**Das nördlichste Weinhotel in Deutschland entsteht**

**Weinbek soll Ende Oktober 2018 komplett fertig sein**

[](https://www.primo-pr.com/cms/upload/bildarchiv/weinbek/IMG_0776_MaikeHibert_20180609.jpg) [](https://www.primo-pr.com/cms/upload/bildarchiv/weinbek/IMG_0667_MaikeHilbert_20180609.jpg) [](https://www.primo-pr.com/cms/upload/bildarchiv/weinbek/IMG_0962_MaikeHibert_20180609.jpg)

Foto-Credits: Maike Hibert

**Fockbek, 12. Juli 2018 (primo PR) – Ganz oben im hohen Norden, in der kleinen Gemeinde Fockbek an der Grenze zu Rendsburg in Schleswig-Holstein, liegt ein besonderer Ort voller Geschichte. Das ehemalige Schützenhaus, das sich seit 1939 im Familienbesitz befindet, wird von der Familie Achilles grundlegend verändert – zum WEINBEK, dem nördlichsten Weinhotel Deutschlands. Ende Oktober ist die komplette Fertigstellung mit insgesamt 25 Zimmern, Restaurant, kleinem Saunabereich und Weinkaufsladen geplant. Weitere Informationen und Baufortschritt sind über die neue Website** [**www.weinbek.de**](http://www.weinbek.de) **abrufbar. Informationen gibt es auch telefonisch unter 04331-61230.**

Weinberge gibt es hier zwar hier nicht viele, aber dafür ganz viel Leidenschaft für die „Sonne im Glas“. Seit etwa zehn Jahren betreibt Bastian Achilles einen Weineinzelhandel in Fockbek. Anna Achilles, seine Frau, übernahm 2017 das Hotel Schützenhaus von ihrer Mutter. „Da eine grundlegende Sanierung des Gebäudes geplant war, haben wir uns im Vorwege intensiv Gedanken über eine Neupositionierung des Hotels gemacht. Gemeinsam mit unseren Beratern Cordes und Rieger aus Kiel kamen wir auf die Idee, etwas Untypisches in Schleswig-Holstein zu realisieren – Deutschlands nördlichstes Weinhotel“, so Anna und Bastian Achilles vom zukünftigen Weinbek. Der Name setzt sich aus Wein und der letzten Silbe des Hotelstandortes zusammen – bek bedeutet dabei im Norddeutschen Bach oder kleiner Fluss.

**Design mit Wein**

So ist das Weinbek ganz auf Wein eingestellt – angefangen von den Zimmernummern, die in Oechsle-Graden dargestellt werden bis hin zur Ausstattung, wie Weinflaschentische oder -vasen sowie ansehnliche Bilder mit besonderen Weinsprüchen. Die Zimmerkategorien werden nach der Qualitätspyramide des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter e.V. (VDP) wie Gutswein, Ortswein oder Erste Lage benannt. Die Farbgestaltung im ganzen Hotel spiegelt die edlen Tropfen in all ihren Couleurs wider – dies reicht von dunkelrot bis graugrün. Eyecatcher ist zudem der cognacfarbene Kunstlederstuhl, der in jedem individuell gestalteten Zimmer seinen Platz hat, aber auch die großen gemütlichen Betten mit Eichenholzwand sowie einzelne Spiegel aus Weinfässern.

Zehn Zimmer, die sich im renovierten Anbau befinden, sind bereits fertig und werden zur Buchung angeboten. Vier Zimmer entstehen komplett neu. Dafür müssen der ehemalige Veranstaltungsraum und ein Teil der Gastronomie weichen. Das neue Restaurant eröffnet voraussichtlich Ende Juli und die ehemalige Gaststube, der zentrale Ort im Schützenhaus, wird aktuell zur Rezeption mit Weinkaufsladen umfunktioniert, der Ende August an den Start gehen soll. Darüber hinaus wird ein gemütlicher Saunabereich in einem weiteren Anbau errichtet. Die komplette Fertigstellung ist Ende Oktober geplant.

**Von Weinproben bis Weinmenüs**

Bastian Achilles, gebürtiger Niedersachse, ist gelernter Restaurantfachmann in der Sternegastronomie und erfahrener Weinhändler. Er arbeitete mehrere Jahre bei Rindchen´s Weinkontor in Hamburg als Filialleiter bevor er mit seiner Frau nach Fockbek zog. Seine Weinliebe gilt dem Riesling, jedoch wird er in seinem Weinkaufsladen und im zukünftigen Restaurant Weinsorten aus aller Welt anbieten. „Unsere Gäste können alle Weine aus dem Laden gegen Korkgeld auch im Restaurant genießen. Offene Weine und täglich wechselnde Varianten bieten wir ebenso an“. Neben moderierten Weinabenden, Weinproben und Weinseminaren wird es besondere Weinmenüs geben, die auf der feinheimischen Küche basieren. So stehen zum Beispiel typische norddeutsche Tapas mit korrespondierenden Weinen auf dem Plan. Auch Kinder sind im Hotel sehr willkommen. „Für sie servieren wir unseren leckeren alkoholfreien Secco auf Traubenbasis“.

„Genuss ist Zeit, die bleibt“ ist das Motto des Weinbek und Anna Achilles, gebürtige Fockbekerin und ausgebildete Hotelfachfrau, steht voll und ganz dahinter. „Ich freue mich auf die neue Herausforderung, die einen weiteren Meilenstein in der Geschichte unseres Familienbetriebes bildet“. Sie ist überzeugt von der Lage des Hotels im Herzen von Schleswig-Holstein: „Wir befinden uns genau zwischen Nord- und Ostsee - ideal für Gäste, die beide Meere in einem Aufenthalt verbinden möchten – kombiniert mit exzellentem Weingenuss im hohen Norden. Mein Lieblingsausflugziel ist Eckenförde. In nur 25 Minuten haben ich Stadt, Hafen und ganz viel Shopping-Möglichkeiten“.

Die Zimmerpreise im neuen Weinbek starten ab 79 Euro pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück und WLAN. Weitere Informationen unter [www.weinbek.de](http://www.weinbek.de) oder telefonisch unter 04331-61230.