

Erst in die weite Welt, dann nach Glövzin

Generationswechsel im Landhaus Dahse



Neben dem „Kuhstall“ gehört das „Landhaus“ zu den Betrieben, die Nina und Johannes Dahse übernommen haben. Fotos: Jens Wegner

GLÖVZIN. Am 1. April 2023 übernahmen Nina Dahse und ihr Cousin Johannes Dahse die „Hotels und Restaurants Dahse“ in Glövzin (Gemeinde Karstädt). Zu dem Familienbetrieb gehören die Hotels und Restaurants „Kuhstall Dahse“ sowie „Landhaus Dahse“. Doch bevor sie bereit waren, in die Fußstapfen ihrer Väter zu treten, zog es sie weg von zu Hause.

Nach dem erfolgreichen Abschluss seines Abiturs absolvierte Johannes Dahse eine Ausbildung zum Hotelfachmann in einem Fünf-Sterne-Hotel in Hamburg. „Als junger Mensch wollte ich die große weite Welt kennenlernen. Außerdem lernte ich dabei Dinge fürs Leben. Die Familie stand immer hinter mir“, sagt Johannes Dahse. Nach dem Abschluss der Lehre lebte er ein Jahr lang in Neuseeland. Dort verband er das Reisen mit der Arbeit. „Dann wollte ich auch was anderes kennenlernen. Deshalb habe ich ab 2012 in Berlin Betriebswirtschaftslehre studiert, schon mit dem Hintergrund später den Gastronomie-

betrieb in Glövzin übernehmen zu können. In dieser Zeit war ich für ein Semester in Vancouver, um meine Englischkenntnisse zu festigen“, berichtet der 35-Jährige. Danach arbeitete er im Ritz Carlton in Berlin als Assistent der Geschäftsführung, später in gehobener Position. „Da kreuzte sich auch mein Weg mit dem meiner Cousine.“ Danach arbeitete er einige Zeit lang im Michelberger Hotel. „Das ist ein sehr junges, hippes Unternehmen, sehr musikaffin und sehr auf Individualität getrimmt“, be-

schreibt er dieses Hotel. Er war verantwortlich für das Finanzcontrolling und kümmerte sich in der Geschäftsführung um den betriebswirtschaftlichen Part. „Das waren meine zehn Jahre in Berlin. Außer die Küche habe ich alle Bereiche schon gesehen. Als Page und Kofferträger habe ich die Gäste begrüßt. So habe ich angefangen“, blickt er zurück. „Ich wollte auf keinen Fall das machen, was meine Eltern machen. Das stand für mich fest“, berichtet Nina Dahse über den Beginn ihrer beruflichen Lauf-

bahn. Also ging sie nach dem Abschluss ihres Abiturs nach Berlin und lernte Erzieherin. Doch dieser Beruf befriedigte sie nicht. „Ich brauchte ein Jahr zur Selbstfindung und war 2013 in Work and Travel in Neuseeland unterwegs. Dann habe ich gemerkt, wie heimatverbunden ich doch bin“, sagt sie. Ihr Cousin fragte sie, ob sie es sich vorstellen könne, einmal in dem Familienbetrieb zu arbeiten. Mit dem Gedanken freundete sie sich an. „Dann habe ich Köchin im Ritz Carlton in Berlin gelernt. Dort ha-

be ich eine super Grundausbildung genossen und meinen Mann kennen gelernt, der inzwischen auch hier arbeitet“, sagt die 31-Jährige. „Ich habe sie damals angeworben. Für den, der eine Angestellte wirbt, gab's damals eine Prämie. Davon waren wir gemeinsam essen“, schmunzelt Johannes Dahse. Auf dem Landgut Stober bei Nauen arbeitete sie zwei weitere Jahre. Im August 2022 kam sie wieder in die Prignitz. „Zwischendurch habe ich für ein Semester in einer Küche in Oslo gearbeitet. Das war im Rahmen eines Erasmus-Projekts“, ergänzt sie.

1990 kauften die Gastronomen Dietmar und Dagobert Dahse das Gasthaus in Glövzin, das seither ihren Namen trägt. Ein paar Jahre später fragten sie sich, was aus dem ehemaligen Bauernhof der Eltern werden solle. In ihnen reifte die Idee, einen weiteren gastronomischen Betrieb zu eröffnen. So wurde die Scheune und der ehe-

malige Kuhstall zu Gasträumen umgebaut und am 1. April 1997 als „Kuhstall auf Dahses Erbhof“ eröffnet. Die gastronomische Erfolgsgeschichte der Brüder Dietmar und Dagobert Dahse setzen ihre Kinder Johannes und Nina fort. Sowie ihre Väter Dietmar und Dagobert teilen sich auch Johannes und Nina die Geschäftsführung. Johannes leitet den Service der Häuser. Nina ist die Chefin der Küche. Die offizielle Übernahme sollte am 1. April erfolgen, da auch die Väter den Kuhstall am 1. April eröffneten. Sie stehen ihren Kindern heute immer noch mit Rat und Tat zur Seite. „Wir nehmen ihren Rat gern an. Unsere Familiengeschichte geht zurück bis ins Jahr 1610. Den Familien-Gedanken leben wir in allen Bereichen“, sind sie sich einig. So wohnen sie zusammen mit vier Generationen unter einem Dach. Kleine Veränderungen passieren die ganze Zeit. Vieles sieht der Gast gar nicht. So schreitet die Digitalisierung auch im Hause Dahse voran. „Wir haben einen konstanten Wandel. Stück für Stück werden Zimmer renoviert. Die Karte wird jünger. Die Eltern haben die Gebäude und Dächer gebaut. Wir haben jetzt die Möglichkeit die Farbe auszusuchen“, so Johannes Dahse. Dem Betrieb wollen sie treu bleiben. Alles müsse zusammenpassen. 75 Prozent der Gäste seien Stammgäste. „Uns geht es um den Spaß bei der Arbeit. Wir haben hier eine Heimat, unsere Wurzeln.“ Jens Wegner



Weitere Informationen per Tel. 038797/7408200, E-Mail: mail@dahses-erbhof.de oder im Internet unter www.dahses-erbhof.de

Meine Zukunft ist digital.

Ich bin dabei!

MAZ

Jetzt die MAZ digital lesen!

Teste das MAZ E-Paper 2 Wochen kostenlos oder bestelle gleich die digitale MAZ mit einer Ersparnis von bis zu 240 €.

Spare bis zu 240 €!*

* Jährlich im Vergleich zur gedruckten Ausgabe

Und so geht's: QR-Code scannen, telefonisch ☎ 0331 28 40 140 oder online bestellen unter

- 📍 MAZ-online.de/umsteigen-kyritz bzw.
- 📍 MAZ-online.de/umsteigen-wittstock

Märkische Allgemeine

MAZ

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland

Ja, ich bestelle! Beginn

- ☐ **MAZ E-Paper** 84629/1
2 Wochen lang kostenlos testen. Test endet automatisch.
- ☐ **MAZ E-Paper – 12 Monate mit Prämie** 84628/3
(E-Paper 12 Monate + 50 € Barprämie) für 26,90 € im Monat
- ☐ **MAZ Bundle – E-Paper mit Tablet**
(E-Paper 24 Monate + Galaxy Tab A8) für 29,90 € im Monat*
* zzgl. 1 € einmalige Zuzahlung/Ratenzahlung 24 Monate
Weitere Angebote unter MAZ-online.de/umsteigen-kyritz bzw. MAZ-online.de/umsteigen-wittstock

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

Geburtsdatum Telefon

E-Mail-Adresse (wichtig für die Bestellbestätigung, den E-Paper-Zugang, etc.)

Nach 12 Monaten bzw. 24 Monaten bei Bundle-Bestellung läuft das MAZ-Vorteilsabo weiter, bis Sie etwas anderes von mir hören. Wenn ich danach nicht weiterlesen möchte, genügt eine kurze Info bis spätestens 14 Tage vor Ende des Aktionszeitraums. Ich erhalte die 50 € Barprämie nach Eingang meiner Zahlung.

Widerrufsbelehrung: Diese Bestellung kann innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (Brief, E-Mail) widerrufen werden.

Machen Sie es sich einfach: Zahlen per Bankeinzug
Ich zahle bequem per SEPA-Lastschriftmandat. Dazu ermächtige ich die Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen.

IBAN

Bankinstitut

Kundeninformationen
☐ Ja, ich möchte (jederzeit widerruflich) unverbindlich Informationen zu Angeboten der MAZ per E-Mail und Telefon erhalten.

Ich bestätige, dass die Einwilligung freiwillig erfolgte. Der Nutzung meiner personenbezogenen Daten durch die MAZ kann ich jederzeit telefonisch (0331 2840377), schriftlich (Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam, Friedrich-Engels-Straße 24, 14473 Potsdam) oder per E-Mail (aboservice@maz-online.de) widersprechen.

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten:
www.madsack.de/dsgvo-info
Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam,
Sitz: Potsdam, Registergericht: Amtsgericht Potsdam HRB 401

Datum Unterschrift