

Durch den Park gefuttert - die Gastronomie



Frühstück Ein Start in den Morgen - Möglichkeiten im Hansa-Park in den Tag zu starten.

Imbisse Von süß bis herzhaft - alle Parkimbisse im Detail vorgestellt.

Auszeit Drei Restaurants und ein Café - wenn es einmal etwas mehr sein darf.

Meinungen Lieblingsspeisen und Orte - zwischen meinen Favoriten und Google Rezensionen.

Tipps & Tricks Preisunterschiede, Öffnungs- und Wartezeiten - hast du das gewusst?

Interview Verantwortliche im Gespräch - ein Blick hinter die Kulissen der Parkgastronomie.

Gestern & Morgen Interessant - Highlights der Vergangenheit und ein Blick in die Zukunft.





SCHLEMMEN

Was gibt es wo im Hansa-Park zu essen und welches sind die wirklichen Highlights der Parkgastronomie? Ob ein schneller Snack auf die Hand, etwas Süßes oder doch eine größere Auszeit, diese Ausgabe von CLOSE - dem Magazin von HaPaGuide hilft dir gastronomisch bestens vorbereitet zu sein.

In diesem Heft liest du nicht nur meine ganz persönliche Meinung, sondern wir werfen ebenfalls einen Blick auf Google Rezensionen. Außerdem stehen Oliver Rühle-Gerdes und Dirk Pohnke, verantwortlich für die Hansa-Park Gastronomie, im Interview für uns bereit.

Dabei unterscheidet sich das heutige Angebot doch teils stark von ehemaligen Parkspeisen. Erinnerst du dich noch an spanische Tapas oder Gyros unter der Loopingbahn? Von 2015 bis 2019 gab es sogar zahlreiche Gastronomie-Specials im Park zu genießen.

Also besser noch eine Kleinigkeit gegessen bevor du weiterliest, denn spätestens am Ende dieser Ausgabe wird dir das Wasser im Munde zusammenlaufen. Es ist aufgetischt und nun

Viel Freude beim Lesen!



Es kann sich lohnen mit leerem Magen in Richtung Hansa-Park aufzubrechen. Gleich mehrere Verkaufseinrichtungen bieten dir die Möglichkeit für ein Frühstück direkt im Park. Dabei gab es 2024 noch die morgendliche Wahl zwischen dem Café Rosa und Restaurant Weltumsegler. Nun wurde das innenliegende Angebot auf das größte Parkrestaurant beschränkt, während das rosa Café eher Anlaufstelle für Spätaufstehende ist. Die Änderung des Frühstücksangebots sollte hauptsächlich in den seit 2020 geltenden, späteren Parköffnungszeiten liegen. Ist heute ab 10 Uhr geöffnet war ein Hansa-Park Besuch bis einschließlich 2019 bereits eine Stunde früher möglich.

Doch zurück zum Weltumsegler, denn hier findest du das mit Abstand größte Frühstücksangebot. An vielen Tagen öffnet das Sierksdorfer Holstentor bereits ab 9:30 Uhr und mit ihm das maritime SB-Restaurant. Vom Holsteiner Frühstück mit Salami, Käse und Mett bis zum Fitness Frühstück mit Hähnchenbrust, Melone, Mozzarella, Tomaten und fettreduzierter Salami wirst du hier fündig. Dazu je zwei Brötchen und Butter. Doch auch Spiegel-, Rühreier und Omelette lassen sich frisch zubereiten. Außerdem steht ein Breakfast Burger

Dein morgendlicher Start - zwischen Ei und Croissant, ein Frühstück mit Parkatmosphäre.





auf der Speisekarte. Die günstigste Möglichkeit hier zu frühstücken ist ein Brötchen oder Croissant mit Butter und Marmelade, dazu eine Tasse Kaffee, Tee oder heiße Schokolade für zusammen 5,90 Euro. Bircher Müsli und Granola Bowls sind ab 4,50 Euro erhältlich.

Seit seiner Renovierung zum Saisonstart 2025 ist ebenfalls der Brezelshop vor dem Service-Center allmorgendlich geöffnet. Hier gibt es

frisch aufgebackene Laugenbrezeln ab 1,50 Euro, sowie Croissants für 2,30 Euro und Pain au Chocolat für 2,40 Euro. Eine Tasse Kaffee kostet 3 Euro, womit du an diesem Snack Point ab 4,50 Euro frühstücken kannst. Ein Geheimtipp ist und bleibt der Frühstücksburger am Kiosk am Hanse-Flieger für 5,90 Euro. Er wird mit Salat, frischem Ei und Speck serviert.

Wenn du es bis 12 Uhr ohne Frühstück ausgehalten hast kannst du nun auch das Café Rosa besuchen. Günstigste Wahl der Buttercroissant mit Frischkäse und Erdbeermarmelade für 5,40 Euro. Joghurt mit Granola und frischen Beeren, sowie selbstkreierte Sandwiches, mit z.B. Eiersalat, Egg Benedict oder Rührei, sind ab 9,80 bzw. 9,90 Euro erhältlich. Nun liegt die schwierige Wahl bei dir.



ABWECHSLUNG

Nach dem Frühstück ist vor dem Mittag, aber es kommen ja auch noch der Nachmittag und Abendessen auf dich zu. Spätestens ab 12 Uhr stehen dir eigentlich alle Gastronomieeinrichtungen offen. Dabei bietet die Hanse in Europa, als Ein- und Ausgangsbereich des Hansa-Parks, mit Abstand die meisten Möglichkeiten auf süße wie herzhaft Leckereien. Doch auch New Lübeck und der Peterhof von Novgorod sind beliebte Anlaufstellen unter den Parkgästen, wenn es ums Essen geht. An Wochenenden

Wenn der Hunger kommt - von süß bis herzhaft bieten die Themenwelten dir einiges.

und in den Ferienzeiten ist die Auswahl auf dem Alten Jahrmarkt besonders groß. Eher leer ausgehen wirst du in den Bereichen Wasserspaß, Fiesta del Mar und den Reichen des Nordens und das, obwohl hier Großattraktionen wie der Schwur des Kärnan oder Störtebekers Kaperfahrt zu finden sind. Doch der Reihe nach. Bewegen wir uns im Uhrzeigersinn durch den Park, mit seinen Themenwelten. Dabei konzentrieren wir uns auf die täglich geöffneten Gastronomieangebote.

Los geht es in der Hanse in Europa. Die Kulisse entführt in die städtische Welt der Hanse zwischen dem 12.-17. Jahrhundert, mit Gebäuden aus Deutschland bis Skandinavien, Portugal, Italien und ins Baltikum. An sich durftest du alle hier befindlichen Gastronomieeinrichtungen bereits zum Frühstück kennenlernen, doch der



Brezelshop macht sein Hauptgeschäft tatsächlich gegen Abend. Dann werden die unterschiedlichen Laugenbrezeln besonders beliebt, da viele Gäste diese für ihren Weg nach Hause kaufen. Es bilden sich teils lange Schlangen. Doch an einem zweiten Verkaufsfenster gibt es noch Kugeleis. Eine große Kugel Mövenpick Eiscreme ist hier noch für unter zwei Euro zu haben. Das Café Rosa, sowie Restaurant Weltumsegler stelle ich dir detailliert auf Seite 6 vor.

Reisen wir weiter in das Bezaubernde Britannien. Zwischen begrünter Burg, Ruinen und Felsen findest du am Ausgang des Royal Scotsman The Filling Station. Der kleine, in schwarz-weiß gestreifte, Imbiss bietet vieles rund um die Wurst. Nebst Curry-, Bratwurst und Hot Dogs sind kleine Fleischbällchen erhältlich. Natürlich dürfen auch Pommes nicht fehlen. Demnächst könnte noch weiter aufgetankt werden. Dazu aber mehr auf der letzten Seite.



Die Parkgastronomie

HaPaGuide bietet dir innerhalb der Rubrik „Entdecken“ Seiten zu gleich 20 unterschiedlichen Gastronomieeinrichtungen.

Gleich mal reinschauen und noch mehr Hunger bekommen.
Gastronomie.HaPaGuide.de.

saftige Chicken Filet ist sogar als Burger erhältlich. Vegetarisch wird es mit Knusperstäbchen aus Gouda und Gemüse. Dazu? Natürlich Pommes, aber auch Nachos.

Nun ist es nicht mehr weit ins Wikingerland. Am Ausgang der Schlange von Midgard liegt Elins Vafflejern (übersetzt: Elins Waffeleisen). Am Duft der frisch gebackenen Waffeln ist kaum vorbei zu kommen. Die Waffeln gibt es klassisch mit Puderzucker, Apfelkompott, Schokosauce, Toffeecreme und Krokant, Beerenkompott und Nutella. Gerne auch mit Schlagsahne.



Yee-haw und willkommen in der Westernstadt New Lübeck, benannt nach Lübecker Kaufleuten, welche nach der Entdeckung Amerikas Richtung USA auswanderten. Hier liegt der Saloon New Chance. Dieser ist jedoch später Teil dieses Hefts. Doch mit Joe's Grill n' BBQ liegt noch eine weitere Stärkungsmöglichkeit in den sandigen Straßen. Fackelspieße vom Schweinenacken und Putenspieße



*Einfach authentisch -
Tex-Mex-Gerichte mitten
in der Westernstadt New Lübecks.*

kommen genauso vom Grillrost wie Rostbratwurst. Diese gibt's sogar mit Sauerkraut und Schmorzwiebeln. Chicken Nuggets und Nachos ergänzen das Tex-Mex-Angebot.

Unter der Eisenbahnbrücke des Hansa-Park Express hindurch führt der Weg in die Mitte des Parks und auf den Alten Jahrmarkt, mit seinen süditalienischen Fassaden. Zwischen Safari-Jeeps und Freilichtbühne steht die original Mandelkutsche mit allerlei Süßigkeiten. Highlight dürften jedoch die warmen Mandeln sein. Ein



Stück weiter, am Lachtempel, ist der Kiosk kleiner Zar zu finden. Mit Frozen Yoghurt, Softeis und Keksteig kann es hier am Nachmittag ganz schön voll werden.

Leicht aufwärts geht es in den hölzernen Peterhof von Novgorod. Die Themenwelt lebt von der Wildwasserfahrt - Der Wasserwolf am Ilmensee und der Katapultstartachterbahn Flucht von Novgorod. Mitten unter den Schienen liegt der Kiosk im Peterhof mit seinen zahlreichen Burger-Kreationen. Ob Beef, Chicken, Veggi oder Vegan, hier werden alle fündig. Burger gibt es ab 7,50 Euro. Etwas besonderes bietet die Avocado Chicken Bowl mit gebackenem Hähnchenfilet, Bulgur, Avocado und Salat. Mit Pommes, Currywurst und Chicken Nuggets ist die Auswahl wirklich riesig. Kaum einen der Burger verputzt wartet hinter den Tierkindern vom Peterhof die Waffelbackstube. Passend des Namens sind die kreisrunden Waffeln mit Puderzucker, Kompott, warmen Kirschen und Nutella zu haben. Doch es liegen auch Donuts und Muffins in der Theke und an einem zweiten Verkaufsfenster werden Kugel- und Softeis gereicht, sogar mit Schokohut.



Weiter geht's in eine der ruhigsten Ecken. Im Hansa-Garten, am Durchgang vom Alten Jahrmarkt, liegt die Crêperie mit ihren drei Crêpe-Platten. Absolut kein Geheimtipp, denn eigentlich stehst du hier von Öffnung bis zum Parkschluss Schlange. Zu beliebt sind die dünnen Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, Nutella, Apfelmus, Kinderschokolade oder Karamell und Krokant. Premium-Varianten mit Obst sind ebenso erhältlich. Herzhaftes serviert der Kiosk am Hanse-Flieger.

*Beliebte Anlaufstellen -
Teens essen Crêpes und Erwachsene
Fisch unter der Loopingbahn.*

Nebst Frühstücksburger isst man hier vor allem Fisch. Backfisch, Fischfrikadellen, sowie Fish & Chips können verputzt werden. Dazu eine riesige Auswahl frisch belegter Fischbrötchen, ab knapp über vier Euro. Alles kommt aus nachhaltigem Fang. Du isst lieber fischfrei? Dann bestelle dir einen Hot Dog, Potatoe Twister oder Milchshake.

Damit sind wir auch fast schon wieder am Parkausgang angekommen. Hoffentlich ist dir die große Auswahl klar geworden und warum es sich lohnt sich rechtzeitig mit dem Angebot auseinanderzusetzen? An volleren Besuchstagen können übrigens zahlreiche, weitere Gastronomieeinrichtungen für dich offen stehen.

Dann serviert der Kiosk an der Schiffschaukel Currywurst, am Kiosk im Wikingerland findest du Hot Dogs und an der Blockhütte der Reiche des Nordens Slush-Getränke. Vor Parkschluss stehen in den Ferienzeiten häufig mobile, süße Stände mit Zuckerwatte, Slush und Mandeln, nahe der Blumenuhr. Wer die Wahl hat, hat eben die Qual.





AUFENTHALT

Du kommst öfters im Hansa-Park vorbei oder hast etwas mehr Zeit mitgebracht? Dann stehen dir ein rosa Café und bis zu drei Parkrestaurants offen. Dabei gibt es alle der großen Restau-

rants bereits seit der Hansaland Eröffnung 1977. Die einzige Ausnahme bildet das Café Rosa, established 2024. Ganze 47 Jahre brauchte es bis zu einer weiteren Gastronomie-einrichtung mit gemütlichen Innensitzplätzen. Doch das Warten hat sich gelohnt, denn das schwedische Café im Herrenhaus-Stil wirkt wie ein märchenhafter Farbkleck in der Hanse in Europa. Schachbrettfliesen, Blumenarrangements und ein eigener Midsommar-Garten. Vor dem Café eine Terrasse mit Blick auf das Hanse-Karussell und den Hanse-Flieger. Alleine die Wahl des Sitzplatzes ist also gar nicht so einfach.

*Die Zeit genießen -
mit Klassikern, Saloon
und Café Rosa.*

Wer es an der Eistheke mit den zwölf Sorten der Antica Gelateria del Corso vorbeischafft wird gebeten auf eine Platzierung zu warten. Der Weg in das Café führt entlang der großen Kühltheke mit zahlreichen Kuchen, Torten und süßen Leckereien. Doch es können Bruschetta, Croissants und Laugenbrezeln mit Dip, sowie eigene Sandwiches aus Brioche- bzw. Vollkornbrot bestellt werden. Die Preise variieren zwischen 5,40 Euro bis 12,90 Euro. Hausgemachte Limonaden, Eistees oder der Affogato (Espresso mit Vanilleeis) erfrischen an warmen Tagen. Heißgetränke kommen nur hier aus einer Siebträgermaschine mit Bohnen aus kleinen, lokalen Manufakturen. Genieße einen großen Cappuccino mit einem Stück rosa Schaum für 4,70 Euro und das mit Service am Tisch.



Download der Speisekarten

HaPaGuide bietet dir jedes Jahr die aktuellen Speisekarten als Download. Besuche die Seiten der Restaurants oder scanne die QR Codes.



Café Rosa Weltumsegler Saloon

Praktisch direkt nebenan liegt mit dem Weltumsegler das größte Parkrestaurant. Das klassische Selbstbedienungs Restaurants wurde über die Jahre 2018 bis 2020 umfangreich renoviert und wirkt heute wie ein moderner Marktplatz mit Tischen und Stühlen zwischen Seekisten. Die Außenterrasse bietet Blick vorbei am Hamburger Fleet Schlösschen auf Nessies Looping und den Highlander.



Während Wraps, Salate, Kuchen, Desserts und Getränke direkt vom Marktplatz mit zum Tisch genommen werden, werden warme Gerichte beim Personal bestellt. Ein Pager informiert über die Abholung. Von Klassikern wie Schnitzel und Currywurst, bis Backhendl, Pasta, Burger und Gemüsecurry. Statt Pommes kommen hier Potatoe Dippers auf die Teller. Warme Gerichte gibt es ab 12,40 Euro. Viele sind als Junior Portionen auch günstiger erhältlich. Kinder können an digitalen Displays malen und puzzeln.



Eine der beliebtesten Anlaufstellen bietet der Western-Saloon New Chance, eingerichtet mit original Dekoelementen des Sammlers Heinz Bründl. Der Gasträum wurde gemütlich über drei Gebäude aufgeteilt. Vor dem Saloon liegt eine zweigeteilte Veranda mit überdachten Außensitzplätzen und Blick durch die sandigen Straßen New Lübecks.



Hauptaugenmerk liegt auf den Burger Spezialitäten. Wähle zwischen Rind-, Hähnchen und vegetarischen Patties. Premium wird es mit gegrillten Angus Beef oder südamerikanischen Rindfleisch. Alles zwischen Brioche, Rustikal oder Laugen Buns. Als Beilagen stehen

Western Fries, Nachos und Süßkartoffelpommes im Menü. Doch auch Ofenkartoffeln, Salate und das New Lübeck Chili gehören zur Tex-Mex-Küche des Saloons. Nebst klassischen Softgetränken, kann aus hausgemachten Limonaden, Fassbrause, Saft und Spritz gewählt werden. Das frisch gezapfte Bier kommt genauso von der Bar, wie alle anderen Getränke und Spirituosen. Die Burger Preise beginnen bei 15,90 Euro.



Bleibt noch die italienische Küche des Ristorante L'Artista, gelegen mitten auf dem Alten Jahrmarkt. Leider hat dieses Restaurant seit einiger Zeit nur noch sehr selten und vorwiegend in der Hauptsaison geöffnet. Dann werden frisch belegte Pizzen und Eis aus der Theke angeboten. Das Interieur zeigt ehemalige Darbietungen aus dem Hansa-Park und Artworks zum kleinen Zaren, teils in der Optik historischer Zirkuswagen. Immerhin die wunderschöne Außenterrasse mit Blick durch die Themenwelt kann auch an geschlossenen Tagen genutzt werden.

*Das solltest du wissen -
saisonales Zusatzangebot und
wohin wenn's drängt?*

Wissen solltest du, das bis auf den Saloon New Chance, keines der Restaurants über eigene Toiletten verfügt. Diese findest du in der Hanse in Europa im Untergeschoss des Service-Centers, sowie Untergeschoss am Piraten Camp und auf dem Alten Jahrmarkt im Durchgang des Lachtempels.





Bild: Das 2024 eröffnete Café Rosa entwickelte sich schnell zu einem meiner Lieblingsorte im Park, auch wenn es teils (berechtigte) Kritik gibt.

Marcel Scheew

Betreiber von HaPaGuide und
Autor des Magazins CLOSE.



„Leider lässt sich ein Cappuccino im Café Rosa erst ab 12 Uhr genießen. Daher heißt es aushalten und die Zeit mit einem ausgiebigen Frühstück im Restaurant Weltumsegler überbücken.“



LIEBLINGE

Nun darfstest du das umfangreiche Gastronomie-Angebot kennenlernen. Doch was lohnt sich wirklich und was kann ich dir empfehlen? Bevor wir zu meinen ganz persönlichen Vorlieben kommen sehen wir uns noch einmal die Innengastronomie etwas genauer an, denn die einzelnen Restaurants erhalten über Google bis zu 60 Bewertungen. Ein generelles Meinungsbild welches es nicht zu verachten gilt. Google-Favorit Besucher: das Restaurant Weltumsegler. Hingegen schneidet der Fan-Favorit Saloon New Chance eher schlechter ab. Woran liegt es?

Mit gerade einmal 3,4 von 5 Sternen sind Kritikpunkte am Saloon die hohe Beliebtheit und somit hohe Wartezeit auf einen der begehrten Tische. Besondere Ernährungsformen kommen eher kurz und die Preise werden lediglich als „ok“ empfunden. Hat man erstmal einen Tisch ergattert ist das Essen schnell gebracht. Die Einrichtung sorgt für ein stimmiges Ambiente und der Geschmack des Essens ist gut. Letztlich scheint ein gelungener Besuch nicht zuletzt von der Besuchsfülle des Parks abzuhängen.



Mit einer 4,0

ergattert das Café Rosa Platz 2. Das Personal wird als aufmerksam und freundlich beschrieben. Kuchen, Torten und Kaffee sind lecker und die Einrichtung wunderschön. Kritik gibt es auch hier am „Wait to be seated“ Konzept. Außerdem dauert es teils länger bis Speisen und Getränke den Tisch erreichen. Sprachlich kann eine Bestellung herausfordernd sein und es gibt kein WC im Café.

Verbleibt als Google-Liebling das Restaurant Weltumsegler. Mit 4,5 Sternen braucht sich das Restaurant nicht zu verstecken. Auch wenn die

Auswahl nicht viele „besondere“ Gerichte bietet und Getränke eher teuer sind gibt es leckeres Frühstück, ein umfangreiches, vegetarisches Angebot und gute Portionen zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Seit seiner Renovierung in einem ansprechendem, sauberen Ambiente, mit Stromanschlüssen und Kinderspielmöglichkeiten. Zwar kann es manchmal etwas dauern bis die frischen Speisen abholbereit sind, dafür ist das Personal stets zuvorkommend.

*Preis-Leistung, Qualität
oder doch Ambiente -
was ist entscheidend?*

Auch ich empfehle dir einen Besuch im Weltumsegler.

Allerdings bevorzuge ich das Frühstück und das am Liebsten schon kurz vor offizieller Parköffnung. Zu zweit lohnt es sich einen der herzhaften Frühstücksteller zu teilen und ein extra Brötchen hinzuzukaufen, denn der Belag ist reichlich. Dann noch eine frische Eierspeise dazu gewählt wirst du mehr als satt in den Park rollen. Alleine oder an besonders warmen Tagen mag ich das Bircher Müsli, sowie die Granola Bowl mit frischen Beeren. Den Frühstücksburger bevorzuge ich am Kiosk am Hanse-Flieger. Die Tasse Kaffee spare ich mir auf bis um 12 Uhr das Café Rosa öffnet.



Nach zwei bis drei Stunden Parkbetrieb bietet das rosa Café eine tolle Pausenmöglichkeit mit Kaffeespezialitäten aus dem Siebträger. Die mit Abstand beste Qualität im Park. Wähle einen Cappuccino oder Flat White. Soll es auch etwas süßes sein empfehle ich die Schokoladentorte (übrigens auch der Liebling der Parkbetreiberin Claudia Leicht), einen Cinnamon Cube oder Croissant Roll. Nachmittags steht mir meist der Sinn nach einer frisch gebackenen Waffel im Wikingerland oder dem Peterhof von Novgorod. Alternativ nach einem Frozen Yoghurt am Kiosk kleiner Zar oder einem kühlen Getränk auf der Veranda des Saloons New Chance. Abends dann noch einen der Burger oder die Bowl am Kiosk im Peterhof oder Chicken Filets im Miner's Camp. Wer noch größeren Hunger hat sollte die Menüangebote mit Pommes und Getränk beachten. Alleine gibt es die Chicken Filets auch als Junior Portion. Pro Person würde ich so 20-25 Euro für die Hansa-Park Gastronomie einplanen und das Picknickproviant (bis auf Wasser) getrost zu Hause lassen.



Alleine gibt es die Chicken Filets auch als Junior Portion. Pro Person würde ich so 20-25 Euro für die Hansa-Park Gastronomie einplanen und das Picknickproviant (bis auf Wasser) getrost zu Hause lassen.

RATSCHLÄGE

Jetzt wird es besonders interessant, denn sowohl die Produktqualität kann innerhalb des Parks variieren als auch die Preise. Zudem lässt sich Wartezeit sparen und so ein Hansa-Park Besuch stressfreier erleben. Generell solltest du wie so oft antizyklisch vorgehen und die Hauptessenszeit meiden. Diese liegt zwischen 12:30 bis 14 Uhr. Dafür ist der genannte Zeitraum ideal für das Bezaubernde Britannien, denn die meisten Besuchenden befinden sich nun weiter hinten im Park. Ein besonders frühes oder spätes Essen ist generell am Kiosk am Hanse-Flieger möglich. Der Kiosk öffnet mit dem Park und verkauft noch nach Parkschluss. Zwischendurch ein Eis am Stiel oder nur ein Getränk? Dann wirst du in den unterschiedlichen Ride-Shops fündig und musst in der Regel gar nicht warten. Getränke fließen aus Zapfhähnen. Einzige Ausnahme bildet ein Kühlschrank im Hanse-Kontor. So kannst du Getränke besser mitnehmen.

Spare bis zu 4,20 Euro bei ein und dem selben Produkt. Wie? Indem du statt in einem der Restaurants dich für die Außengastronomie (Imbisse) entscheidest. Gleich morgens lässt sich der Frühstücksburger im Restaurant Weltumsegler für 9,40 Euro oder am Kiosk am Hanse-Flieger für 5,90 Euro genießen. So schnell hast du 3,50 Euro mehr im Portemonnaie. Einen Rindfleischbur-



Außenkiosk statt Restaurant - spare bare Münze durch die richtige Wahl.



Interessante Fakten...

...rund um
die Parkgastronomie.

20

Gastronomieeinrichtungen
können dich an den vollsten
Tagen der Saison erwarten.

9

weitere Verkaufsstellen
unterstützen die Gastronomie.
Darunter Ride-Shops,
das Hanse-Kontor oder
der Christmas Shop
mit seinen Bonbons.

2

Euro und 10 Cent teurer wurde
eine Portion Pommes über die
vergangenen zehn Jahre. Somit
hat sich der Preis verdoppelt.

38

Sondergerichte waren während
des letzten Herbstzauber Food
Festivals erhältlich.

1

weitere Gastronomieeinrichtung
ist fertiggestellt und wartet auf
ihre Eröffnung. Das Gebäude
liegt hinter dem
Carrousel Baltique.



ger im Brioche Brötchen mit Salat, Röstzwiebeln und Gurken bietet dir sowohl der Saloon New Chance, als auch der Kiosk im Peterhof. Inkl. Pommes spart dich der Imbiss satte 4,20 Euro. Jetzt noch eine Cola? Während du im Saloon 3,90 Euro bezahlst bieten die Außenkioske die gleiche Menge für einen Euro weniger. Dafür musst du auf das Glas verzichten. Nachos bekommst du nebst Saloon (6,90 Euro) auch im Miner's Camp, oder wenn geöffnet in der Tienda del Mar, für 4,40 Euro, inkl. warmer Käsesauce. Eine Currywurst mit Potato Dippers schlägt im Restaurant Weltumsegler mit 11,90 Euro zu Buche. Pommes statt Potato Dippers und ein Abendessen im Peterhof oder auf dem Alten Jahrmarkt und du zahlst glatte neun Euro. Selbst die Laugenbrezel kann 20 Cent Unterschied machen, zwischen Weltumsegler und Brezelshop.

Hier noch ein Tipp von mir: die Brezel ist besonders beliebt vor der Heimreise. Kaufe sie vor 16 Uhr und du ersparst dir eine wirklich lange Schlange. Wenn dir der Sinn nach Bratwurst steht, dann laufe unbedingt zu Joe's Grill 'n BBQ in die Westernstadt New Lübeck, denn nur hier kommt dir Wurst von einem richtigen Grill. Du wirst es nicht bereuen! Doch selbst innerhalb der Restaurants gibt es Unterschiede. Mein Beispiel: ein Granola mit frischen Beeren im Café Rosa für 9,80 Euro oder im SB-Restaurant Weltumsegler für 5,90 Euro. Und nun? Hast du noch ein paar Euro übrig für ein schönes Souvenir. Bitteschön.

*Das solltest du wissen -
mehr Geschmack
und weniger Wartezeit.*



**Übrigens werden an
besonders vollen Tagen
mobile Stände für
Zuckerwatte, Slush und
Mandeln abends vor dem
Parkausgang aufgestellt.
Somit kannst du auf dem
Weg zu Bahn oder Auto
noch etwas naschen.**

Bild: Außenimbisse wie der Kiosk im Peterhof bieten i.d.R. das bessere Preis-Leistungs-Verhältnis. Müsli und Granola nimmst du dir günstiger im Weltumsegler.





Bild: Morgens mit Milchkaffee und Croissant den Blick durch die quirlige Kulisse der Hanse genießen. Einer der Tipps im Interview.

Dirk Pohnke und Oliver Rühle-Gerdes

Verantwortliche für die
Hansa-Park Parkgastronomie.



*„Möchte ich diese Qualität auch
meinen engsten Freunden präsentieren?
Im Branchenvergleich haben wir
absolut die Nase vorn.“*





NACHGEHAKT

Im Juni 2022 stand Parkgeschäftsführer Christoph Andreas Leicht in Ausgabe 17 „45 Jahre Hansa-Park - Die Meilensteine uns bereits Rede und Antwort. Nun durfte ich meine Fragen Oliver Rühle-Gerdes und Dirk Pohnke aus der Parkgastronomie stellen. Tatsächlich sind die beiden keine

Unbekannten für mich, denn 2003/04 arbeitete ich in ihrer Abteilung in unterschiedlichen Imbissen, kellnerte im Saloon und stand mit Fischbrötchen und Räucherfisch neben der Käpt'n Orki (Abenteuerschiff geschlossen Ende 2021).

Team, Disposition, Frische, aber auch der Preis, alles Faktoren welche entscheidend für das Parkangebot sind. Wir sprechen über die Zusammenstellung des Angebots, Aufstellung gegenüber Mitbewerbenden, Planung und Herausforderungen. Was wird wohl besonders nachgefragt und dürfen wir uns auf neue, kulinarische Genüsse freuen? Schauen wir mal was die Zwei uns verraten und wo Ihre persönlichen Vorlieben liegen?



Würden Sie sich, Ihre Abteilung und Tätigkeitsbereich bitte kurz vorstellen?

Wir, Dirk Pohnke und Oliver Rühle-Gerdes, sind in einem größeren Team unter anderem auch für die Parkgastronomie verantwortlich. Unser Prinzip heißt: Das Teamergebnis ist regelmäßig besser als das beste Einzelergebnis. Deshalb stehen wir hier nur stellvertretend für unser ganzes Team.

Größere Freizeitparks wie der Europa-Park oder das Phantasialand arbeiten mit Vorabbuchungen ihrer Parkgäste. Ein Besuch im Hansa-Park kann spontan und ohne Voranmeldung stattfinden. Wie ist es gastronomisch möglich auf Besucherschwankungen zu reagieren?



Wir haben uns nach ausführlicher Recherche und Diskussion derzeit gegen das Modell entschieden, die Gäste auf einen bestimmten Besuchstag zu verpflichten. Kluge Disposition, ein durchdachtes Gastronomieangebot sowie unser Prinzip, alles frisch für unsere Gäste zuzubereiten, sind unsere Antwort auf diese Herausforderung. Dieser Challenge müssen sich die Kollegen und alle Restaurants im Übrigen auch stellen, da man nie genau weiß, was die Gäste dann tatsächlich bestellen. Schon allein das Wetter spielt hier eine große Rolle. Bei kaltem Nieselwetter gibt es andere Auswahl Schwerpunkte als bei 30°C im Schatten.

Gehen auch einmal Artikel aus und wie läuft die Vorausplanung für einzelne Imbisse ab?

In der Regel gehen keine Artikel aus, denn wir arbeiten mit einem sehr professionellen Warenwirtschaftssystem, welches die Lagerbestellung automatisch quasi vordenkt, so dass wir nur noch minimal nachsteuern müssen. Im Ergebnis wird jedes Lebensmittel, welches wir einkaufen, auch tatsächlich bei uns frisch verwendet. Und wenn einmal ein Artikel ausgeht, dann hängt dies in der Regel mit der generellen Lieferbarkeit zusammen.



Gibt es Abteilungen, mit welchen die Gastronomie in enger Abstimmung ist und falls ja wozu?

Der HANSA-PARK funktioniert ähnlich einem Schweizer Uhrenwerk. Da ist jedes Rädchen mit dem anderen verbunden. Wir arbeiten daher mit allen Kollegen sehr eng und sehr produktiv zusammen. Ein schönes Beispiel ist unsere Haustechnik, die uns die technische Grundlage für das Gastronomie-Angebot bereitet.

Regionales Rindfleisch auf den Burgern im Peterhof, nachhaltiger Fischfang für den Kiosk am Hanse-Flieger und Kaffee aus kleinen Manufakturen im Café Rosa. Wonach wird eine Zulieferung ausgewählt und warum gibt es innerhalb des Parks Unterschiede wie z.B. Pommes, Potato Dippers und Western Fries?

Bei der Auswahl der Produkte muss stets die Qualität und dann das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen. Minderwertige Ware kommt bei uns nicht auf den Tisch. Wir wägen stets sorgsam ab: Ist dies die Qualität, die ich auch meinen engsten Freunden oder meinen liebsten Familienmitgliedern präsentieren möchte? Dann, wenn es etwas richtig Gutes sein soll? Bieten wir genug Auswahl an? Bei den Kartoffelprodukten haben wir uns beispielsweise für ein breites Angebot entschieden, damit es auch abwechslungsreich bleibt.



Für viele gehört Fast Food zu einem Freizeitparkbesuch absolut dazu. Ob Hot Dog, Currywurst, Burger, Pommes oder Cola, welches sind die Favoriten unter Ihren Gästen und könnten Sie mal eine Zahl nennen?

Für nahezu 100% unserer Besucher ist der HANSA-PARK Besuch etwas ganz Besonderes. Bei über 90% unserer Besucher gehört es auch dazu, dass man sich dann etwas Schönes oder Leckeres gönnen möchte. Fast bei 99% unserer Besucher wird dann auch mal ein Auge zugezückt: Da wird die Mayo gerne genommen oder auch anstatt Wasser gerne mal eine Cola getrunken.



Weltweite Preissteigerungen, Schwierigkeiten in Lieferketten, ein saisonaler Parkbetrieb und Personalmangel. Die heutigen Zeiten stellen viele Unternehmen vor Herausforderungen. Womit kämpfen Sie innerhalb der Gastronomie und wobei sehen Sie sich bereits gut aufgestellt?

Wir sehen uns dank der Unterstützung unserer Kollegen vom Einkaufsteam sowie den Kollegen unserer HR-Abteilung sehr gut aufgestellt. Das, was die Kollegen dort leisten, ist für uns unverzichtbar. Im Ergebnis haben wir im Branchenvergleich absolut die Nase vorn und können unser umfangreiches Angebot in der Regel sehr gut abbilden.

Im April 2023 wurde parkseitig ein neuer Snackpoint am Carrousel Baltique angekündigt. Das Gebäude steht und der Innenausbau lief an. Warum wurde an dieser Stelle nie eröffnet und ist eine Eröffnung weiterhin angedacht?

Dazu können wir Ihnen leider keine Auskunft geben, sondern müssen an unsere Strategen verweisen. Dort heißt es in der Regel aber dann: Wartet bitte ab, die Zeit wird noch kommen.





Besonders zwischen 2015-2019 gab es viele, teils monatliche, Gastronomie-Specials zu erleben. Heute beschränkt sich ein Zusatzangebot fast ausschließlich auf das Food Festival während des Herbstzaubers am Meer. Warum wird auf ein wechselndes Zusatzangebot verzichtet?

Sie haben die Frage bereits schon selbst beantwortet: Mit dem Herbstzauber Food Festival haben die wechselnden Angebote ihren Platz gefunden. Wir haben hier die stärkste Resonanz gefunden.

Wenn Sie zurück in die Vergangenheit blicken, hatten Sie ein besonderes Gastronomie-Highlight?

Wir vom HANSA-PARK blicken eigentlich eher nach vorne als nach hinten: Unser Favorit im Herzhaften ist der Cheeseburger Classic & und das Egg Benedict und bei den süßen Angeboten die Waffel mit Caramel & Krokant (abgebildet unten auf Seite 12) und der Pink Peach & Honey Iced Tea.

Mein persönlicher Lieblingsort ist das Café Rosa geworden. Wo würden Sie im Park essen und haben Sie ein parkseitiges Lieblingsgericht? Vielleicht gibt es ja auch noch einen Geheimtipp für uns Fans, welchen wir ggf. übersehen?

Je nach Stimmung und je nach Appetit wechselt der Lieblingsort ständig. Auch die Wetterlage trägt ihren Teil dazu bei. So ist es morgens bei Sonnenschein zum Beispiel auf der Terrasse des Weltumseglers superschön. Einen Milchkaffee und ein frisches Croissant mit Blick auf die einzigartige Altstadt der europäischen HANSE-Städte, was will man mehr!



2003/04 durfte ich selber als Parkmitarbeiter der Gastronomie tätig sein. Eine wirklich tolle Zeit! Sollte jemand Sie unterstützen möchten, welche Voraussetzungen sind zu erbringen und darf man sich für die Arbeit im Park eine Verkaufseinrichtung aussuchen?

Die Voraussetzungen für einen Platz in der HANSA-PARK Familie erfahren Sie auf unserer Homepage. Alle anderen Dinge klären wir stets gerne im persönlichen Bewerbungsgespräch. In jedem Fall aber sollte die Bereitschaft vorhanden sein, die HANSA-PARK DNA anzunehmen und zu vertreten.

Zum Abschluss erlauben Sie uns noch einen Blick hinter die Kulissen. Planen Sie schon an neuen Ideen und können uns ggf. einen kleinen Einblick gewähren?

Das könnten wir, aber dann müssten wir Sie so lange hierbehalten, bis alle anderen es auch erfahren dürfen.

Ich würde sofort bleiben! Vielen Dank für den kleinen Einblick und Ihre Tipps. Ich bin mir sicher, dass einige nun mit einem erweiterten Blick durch den Park laufen werden. Wir sehen und schmecken uns im Hansa-Park.



VERÄNDERUNG

Drehen wir die Zeit zurück und schauen uns einmal an was für kulinarische Besonderheiten der Hansa-Park in seiner Vergangenheit zu bieten hatte. Tatsächlich eröffnete

1977 mit dem Park das klimatisierte Hansaland Restaurant-Café. 1994 schloss es für den Umbau zum Kiddie-Camp (heute: Piraten Camp). Suppen, belegte Brote und warme Gerichte wie Putengeschnitzeltes, Schnitzel und Kasseler. Hauptgerichte gab es ab 9,90 DM. Das alles mit Service am Tisch. Nachmittags wurde eine große Auswahl Kuchen und Torten angeboten. Ein Stück Torte kostete 3DM. Heute wirkt das Café Rosa ein wenig wie „Back to the Roots“, natürlich in deutlich modernerer Optik. Eben wieder zeitgemäß. 2010 fand übrigens die Riva Bar ihren Platz im Kiddie-Camp. Eine Theke in Bootsform mit Kaffee und Kuchen Verkauf für wartende Eltern. Die Theke gibt es noch heute und heißt Piraten Bar. Allerdings wurde sie seit dem Umbau zum Piraten Camp nicht mehr geöffnet.

Der Kiosk am Hanse-Flieger kam 1980 zusammen mit Nessie in den Hansa-Park. Als Giros-Kiosk wurde hier das dünne Fleisch vom Drehspieß angeboten. Als 1994 das Service-Center entstand hielt auch die Cafeteria Einzug.

Hier gab es u.a. ein Komplettfrühstück für 5 DM. 2011 konnte für 2,90 Euro ein Brötchen mit Belag nach Wahl und eine Tasse Kaffee im Gebäude genossen werden. 2016 dann die Umbenennung in Hanse-

Café. Ab sofort waren auch fertig belegte Brotstullen erhältlich. Das Café schloss mit der Corona-Pandemie. Heute liegt an gleicher Stelle ein Meeting-Raum innerhalb des Service-Centers.



Mulligan's Popcorn. Auf den Außenverkauf der Pizzeria L'Artista folgte ein Asia Snackpoint und mit dem kleinen Zar



Komplettfrühstück - über zehn Jahre konnte zum Festpreis genossen werden.

Zu 25 Jahren Hansa-Park entstand 2002 die Skoda Auto Hall mit den Space Scootern. An ihrem Ausgang die Café-Bar Milchstraße. Heute nennt sich die Kuchen-Verkaufstheke Caffé Fondaco dei Tedeschi. Geöffnet wurde zwischen 2014 bis ca. 2018. Nun bleibt die Theke, ähnlich der Piraten Bar, leer. Neben dem gleichnamigen Abenteuerschiff stand von 2004-2021 der Kiosk Käpt'n Orki mit Fischbrötchen und Räucherofen. Ebenso gab es an der Rückseite der Westernstadt von 2014-2021 den eher unregelmäßig geöffneten Popcornstand





ein Verkauf von Galettes (herzhaften Crêpes). Jedoch nur einige Wochen bis auf das heutige Eis- und Keksteig-Angebot umgestellt wurde.

Bereits im Interview mit Dirk Pohnke und Oliver Rühle-Gerdes fanden die Monatsangebote aus der Zeit ab 2015 Erwähnung. Sie wurden 2019 durch die sogenannten Foot/d-Notes ersetzt. Darunter wurden Trends wie Quiche, gebackener Camembert, Bruschetta, Avocado Bagels, aber auch Pink Food aufgegriffen und an verschiedenen Stellen im Park angeboten. Auch hier war mit Corona Schluss. Heute beschränken sich die Gastronomie-Specials auf das Herbstzauber

am Meer Food Festival. Dafür gibt es in den letzten 16 Tagen der Saison wirklich ein umfangreiches Zusatzangebot bis in die Ride-Shops.

*Was kommt als nächstes?
Ein Imbiss liegt direkt
an der Neuheit 2026.*

Fehlt noch ein Blick in die Zukunft, denn im Hansa-Garten sollte ein süßer Snack Point hinter dem Carrousel Baltique entstehen. Vielleicht planen die Hansa-Park Strategen hier ja mit dem Best Kept Secret? Ebenfalls wäre denkbar, dass der für 2026 geplante Cornwall Coaster eine Erweiterung der Filling Station im Bezaubernden

Britannien mit sich bringt.

Denn der kleine Imbiss bietet noch einiges an Platz zur Seite von 1903 Somerset Traffic. Wir werden es schon bald erfahren.

Danke fürs Lesen und Guten Appetit.



Bilder: Frisches Popcorn aus einem Fenster rückseitig der Westernstadt. Immer wieder gab es Specials zu erleben, darunter Tapas an der Bodega und Bruschetta mit Avocado im L'Artista. The Filling Station wäre einer der zukünftigen Wachstumskandidaten.



Hat dir diese Ausgabe von CLOSE gefallen?
Weitere Hefte findest du unter CLOSE.HaPaGuide.de.

CLOSE ist das Magazin von HaPaGuide. Alle Ausgaben sind privat und unabhängig vom Hansa-Park verfasst.

© 2025 | Autor: Marcel Scheew
Nicht zur Vervielfältigung freigegeben.

