Malblöcke für die Kleinen bereit. Der Pool lädt zum entspannten Familienschwimmen ein. Das Hasseldieks-

dammer Gehölz mit seinem Wildgehege ist nah. Und auch sonst gibt es in und um Kiel für Familien viel zu entdecken. Nach einem ereignisreichen Tag geht es dann glücklich in die Koje – und das in einigen Zimmern im wahrsten Wortsinn. Die kuscheligen Kojen mit den Schiebewänden sind sowohl bei Kindern als auch Erwachsenen beliebt.



TIERWELTEN Das Aquarium an der Kiellinie ist für Kiel-Gäste ein Muss. Besonders faszinierend: das große Außenbecken mit den Seehunden. Spannende Welten eröffnen sich westlich von Kiel im Nutztierpark Arche Warder mit dem neuen Besucherzentrum. Ebenfalls sehr beliebt: der Tierpark Gettorf.



ERLEBNISWELTEN Nicht weit von Kiel lädt in Blekendorf Filippas Erlebnisgarten mit Abenteuerwelt, Streichelzoo und Bauernhofcafé zu fröhlichen Familienstunden ein. Eine etwas längere Anfahrt wert ist der große Familienfreizeitpark Tolk-Schau nahe Schleswig. Und nicht weit entfernt liegt der Barfußpark Schwackendorf.



NATURWELTEN Der nächste Ostseestrand liegt immer nah. Im Norden bietet das Naturschutzgebiet Geltinger Birk unberührte Landschaft. Im Naturpark Hüttener Berge kommen Mittelgebirgsgefühle auf. Und auch bis zur Nordseeküste ist es von Kiel nicht weit. In Tönning können Familien im Multimar Wattforum in die faszinierende Welt des UNESCO-Welterbes Wattenmeer eintauchen.

GUT ZU WISSEN Ob Baby, Kleinkind oder Teenie: Für jede Altersgruppe gibt es im Hotel Birke das passende Zustellbett. Und auch für die geliebten Familienmitglieder mit vier Beinen steht bei Anreise alles parat.



DIE BIRKE HERZSTADT

Kiel – Sailing City und viel mehr

Hier schlägt der Puls der Stadt: Kiels Hafen liegt geschützt am Ende der Förde.

Hafenstadt. Universitätsstadt. Landeshauptstadt. Kiel ist das Tor zu Schleswig-Holstein – und für die vielen Fähr- und Kreuzfahrtschiffe das Tor zur Ostsee und nach Skandinavien. Von der Flaniermeile Kiellinie am Westufer der Kieler Förde aus sind die dicken Pötte fast zum Greifen nah. Nicht nur im Sommer pulsiert hier

an der Wasserkante das bunte Leben. Vielfältig präsentiert sich Kiel auch in der Innenstadt. Schöne Einkaufsstraßen, attraktive Erlebnissräume, kleine Kulturoasen und liebevoll geführte Cafés und Manufakturen machen Lust auf einen ausgedehnten Kiel-Bummel. Zu Fuß – oder auch mit dem Rad.



KIEL MARITIM Kiel ist Synonym für die Kieler Woche, weltweit das Segelsportevent Nummer eins – und das größte Sommerfest im Norden Europas. Neun Tage lang gibt es Ende Juni auf dem Wasser spannende Regatten und an Land ein einzigartiges Veranstaltungsprogramm. Und auch sonst dreht sich in Kiel alles um den Hafen – Schiffshorntuten inklusive.

KIEL SHOPPING In Ruhe durch kleine Geschäfte, Boutiquen und Manufakturen bummeln. Mit Geschäftsleuten und Kunsthandwerkern ins Gespräch kommen. Und mit ausgesucht schönen Stücken zurückkehren: Kiels Einkaufsstraßen machen es möglich – allen voran die beliebte Holtenauer Straße mit ihren vielen inhabergeführten Lieblingsadressen.



KIEL AKTIV Kiel ist Fahrradstadt. Viele Velorouten führen schnell und sicher zu den schönsten Zielen. Und von der Fördestadt aus locken Touren in die reizvolle Umgebung – zum Beispiel rund um den Westensee, immer am Nord-Ostsee-Kanal entlang oder zu den Strandbädern Brasilien und Kalifornien. Auch Golfreunde kommen voll auf ihre Kosten. Und wer Kanu oder Draisine fahren möchte: Alles ist möglich.

GUT ZU WISSEN Das Hotel Birke bietet verschiedene Aktiv-Arrangements an – und auf Wunsch geben wir Ihnen im Hotel auch gern individuelle Erlebnistipps nach Ihren Wünschen.



Schleswig-Holstein, meerumschlungen

Wasser lässt
Energie fließen:
Ein Spazier-
gang am Meer
spendet Kraft
und Ruhe.

Hoch im Norden, zwischen Nord- und Ostsee, liegt meerumschlungen das Land der Horizonte: Schleswig-Holstein. Wo einst die Wikinger zu Hause waren, später deutsche Herzöge und dänische Könige regierten, leben heute bundesweit die glücklichsten Menschen. Kein Wunder,

denn ob an den langen Küsten oder im hügeligen Hinterland: Hier ist der nächste Strand oder Badensee stets nah. Große wie kleine Städte locken mit schönen Geschäften und gläsernen Manufakturen. Und historische Stätten sowie Kulturfestivals laden zu Erlebnistouren ein.



STRANDLEBEN Vom Hotel Birke aus führen alle Wege ans Wasser. Am Westufer der Förde liegt der Kieler Lieblingsstrand Falckenstein, kurz dahinter das schicke Strande und Schweden-eck mit Steilküste und Naturstränden. Am Ostufer machen die langen Strände von Mönkeberg und Laboe Lust auf Strand und Meer. Und der nahe Naturpark Holsteinische Schweiz bietet ein Meer von idyllischen Badeseen.

STÄDTETOUREN Schleswig-Holsteins Städte sind nah am Wasser gebaut. Ganz im Norden lockt die Zucker- und Rumstadt Flensburg, nur 20 Minuten nördlich von Kiel das schöne Ostseebad Eckernförde. Am Ende des Ostseefjords Schlei liegt die Wikingerstadt Schleswig mit Schloss Gottorf und dem imposanten Dom, an der Trave die UNESCO-Welterbe Hansestadt Lübeck – und mittendrin das Kraftzentrum Schleswig-Holsteins: die Landeshauptstadt Kiel.



KULTURERLEBNIS In Haithabu in die Welt der Wikinger eintauchen. In Molfsee Heimatgeschichte erleben. In Lübeck die Welt der Hanse erobern. In Büdelsdorf bei der NordArt zeitgenössische Kunst entdecken. Und beim Schleswig-Holstein Musik Festival neue Klangwelten erobern. Das alles und noch viel mehr ist Schleswig-Holstein.



„Tradition und Innovation gehen bei uns Hand in Hand.“

RAINER BIRKE, GESCHÄFTSLEITUNG

Haus Waldesruh – Hotel Birke

1768 Bau einer Kate durch Jürgen Koepke auf dem Grundstück des heutigen Hauses Waldesruh.

1772 Kauf der Kate durch Gastwirt Hans Hinrich Kähler.

1802 Erwerb der Schankberechtigung vom dänischen König Christian VII. durch Gastwirt Kähler am 9. Oktober.



1820 Verkauf des Krugs durch die Erben an Familie Dahl. Erweiterung der Kate. Im Volksmund entsteht der Name „Pannkoken-krog“.



1902 Übernahme des Lokals durch Friedrich Arp. Er baut das Gebäude um und modernisiert es. Die Gaststätte erhält ihr heutiges Gesicht und den Namen Waldesruh.



1957 Gertrud und Eduard Birke erwerben die Gaststätte Waldesruh und eröffnen sie am 1. Januar 1958; die große Halle ist an eine Reitschule vermietet. Kurz darauf wird das traditionelle Ausflugs- und Tanzlokal renoviert und modernisiert.



1965 Errichtung von 20 Hotelzimmern in dem kleinen Saal und zwei bestehenden Wohnungen.

1971 Verpachtung des Hotels als Gastarbeiterwohnheim an die Firma Spiegelblank und der Gaststätte als Kantine an den Reitverein Roßgarten. Gleichzeitig wird mit der Planung und kurze Zeit später mit dem Neubau des Hotel Birke – Waldesruh begonnen.



1973 Voreröffnung des Hotel Birke / Waldesruh mit 13 Zimmern und 20 Betten am 1. November. Erteilung der Konzession am 30. November.

1975 Erweiterung des Betriebs um 7 Zimmer auf nunmehr 31 Betten.

1979 Übergabe an Sohn Rainer Birke zum 1. Januar. Verpachtung der Gaststätte Waldesruh an die Holsten Brauerei zum 1. März.

1981 Erweiterung des Hotels um 13 Zimmer auf jetzt 49 Betten; Ausstattung aller Zimmer mit Farbfernsehern (die ersten Geräte in einem Kieler Hotel).

1983 Erweiterung des Betriebs um weitere 5 Zimmer auf insgesamt 59 Betten und 23 Zustellbetten in 38 Zimmern.



1985 Erweiterung um 18 Zimmer, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Aufzug, Hotelbar, Tagungsraum und neuen Frühstücksraum.



1987 Ausbau des Spitzbodens zu einem Tagungsraum mit einem Gruppenarbeitsraum sowie Kaffeebar.



1988 Rückgabe des Restaurants Waldesruh durch die Holsten Brauerei zum 1. Mai. Rainer Schecke wird neuer Pächter. Das Restaurant wird grundlegend renoviert und eine neue Konzeption erstellt.



1989 Beitritt zur Silence-Hotelkooperation zum 1. Juli.

1989 Initiative für den Verzicht auf den täglichen Handtuchwechsel wird von der Silence-Hotelkooperation auf Mitinitiative von Rainer Birke im Silence-Arbeitskreis ins Leben gerufen.

1995 Hochzeit von Rainer Birke und Jasmine Birke, Hotelkauffrau. Seitdem gemeinsame Führung des Hotel Birke. Geburt der Kinder Louise Theresa (1997) und Ludwig Ferdinand (1999).

1998/1999 Renovierung der Zimmer im Hotel (Bäder, Teppichboden, teilweise neue Möbel). Beginn der Mitgliedschaft bei Ringhotels zum 1. Juli.

2001 Auszeichnung des Ringhotel Birke mit viertem Stern durch den DEHOGA zum 1. Juli.



2002 Beginn der gemeinsamen Betriebsführung von Rainer und Jasmine Birke mit Christian Birke, Sohn von Rainer Birke aus erster Ehe.



2002 Baubeginn der Hotelenerweiterung auf den Grundstücken Martenshofweg 2–8 und Hofholzallee 153 am 1. August. Es entstehen 27 Hotelzimmer, 500 m² Tagungs- und Veranstaltungsräume, ein 850 m² großer Wellnessbereich mit Pool, Saunalandschaft, Massage, Kosmetik, und Fitness sowie eine Gastronomie mit Küche, Restaurant und Bistro.

2003 Eröffnung des Restaurants Fischers Fritz und des Birke Business Centers am 1. Oktober.



2004 Eröffnung des Birke Spa im Dezember.



2006 Renovierung und Wiederinbetriebnahme des Traditionshauses Waldesruh zum Feiern von Festen, für Tagungen und als Gästehaus.



2007 Gründung des Vereins Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. in Zusammenarbeit mit sechs weiteren Gastronomen im November. Der Verein setzt sich für die Produktion und den Gebrauch regionaler Lebensmittel und die Verbreitung des gesammelten Wissens darüber ein, um die gewachsene Ess- und Kochkultur in Schleswig-Holstein nachhaltig zu stärken.

2014 Berufung von Florian Buchebner in die Geschäftsführung nach Stationen als Serviceleitung und seit 2012 als Assistent der Geschäftsführung in der Nachfolge von Christian Birke.

2014/15/16 Modernisierung des Dachgeschosses, energetische Sanierung und Optimierung des Hotels: Wärmedämmung, hydraulischer Ausgleich, Energieoptimierungsanlage, Blockheizkraftwerk, Austausch der Leuchtmittel, Optimierung der Regel- und Steuerungstechnik, Kältetechnik, Gebäudeleittechnik; Umbau von 20 Einzelzimmern in 10 Junior Suiten; Einbau von Klimaanlage in allen Zimmern, dem Tagungsbereich, im Restaurant sowie im Hotelbetriebnahme einer Elektroauto-Tankstelle.

2016 Planung zur Erweiterung der Küche inklusive Außen-gastronomie und weiteren Zimmern.



2020 Fertigstellung der Erweiterung mit Sonnenterrasse, Außenanlage, neuer Kaminbar, 12 Hotelzimmern und Suiten, Erweiterung der Küche und Lagerräume sowie drei neuer Elektro-Ladestellen auf dem Parkplatz im Mai.



2021 Planung eines Tagungsraumes im Nebengebäude in der Hofholzallee, Umbau von 8 Hotelzimmern in geräumige Doppelzimmer und Suiten sowie Planung und Umsetzung weiterer energetischer Maßnahmen (Photovoltaik sowie Optimierung der Heizungsanlagen und Stromversorgung).



2023 Planung eines Fitnessraumes, Erweiterung der Gastronomie im Erdgeschoss und Umbau von 12 kleinen Hotelzimmern in sechs Juniorsuiten. Neubau der Toiletten. Inbetriebnahme des neuen Tagungsraums „Passat“.



Hier sind Sie immer in den besten Händen



URTE CHRISTIANSEN

Empfangs- und Reservierungsleitung

E-Mail: info@hotel-birke.de

Tel: +49 431 5331-400



FELICE HEIDRICH

Spaleitung

E-Mail: wellness@hotel-birke.de

Tel: +49 431 5331-473



CORNELIA HELWIG

Veranstaltungsleitung

E-Mail: veranstaltung@hotel-birke.de

Tel: +49 431 5331-442

SOCIAL MEDIA

 @hotelbirke

 Hotel Birke

FLASCHENPOST Wenn Sie in Sachen Birke immer auf dem Laufenden sein möchten und Interesse an Veranstaltungs- und Vorteilsangeboten haben, dann legen wir Ihnen unseren Flaschenpost-Newsletter ans Herz. Einfach QR-Code scannen und registrieren.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Hotel Birke GmbH & Co. KG,
Martenshofweg 2–8, 24109 Kiel, hotel-birke.de

VERLAG: DIE SEITE Verlag & Medien GmbH,
Carlshöhe 27, 24340 Eckernförde, die-seite-verlag.de

PROJEKTLEITUNG: Eckhard Voß

GRAFIKDESIGN: amatik Designagentur,
Boninstraße 63, 24114 Kiel, amatik.de

REDAKTION: Gute Leude Fabrik GmbH & Co. KG,
Susannenstraße 26, 20357 Hamburg, guteleudefabrik.de;
außerdem: Eckhard Voß (30–35)

FOTOGRAPHIE: Manuel Weber, Kiel, manuel-weber.de;
außerdem: Alexander Bagno / Unsplash (27, o);
Lorenz Oberdoerster, Kiel, lorenzoberdoerster.de (28);
Stefan Friedrich, stefan-friedrich-fotografie.com (29, m);
Jennifer Bagle / Stocksy (30); InsaPictures / Pixabay (31, o);
Filippos GmbH & Co. KG (31, m); Frederick Doerschel /
iStock (32); fujipe / Adobe Stock (33, o); WortBildTon /
die-holtenauer.de (33, m); Kristina Ryaguzova / Unsplash
(33, u); Juliana Beffa / Unsplash (34); pia-pictures / Adobe
Stock (35, o); Eckernförde Touristik & Marketing GmbH (35, m);
Jörg Wohlfromm / NordArt (35, u); Hotel Birke

DRUCK: westermann DRUCK | pva





HOTEL BIRKE Seit 1973 in Kiel eine gute Adresse für
Urlaubstage und Wellnessstunden, Tagungen und Events,
Genussmomente und Caterings, Feste und Feiern.

hotel-birke.de
Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel