

DAS MAGAZIN FÜR PRIVATHOTELIERS

Suite Life Magazine

2/2016



Frauen an die Macht!

DAS KRONTHALER

ALPINE COOLNESS
IN TIROL

ZUR SCHWANE

ON THE ROAD AGAIN:
EINE RALLEY
IN EINEM TRIUMPH

CONNI'S ISLAND

UNSER URLAUB IM
ALMDORF ST. JOHANN

SIEBEN DAMEN AUS BERLIN ÜBER KÜCHE, KAFFEE, KULINARIK

ANJA SCHMIDT
CHRISTA LUTUM
SOPHIA RUDOLPH
ELISABETH ANDRASCHKO
GUDRUN ELLINGHAUS
MARIE-ANNE RAUE
SONJA FRÜHSAMMER



Editorial

SIE
HABEN ES
ABER SCHÖN
HIER!



Das ist oft das Erste, was Kunden zu uns sagen, die uns besuchen. Ein echter Stuckaltbau mit einem tanzenden Paar in jeder Ecke unseres Besprechungsraumes! Eine verspielte Heiterkeit begleitet uns durch unsere Tage und lässt uns hin und wieder etwas übermütig werden.

So haben wir uns auch vor drei Jahren dafür entschieden, ein Magazin zu publizieren, dessen fünfte Ausgabe Sie hier in den Händen halten. Was als Demo-Objekt begonnen hat, das zeigen sollte, wie, weshalb, mit wem, für wen und warum wir so gerne für Hotels arbeiten, ist erwachsen geworden. Man findet uns nicht am Kiosk, aber es gibt uns exklusiv. Wir versenden auf Nachfrage direkt und liegen in den Hotels aus, über die wir berichten. Wir schreiben über Häuser, die uns beeindrucken. Immer aus unserer Sicht und immer subjektiv. Und über vieles, was mit Hotels zu tun hat: Musik für Hotels, Erlebnisse eines Hoteltesters, eine Oldtimer-Ralley und vieles, vieles mehr.

Die Titelstory dieser Ausgabe zeigt, was die Stadt, die wir lieben, außer uns noch so zu bieten hat: Sieben gastronomische Koryphäen auf einen Streich. Denn immer wieder sprechen uns Hoteliers darauf an, in was für einer aufregenden Stadt wir leben: internationale Kulinarik, Gastronomie, Konzepte, Sternenhimmel! Wir haben uns dazu mit Eva-Maria Hilker zusammengetan, die die monatlich erscheinende EssPress herausgibt, das führende Magazin zum kulinarischen Geschehen in Berlin. Selten hat uns eine Berichterstattung so viel Vergnügen bereitet.

Wir wünschen Ihnen mindestens genauso viel Vergnügen beim Lesen!

Viele Grüße aus Berlin

Christian Hepting & Daniela Koros oder auch: Hep & Ko



6 LIFESTYLE ALPIN

Wir besuchen
Das Kronthaler in Tirol

20 GASTRONOMIE IN BERLIN

Sieben auf einen Streich

34 ALMDORF EXKLUSIV

Wie geht Urlaub in
einem Chalet?

44 GIB GAS, HONEY

Eine Oldtimer-Ralley,
ein Weingut und ein Hotel:
Zur Schwane in Volkach

55 MYSTERY CHECK

Wie lebt's sich eigentlich
als Hoteltester?

60 BAGS BY RIEDLE

Feine Täschle aus dem
Hohenlohischen

64 RUNDUM SINNLICH

Meeresfrüchte auf dem Teller,
Meeresrauschen im Ohr?
Ketchup Music liefert passende
akustische Hintergründe für Hotels
und Restaurants

CONNI'S ISLAND

*Unsere Tage im
Almdorf St. Johann
im Pongau*

34

LET'S TALK ABOUT MUSIC, BABY!

*Warum es sich lohnt,
über Beschallung
von Gästen nachzudenken.*

64



FRAUEN AN DIE MACHT!

*Über Marie-Anne Raue und sechs weitere
illustre weibliche Gastronomen in der Hauptstadt*

20

Suite Life Journey

ON THE ROCKS

Fast wie ein Adlerhorst thront es über dem Tal: Das Kronthaler.
Es ist das höchstgelegene Hotel über dem Ort, die kurvige Straße führt steil bergauf.

FOTOS: CHRISTIAN HEPTING · TEXT: DANIELA KOROS
Hep & Ko



Da liegt er vor uns in seiner ganzen Pracht und Schönheit.
Seine Oberfläche türkis in der Sonne glitzernd, eingerahmt von steilen Berghängen rechts und links – und tatsächlich mit über 130 Meter ganz schön tief: Der Achensee.



Unter uns: Die Aufteilung in einzelne kleine, ganz unterschiedlich eingerichtete Restaurants statt einer großen Ess- und Trinkhalle wirkt *cozy*, der Geräuschpegel ist niedrig, es fühlt sich alles ein bisschen diskret und fast intim an. Finden wir richtig gut!

Von morgens früh bis abends spät

wird man hier kulinarisch verwöhnt: tolles Frühstück, Light Lunch (s. Foto), Kaffee und Kuchen und abends das 6-gängige Degustationsmenü.



D

Nur 40 km vom uns sehr vertrauten Tegernsee entfernt, bietet sich hier in Österreich doch ein komplett anderes Bild. Die Berge sind beeindruckend steiler und höher, es gibt den sogenannten Achenpass, die Landschaft ist ein wenig rauher, die Ortschaften ein bisschen weniger „putzig“ – schon bei unserem ersten Aufenthalt vor zwei Wochen ist uns das aufgefallen. Und jetzt sind wir wieder da – Das Kronthaler bittet zum Wochenende in Tirol.

Deshalb starten wir an diesem Freitag schon früh um sechs in Berlin. Lassen uns alle Zeit der Welt, obwohl wir schon sehr gespannt sind. Trinken kurz vor Ankunft noch einen halben Liter Buttermilch in einem verlockenden Biergarten mit Blick auf die Berge. Und kommen dann nachmittags gegen drei Uhr gut gelaunt in Achenkirch an.

Fast wie ein Adlerhorst thront es über dem Tal: Das Kronthaler. Es ist das höchstgelegene Hotel über dem Ort, die kurvierte Straße führt steil bergauf. Wir haben aus Berlin gutes Wetter mitgebracht, das war bisher in Süddeutschland und Österreich eher Mangelware in diesem Sommer. Valentina heißt uns willkommen. Sie ist eine von mehreren Mitarbeiterinnen an der Rezeption, alle sehr freundlich, gar nicht oberflächlich, sondern authentisch und ziemlich kompetent. Und dann werden wir von Natalie Cervoni begrüßt, jung und quirlig und im Hotel für das Marketing zuständig.

Sie verrät uns, dass sie uns in einem der drei sogenannten Chalets einquartiert hat, anderswo auch Cornersuiten genannt, und mit Sicherheit die begehrtesten und luftigsten Räume des Hauses: Wohnzimmer mit Kamin, Schlafzimmer mit weitem Blick, sehr großzügiges Badezimmer – und das ganze mit umlaufender Terrasse, bestückt mit schönen Holzstühlen und -liegen, von denen aus wir an diesem Wochenende die Landschaft genießen und gleichzeitig das Hotelgeschehen beobachten können. Wir fühlen uns sehr verwöhnt!

Das ist auch das Stichwort für unsere nächste Station: Frau Cervoni liefert uns im Spa ab, wo uns beide eine ziemlich entspannende Massage erwartet. So entspannend, dass mir immer mal wieder die Augen zufallen – sicherlich auch dem frühen Reisetart geschuldet.



Natalie hat uns in einem der drei Chalets einquartiert, anderswo auch Cornersuiten genannt und mit Sicherheit die begehrtesten Räume des Hauses.

Und weiter geht's im Programm: Abendessen! Nun erleben wir selbst, was wir bei der Hausbesichtigung schon vermutet haben. Die Aufteilung in einzelne kleine, ganz unterschiedliche Restaurants statt einer großen Ess- und Trinkhalle wirkt cozy, der Geräuschpegel ist niedrig, es fühlt sich alles ein bisschen diskret und fast intim an. Wir bekommen einen Tisch am Fenster, ganz am Ende der ineinander übergehenden Räume, also ohne „Durchgangsverkehr“, mit tollem Blick ins Tal einerseits und auf den üppig grünen Hang – im Winter der Einstieg zur Skiabfahrt – andererseits. Das ist nun „unser“ Tisch, bis zur Abreise.

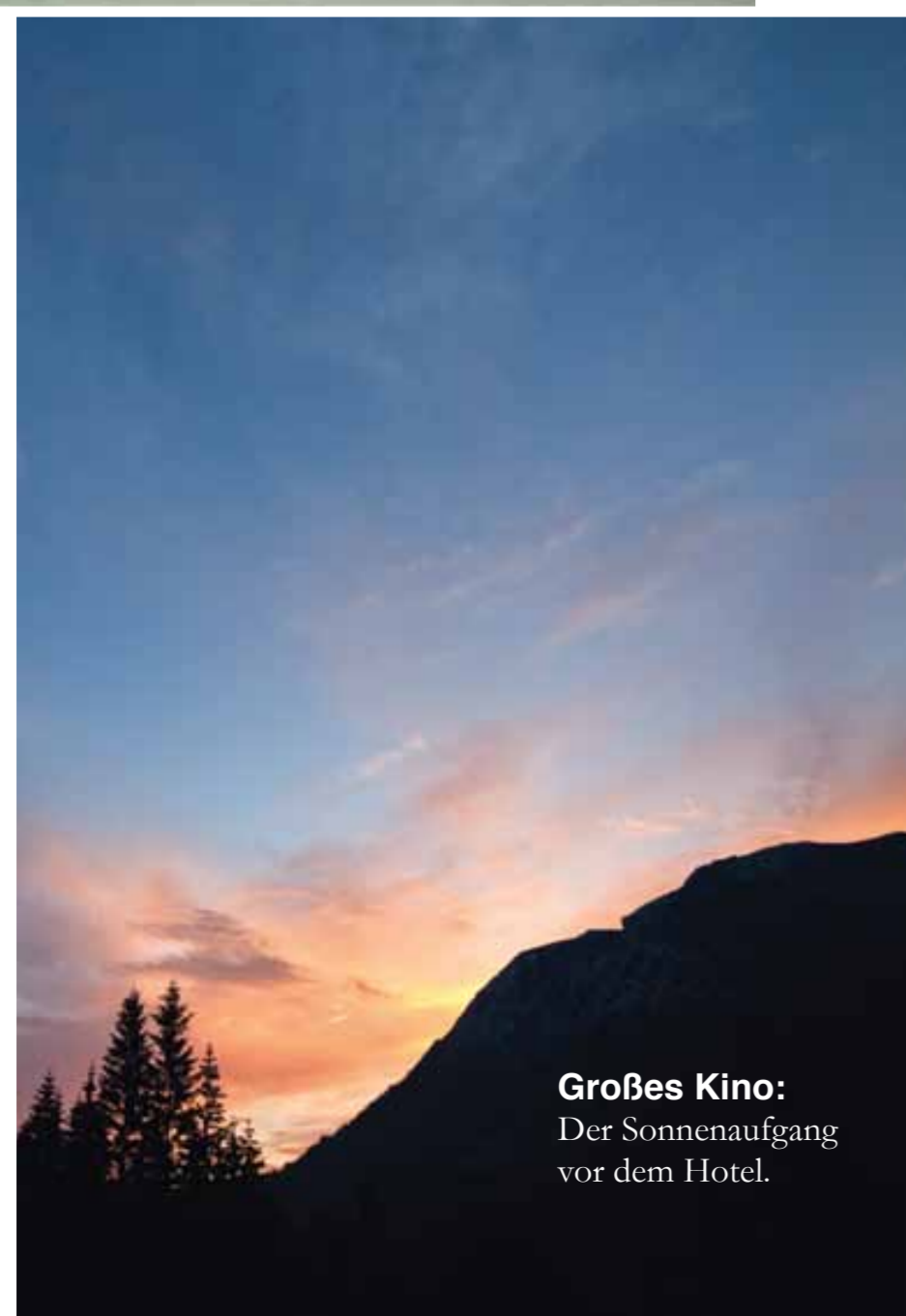
Ziemlich schnell überblicken wir unsere Nachbarn: ein sympathisches Dreimädchengespann, davon ein Mädel erkennbar schwanger – wir vermuten einen Jungesellinnen-Abschied. Das Pärchen, das neben uns sitzt, zeichnet sich durch eine so ähnliche Physiognomie aus, dass wir fast sicher sind: Geschwister. Ein Tisch weiter ein sehr nettes, noch ganz junges Paar, offensichtlich italienischer Herkunft, rege kommunizierend. Mit diesen Gästen genießen wir gemeinsam und doch ganz für uns das 6-gängige Degustationsmenü in vollen Zügen.

Unser Chalet erwartet uns schon. Wunderbar harte Betten, wie wir sie lieben, und die Zimmerdecke ganz weit oben, so dass jede Menge Träume Platz haben, uns nachts zu besuchen.

Der nächste Tag beginnt für Hep wieder ganz früh. Er legt die Kamera bereit, stellt sich den Wecker auf halb fünf, so dass er das Haus bei aufgehender Sonne erwischt. Als wir Stunden später auf dem Weg zum Frühstück an der Rezeption vorbeikommen, werden wir von Valentina begrüßt. Ganz fröhlich ist sie an diesem Morgen, gar nicht mehr so ernst wie am Tag zuvor. Mir scheint, sie hat ein bisschen Vertrauen zu uns gefasst und freut sich richtig, uns

mitzuteilen, dass wir erstens am Abend vor dem Essen einen Termin mit Herrn Hlebaina hätten, und dass sie sich zweitens dazu entschlossen hätten, uns für den Sonntag einen Late Check Out zu ermöglichen – also, wenn wir wollten, könnten wir an unserem Abreisetag so lange bleiben wie es uns gefiele.

Herrlich! Beschwingt ob dieser wunderbaren Aussichten genießen wir unser Frühstück. Der Himmel hat sein schönstes Blau aufgelegt, die hauseigene Tagespost teilt uns mit, dass wir heute den 2021sten Tag seit Hotelöffnung erleben und empfiehlt eine Wanderung zur Gaisalm.



Großes Kino:
Der Sonnenaufgang vor dem Hotel.



Da Hep sich den Vormittag für seine Kamera reserviert hat, lasse ich mich an der Rezeption noch mal beraten. Glücklicherweise hält die hauseigene Shopping-Passage sowohl einen Leihrucksack wie auch ein Base Cap für mich bereit, sodass ich gerade lustig losziehen will, als ich stutze: Nanu, ist das nicht Frau Cervoni, die sich eigentlich gestern Abend in den Urlaub verabschiedet hat? Tatsächlich, da kommt sie aus dem Friseursalon und lässt mich wissen, dass sie sich in Vorbereitung des Großmamasbesuchs noch ein bisschen von ihrer Kollegin verschönern ließ, weil die das einfach am allerbesten kann!

Ich mache mich auf den Weg zum See – um gleich wieder jemanden zu treffen, der mir bekannt vorkommt. Am Waldrand steht Günther Hlebaina inmitten von Kisten mit bunten Pflanzen, eine Schubkarre an seiner Seite und die Hände in festen Gartenhandschuhen steckend. Ich stelle mich kurz vor, sage ihm, dass ich mich auf die Begegnung am Abend freue und dass ich eigentlich am liebsten gleich mit anpacken würde, denn Gartenarbeit gehört ja auch zu meinen Lieblingsbeschäftigungen. Aber dann marschiere ich doch weiter, komme dem See näher und finde auch schon die Schilder, die den Weg zur Gaisalm weisen. Anfangs geht es noch ganz moderat berg-

an, aber als ich erstmal aus dem Wald herausträte, wird der Weg rapide steiler, und schon nach kurzer Zeit liegt das glitzernde Wasser mindestens 30 Meter unter mir. Bloß gut, dass ich keine Höhenangst habe, denn das ist jetzt kein breiter Fußweg mehr, sondern ein schmaler, von Wurzeln durchzogener, oft mit Geröll belegter Pfad, nicht selten auch noch recht feucht und rutschig von den Rinnsalen, die munter den Berg heruntersprudeln. Eine gute Stunde lang geht es fröhlich bergauf und bergab, von oben brennt die Sonne, von unten leuchtet verführerisch der See, und ich bin doch ein bisschen erleichtert, als die Gaisalm in Sicht kommt, sehr malerisch auf einem schmalen Stückchen Land zwischen Wasser und Bergwand gelegen. Eine Johannisbeerschorle später tutet schon der Achensee-Dampfer und nimmt mich in gefühlter Lichtgeschwindigkeit mit in Richtung Scholastika. Von dort aus laufe ich am Campingplatz vorbei wieder in Richtung Hotel – und das fühlt sich schon beinahe wie ein Heimweg an.

Jetzt wird es spannend: Wir treffen Günther Hlebaina, Besitzer und Betreiber des Hauses, in der schönen Halle mit Kamin auf ein Gespräch mit Getränk. Er erzählt die Geschichte des Hotels – und eigentlich auch die Geschichte seines Lebens. Wie er als junger Skilehrer aus der Steiermark an den Achensee kam und im damaligen Aparthotel bei Familie Kronthaler wohnte. Wie er die Skischule Achensee-Sportshop & Skiverleih gründete und bei Piet Bakker und Antje Lekkerkerker im damaligen Haus Almbach unterkam.

„Hier kommt der Pfeffermann ...“
Jürgen Schober, der Restaurantleiter des Hauses, läuft abends mit seiner riesigen Pfeffermühle durch die Restaurants.



Als die beiden holländischen Freunde Anfang der neunziger Jahre das Haus verkaufen wollten, gelang es ihm, eine Finanzierung auf die Beine zu stellen und innerhalb von 15 Jahren das Kinder- & Familienparadies Sporthotel Achensee zu entwickeln, sehr praktisch gelegen an der Talstation der Christlum-Lifte.

Aber warum dann noch Das Kronthaler? Weil nicht nur die eigenen Kinder immer größer wurden, sondern auch die der Gäste. Und weil manch höchst wertgeschätzter Stammgast ohne Kinder nicht mehr ins Kinderhotel kommen wollte. Und so machte sich Günther Hlebaina auf und kaufte gegen viele Widerstände 2008 mitten in der Finanzkrise noch ein Hotel – machte daraus ein „Erwachsenenhotel“ und gab ihm den Namen der ehemaligen Besitzer.

Interessant finden wir die Geschichte, wie er für den Bau des Hauses nacheinander drei renommierte Hotelarchitekten bestellte, drei Entwürfe verwarf und bezahlte, weil keiner seinen Vorstellungen entsprach – und vor allem keiner der Experten ihn mitreden lassen wollte. Und wie er am Ende einen jungen Tiroler Architekten namens Jäger fand, mit dem er das Haus praktisch gemeinsam entwickelte und alle seine Ideen – viele geboren aus den Erfahrungen des Sporthotels – umsetzen konnte.



Am liebsten auf leisen Sohlen durch die Welt.

Wird es noch mehr Herausforderungen in seinem Leben geben? Günther Hlebaina lächelt. Vielleicht ein Hotel nur für alte Menschen, mit längerer Aufenthaltsdauer und ärztlichen Betreuungsmöglichkeiten? Dafür hat er schon Pläne im Kopf. Am Ende gibt er uns noch eine Bitte mit auf den Weg: Wir sollen nicht so viel über ihn reden, er gehe am liebsten auf leisen Sohlen durch die Welt. Sein Team, seine Hotels seien wichtiger als er. Alles klar.

Also auf zum nächsten Programmpunkt: die Küchenbegehung. „Backstage in der Gourmetküche“ treffen wir nicht nur den Küchenchef Michael Oberwalder und einen Teil seines insgesamt 15-köpfigen Teams, sondern werden auch eingeweiht in die Geheimnisse des Grills, der Kühlräume und des Dry-Age-Schranks, der es Hep besonders angetan hat – er bestellt sich beim anschließenden Abendessen à la carte das verführerische Tomahawk vom Grill.



Lust auf ... einkaufen!

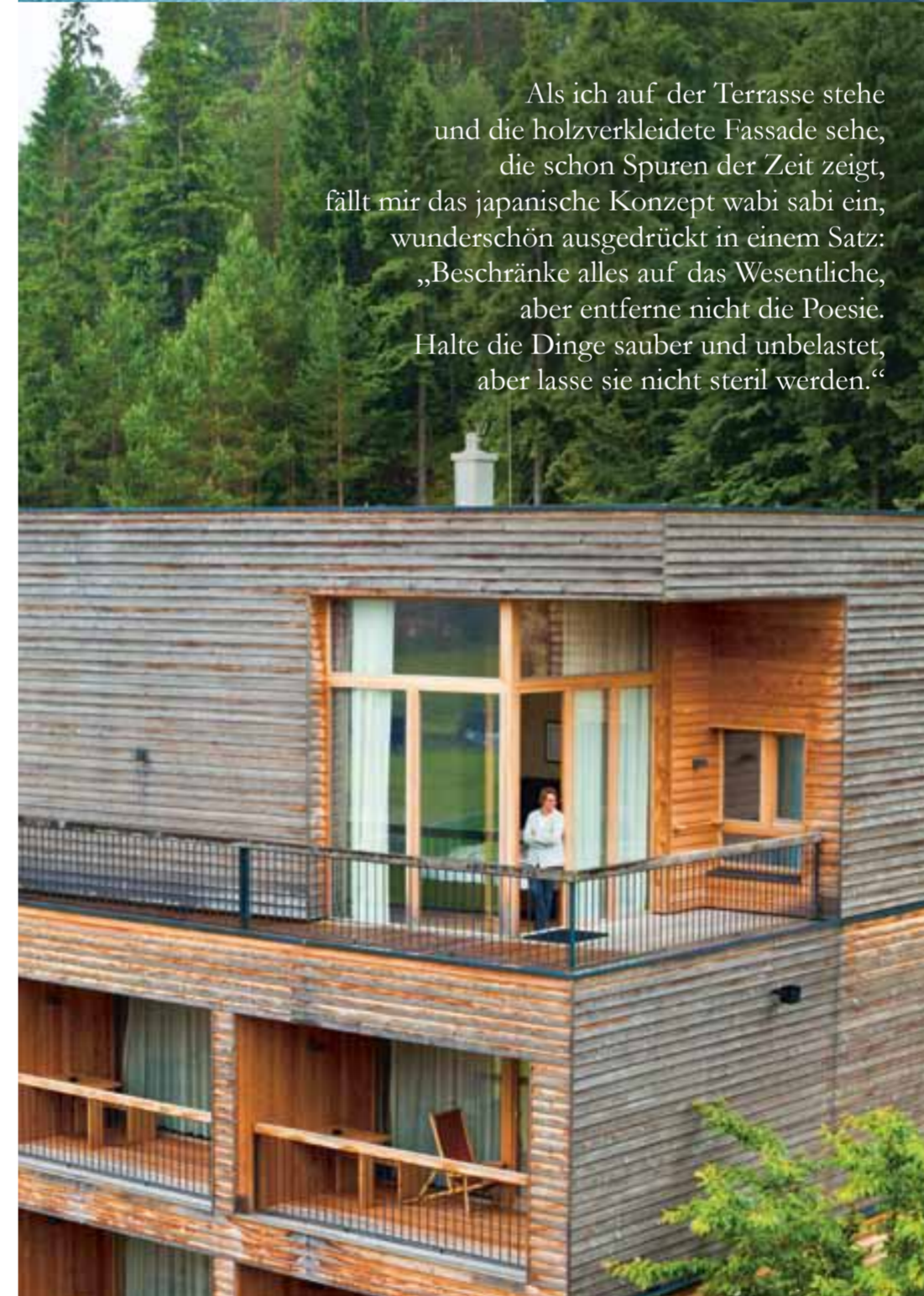
Nicht das, was man auf den ersten Blick vermuten könnte, sondern die kleine, feine Shopping-Passage des Hotels. Sie hält sowohl einen Leihrucksack wie auch das zu Hause vergessene Base Cap für mich bereit.





**Tore zur Welt? Bilderrahmen für majestätische Landschaften?
Modellbauten des Architekten? Theaterbühne?**

Gerade weil ihr Zweck nicht auf den ersten und auch nicht auf den zweiten Blick erkennbar ist, sind die hölzernen Tore vor dem Hotel besonders charmant.



Erleuchtung, weltoffen

Der Fels, auf dem Das Kronthaler gebaut ist, ist Teil der konfessionsunabhängigen Kapelle im Haus. Wenn im Frühling der Schnee schmilzt, erfüllt das Rauschen des Wassers das Souterrain – und doch findet hier jeder Ruhe.

DALAI LAMA

He said, "There are only two days in the year that nothing can be done. One is called *yesterday* and the other is called *tomorrow*, so today is the right day to love, believe, do and mostly live."

Als ich auf der Terrasse stehe und die holzverkleidete Fassade sehe, die schon Spuren der Zeit zeigt, fällt mir das japanische Konzept wabi sabi ein, wunderschön ausgedrückt in einem Satz: „Beschränke alles auf das Wesentliche, aber entferne nicht die Poesie. Halte die Dinge sauber und unbelastet, aber lasse sie nicht steril werden.“

Der Sonntag bricht an, unser letzter Tag. Nach unserem opulenten Abendessen am Samstagabend haben wir wieder ganz hervorragend geschlafen und lassen uns von den Regentropfen auf unserem umlaufenden Balkon wecken. Ach schön, Regen! Bei tollem Wetter hätte uns sicher nochmal eine Wanderung gelockt, so bleiben wir einfach hier und genießen das Haus in all seinen Facetten. Wir schmieden Pläne für den Tag: Sauna, Pool, auf dem überdachten Teil unserer Terrasse liegen und den Wolken bei ihrem Treiben durch das Tal zuschauen? Ein Kaffee am Feuer?

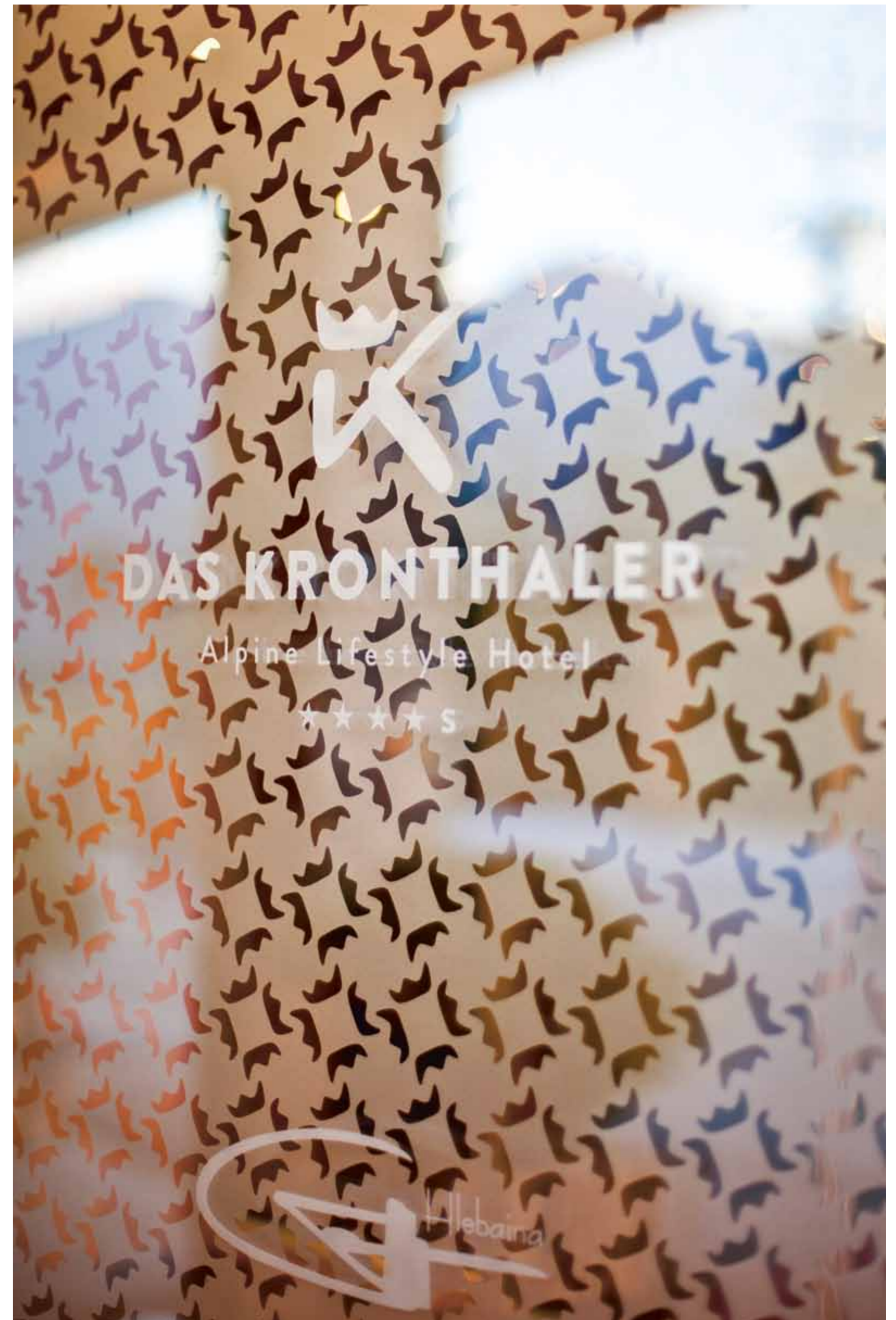
Lifestyle Alpin

Das ist es wahrlich. Geradlinige, schnörkellose Architektur in spektakulärer Berglandschaft. Viel Holz und Glas. Feuer, Fell und Felsen. Große Terrassen, weite Blicke.



Unterm Strich? Für uns eines der 4-Sterne-Hotels, die besser sind als manches mit 5: Das Ambiente ist hochwertig, die Mannschaft ausgesprochen einnehmend, aber dabei immer echt, das Design einfach cool. Die Anblicke bewegend. Das Ganze in einer eindrucksvollen Kulisse. Traurig also: Wir wollen nicht mehr weg. Das Gute daran: Wir können immer wiederkommen! Werden wir. Versprochen. **ALP**

www.daskronthaler.com



WIR STEH'N AUF BERLIN!

Sieben Frauen, die Berlin besser machen.
Zumindest auf kulinarischer und gastronomischer Ebene.
Jede von ihnen ist Expertin auf ihrem Gebiet.
Jede von ihnen hat sich in der Hauptstadt der Bundesrepublik
einen Namen gemacht –
und jede von ihnen liebt ihren Beruf.
Total ideal.



CHRISTA LUTUM, Bäckermeisterin // SONJA FRÜHSAMMER, Frühsammers Restaurant
ELISABETH ANDRASCHKO, Andraschkos Kaffeemanufaktur // GUDRUN ELLINGHAUS, Cordobar
MARIE-ANNE RAUE, Restaurant Tim Raue // SOPHIA RUDOLPH, Restaurant & Bar Panama
ANJA SCHMIDT, Schmidt Z&KO., Weinladen Schmidt, Weinbar Rutz
v.l.n.r.

FOTOS: CHRISTIAN HEPTING
TEXT: EVA-MARIA HILKER

D

ie gebürtige Berlinerin hat zwölf Jahre in Frankreich gelebt und dort ihre Ausbildung zur Köchin absolviert. Das Heimweh, „Ich wollte nach Hause!“, wie sie es formuliert, hat sie dann 2012 zurück nach Berlin gebracht und erst mal ins Rutz verschlagen. Dort war sie bis vor kurzem Souschefin und hat die Küche gerockt.

Sie war nicht nur für die Organisation zuständig, sie stand am Pass – an der Stelle, an der das Essen vom Service zum Gast gebracht wird – und garantierte, dass die Gerichte genau so raus gehen wie es mit Küchenchef Marco Müller besprochen ist.

Heute? Heute sagt ihr niemand, wie die Teller auszusehen haben, wie die Speisekarte gestaltet wird. Sicher hat Chef

Ludwig Cramer-Klett ein Wörtchen mitzureden. Mit ihm gemeinsam hat sie die ersten Gerichte entwickelt. Die neue Karte ist gerade am Entstehen.

Jeden Abend: Hochkonzentriert, ohne die Miene zu verziehen, arbeitet sie in der offenen Küche an jedem Teller, jeder Schüssel, Schale, Platte – bis alles so vor ihr steht, wie sie es haben möchte. Wie eine Art Schattenspiel, eine Inszenierung aus Licht und reduzierten Bewegungen – im ersten Stock vom Panama arbeitet eine Köchin mit eiserner Disziplin für ihre Gäste und bereitet ihnen Genuss mit selten geschmeckten Kombinationen aus Süße und Säure, sie spielt mit unterschiedlichen Texturen. Shared dishes, so nennt sich das Prinzip. Und so kommen zum Beispiel von der Kategorie



Ein Abend in **PANAMA**

„Kleinigkeiten“ die Panama-Empanadas mit Sesam-Ponzu auf den Tisch oder unter dem Stichwort „Rohes“ das Tatar von Richard's Reh.

Und wie ist das? Als Frau unter Männern? Als eine der wenigen Küchenchefinnen der Hauptstadt? „Für die heutige Generation sind Frauen in der Restaurantküche nichts besonderes mehr.“

Doch noch während ihrer Ausbildung in Frankreich war das anders.

Dort liebt man Traditionen und Langlebigkeit. In Berlin sei alles schnelllebiger, der Konkurrenzdruck groß und alles müsste innovativ sein.

Für sie persönlich geht es um Wissen und Können. „Gutes Essen? Das ist ein Glücksgefühl. Es kann das einfachste

Gericht sein, es kann ein Geruch sein, ein Bissen – und es werden Erinnerungen hervorgerufen.“ Sophia Rudolph sorgt jedenfalls für neue geschmackliche Erlebnisse.

Wir stehen unten vor dem Bild einer Steinformation, einem Hügel mitten in einer Wüstenlandschaft. Weit weg und doch ganz nah, Panama eben. Der Name allein schon verspricht Weltläufigkeit. Die Inneneinrichtung zitiert karibische Leichtigkeit, ein bisschen Kolonialstil, dazwischen ein paar heimatische Accessoires und zeitgenössische Kunst. Die Gäste sollten sich auf neue Geschmackserlebnisse einlassen können. Dann ist eine Reise in die weite Welt, jedenfalls kulinarisch, garantiert.

Panama, Potsdamer Str. 91, Tiergarten, Tel. 030 983208435, www.oh-panama.com

Sophia
RUDOLPH

„Ich wollte nach Hause!“

marie- anne

RAUE



„Wir sind keine Pinguine.“

Restaurant
Tim Raue

Als Gastgeberin und Geschäftsführerin kann ihr in Berlin kaum jemand das Wasser reichen. Das Restaurant Tim Raue gehört zur Weltklasse, nimmt Platz 34 der Weltrangliste „The World's 50 Best Restaurants“ ein. Zum einen ist es Tim Raues Kochkunst, die in ihrer Einmaligkeit den Erfolg bringt. Zum anderen ist es der Verdienst von Marie-Anne Raue, dass ihre Gäste entspannt und zeitgemäß den Besuch zu schätzen wissen.

Über zwei Jahrzehnte arbeiten die beiden mittlerweile zusammen. Sie war es, die mit ihrer speziellen Gastgeberschaft einen Trend für Deutschland gesetzt hat. Davor herrschte eine gewisse Steifheit. Und noch heute wundern sich neue Service-Mitarbeiter, dass sie nicht die Hand hinter dem Rücken verstecken und mit einer weißen Serviette über dem Arm herumlaufen müssen. „Wir sind keine Pinguine. Jeder von uns ist Gastgeber und wir verhalten uns wie ganz normale Menschen.“ Was anfänglich noch von den Kollegen belächelt wurde, ist heute mehr als anerkannt und fast überall in der gehobenen Gastronomie, beim Fine Dining anzutreffen.

Frauen in gehobenen Positionen? „Wenn ich mich so umsehe, überwiegt der Männeranteil immer noch.“ Doch die Hauptstadt ist eben anders, und hier wurden ihre Anstrengungen anerkannt. Sie war Maitre des Jahres bei den Berliner Meisterköchen, wurde vom Gault Millau zur Oberkellnerin des Jahres ausgezeichnet und hat aus dem Nichts mit Tim zusammen ein Restaurant mit zwei Michelin-Sternen geschaffen. Und sie haben es in diesem Jahr geschafft, auf Platz 34 der Weltbestenliste zu landen. Noch heute erinnert Marie-Anne Raue sich sehr genau an die Preisverleihung in New York, an die Nervosität, nachdem die Plätze 50 bis 40 vergeben waren. „Das war ein ganz besonderer Moment, weil man wusste, dass man auf jeden Fall unter die ersten 39 kommt. Das Gefühl war wahnsinnig.“

Außerordentlich ist auch der Preis, den Marie-Anne Raue für ihren Erfolg bezahlt. Denn viel Privatleben bleibt da nicht. Es gibt ganz wenige Tage, an denen es mal ruhig ist. „Und wenn wir von ruhig sprechen, dann ist das Restaurant immer noch zur Hälfte belegt. An allen anderen Tagen sind wir ausgebucht.“

Ob sie den Schritt in die Selbstständigkeit heute nochmal wagen würde? „Die Selbstständigkeit hat ihren Preis und man muss sich diesen Schritt gut überlegen. Man sollte nie den Vorteil einer Anstellung unterschätzen. Ich persönlich kann es mir nicht mehr anders vorstellen. Ich weiß, was ich möchte und weiß, was für mich funktioniert und was nicht.“

Restaurant Tim Raue, Rudi-Dutschke-Straße 26,
Kreuzberg, Tel. 030 25937930, www.tim-raue.com

Restaurant
**TIM
RAUE**



Der Name Frühsammer ist in der kulinarischen Welt schon lange ein Begriff. In den 80er und 90er Jahren war es Peter Frühsammer, der Haute Cuisine in Berlin zubereitete. Heute ist es Ehefrau Sonja, die sich aus dem Schatten ihres Mannes gearbeitet hat und einen Michelin-Stern als Auszeichnung ihrer Kochkunst erhalten hat. Als bisher einzige Köchin in Berlin.

Sie hat schon immer gekocht – am heimischen Herd. Eigentlich wollte sie Tiermedizin studieren. „Aber das hat zeitlich nicht geklappt“, erklärt sie knapp. Also ging es weiter in der Küche. Nach ihrer Lehre als Köchin lernte sie im Sternerestaurant Alt Luxemburg unter Karl Wannemacher die Kunst, mit Raffinesse zu kochen. Bei Peter Frühsammer arbeitete die gebürtige Australierin zunächst als Aushilfe, dann heiratete sie den damaligen Sternekoch und löste ihn sanft als Küchenchefin ab. Dass sie neben ihm in der Restaurantküche die Hosen anhat, ist ebenso bewundernswert wie ihre Kochkunst mit bodenständigem Einschlag. Sonja Frühsammer ist innovativ, aber nicht abgehoben und überzeugt mit ihren Gerichten nicht nur die Gäste. Sogar der Gatte lässt sich dazu hinreißen, ihre Küche als „begrünet“ zu bezeichnen. Peter Frühsammer ist heute Gastgeber und begeisterter Weinkenner und ebenso wie seine Frau eine Ausnahmerecheinung.

„Wäre mein Mann nicht, wäre ich auch nicht da, wo ich jetzt bin. Ich brauche jemanden, der mich nach vorne schiebt, der die Pressearbeit macht, der mich an die Spitze stellt und mich eben als Küchenchefin in die Verantwortung nimmt.“ Sie steht nicht gerne im Rampenlicht und ist eher eine Teamplayerin. Doch hat sie den nötigen Ehrgeiz und den Hang zum Perfektionismus. „Egal ob Mann oder Frau – das Niveau muss gehalten werden. Es darf keine Schlampigkeit geben.“

Sonja Frühsammer hat Ausdauer und besitzt Eigensinn. Sie arbeitet an ihrem ganz eigenen Stil und lässt sich von renommierten

„Es darf
keine
Schlampigkeit
geben.“

Kritikern vom Guide Michelin oder Gault Millau nicht verunsichern.

Auch die Lage ihres Restaurants – im Tennisclub Grunewald – hindert sie nicht daran, ihr Können immer weiter zu entwickeln. Und die Anerkennung gibt ihr recht. Sie war Berliner Meisterköchin 2015 und Köchin des Jahres 2016 im Feinschmecker.

„Krass“, das ist eines ihrer Lieblingsworte, wenn die ihr zuteil gewordene Anerkennung sie überrascht. Und manchmal kullern auch Tränen bei

offiziellen Reden, die sie meist mit einem „Dankeschön!“ verkürzt. Doch ihrer Kreativität, dem Einsatz von Elementen der verschiedensten Richtungen, sei es aus der asiatischen, orientalischen oder spanischen Küche, lässt sie genug Spielraum. Immer genau austariert und abgestimmt – intuitiv hält sie die Balance der einzelnen Geschmacksnuancen.

Und ihren früheren Ambitionen, ihrer Zuneigung zu Tieren, denen lässt sie heute freien Lauf beim Reiten. In Brandenburg besitzt die Familie Frühsammer ein paar Pferde, züchtet Island-Ponys. Das kulinarische Pendant dazu auf dem Teller? Ein dekonstruierter isländischer Schokoriegel.

*Frühsammers Restaurant in der Villa des Grunewalder Tennisclubs,
Flinsberger Platz 8, Wilmsdorf, Tel. 030 89738628, www.fruehsammers.de*

FRÜH- SAMMERS

Restaurant





Elisabeth
andraschko

ANDRASCHKO KAFFEE

Sie ist seit Mitte der neunziger Jahre in Berlin. „Der Liebe wegen – in aller Unschuld!“ Und schon lacht sie ihr herrlich lautes Lachen. Die Liebe, ihr Mann Wilhelm, „der Willy“, Andraschko hat in den siebziger Jahren Wiener Kaffeehauskultur in der deutschen Hauptstadt etabliert. Im Café Einstein in der Kurfürstenstraße. Dort hat Elisabeth den Willy auch kennengelernt und die Kaffeehauskultur weiter entwickelt.

Für Elisabeth ist eines im Laufe ihrer Arbeit klar geworden: „Das Bewusstsein für guten Kaffee ist in Berlin längst angekommen. Die Berliner geben lieber ein paar Euro mehr aus, wenn dafür die Qualität stimmt. Das ist eine tolle Entwicklung.“

Gerne lässt die Kaffeehauswienerin, wie sie sich scherzhaft nennt, dem Grandseigneur, ihrem Ehemann, den Vortritt. Mit dem Reden, mit eindrucksvollen Auftritten hat sie es nicht so. Dafür aber mit dem Rechnen und mit dem Geschäfte führen. Auch

ihre Zusammenarbeit in der Kaffeemanufaktur funktioniert sehr erfolgreich. Seit mehr als zehn Jahren überzeugen die beiden mit ihren ausgesuchten Röstmischungen nicht nur die Berliner Spitzgastronomie. Vom Adlon am Brandenburger Tor bis Hallmann & Klee in Neukölln – das Rot der Kaffeetüten signalisiert nicht nur die besondere Qualität der Bohnen, sondern zeigt auch den Weg zu den guten Adressen.

Vor nunmehr drei Jahren sind die Andraschkos von Kreuzberg nach Tempelhof gezogen. Dort ist Platz für größere Röstmaschinen, Kaffeesäcke, Utensilien – aber auch für Veranstaltungen wie Cuppings oder Barista-Kurse. Denn in der Manufaktur soll nicht nur gearbeitet und Interessierten gezeigt werden, wie eine professionelle, zeitgemäße Manufaktur funktioniert. Die Andraschkos stehen für Gastfreundschaft und Diskussionsfreude.

Bei einem Cupping zum Beispiel wird probiert und über helle oder dunkle Röstungen diskutiert. Mit Begeisterung, Wissen und Understatement erklärt Willy Andraschko, wie die Röstung sich auf das Aroma des Kaffees auswirkt, wie man Unterschiede bewertet und welche Zubereitungsmethode für welche Röststufe genau die Richtige ist. Und Elisabeth? Sie sorgt dafür, dass alles reibungslos funktioniert. Wer ihr eine Frage stellt, bekommt immer kompetente Auskünfte. Vielleicht etwas trockener als beim Willy.

Den Wiener Schmäh, den vermisst sie in der bundesdeutschen Hauptstadt manchmal schon. „Naja, heute existiert eine Community von Österreichern, die einen speziellen Humor hat und über vieles lachen kann.“ Die trifft man manchmal in der Paris Bar an, so ausgelassen wie heiter.

Andraschko Kaffeemanufaktur, Industriestraße 18, Tempelhof, Tel. 030 69598687, www.andraschkokaffee.com



CORDO BAR

Wenn es darum geht, irgendwo einzuspringen? Gudrun Ellinghaus ist schnell dabei. Und wer glaubt, in der Cordobar kann man sich bei handfesten Schwierigkeiten auf die Kerle verlassen? Wer traut sich, Reparaturen und Umbauten zu erledigen? Das macht Gudrun Ellinghaus ohne viel Federlesen. „In mir schlummert eine Handwerkerseele,“ erklärt die Frau, für die schicke High Heels als selbstverständliche Accessoires bei ihren alltäglichen Outfits gelten. Etwas wieder in Ordnung zu bringen ist ihr auch im übertragenen Sinne wichtig. Sie glättet zerrüttete Gefühle und besänftigt überarbeitete Gemüter. „Ich Sorge für den Zusammenhalt der Damen und Herren in der Cordobar.“ Sie legt zudem großen Wert darauf, den jungen Menschen, die in der Weinbar arbeiten, den Platz zu ermöglichen, um sich zu entwickeln. Das bedeutet nicht nur, „dass sie ihre Stärken erkennen, sie dürfen auch Fehler machen. Wir gehen sehr respektabel und wertschätzend miteinander um. Was Gerhard Retter manchmal sehr wunderlich findet.“ Retter ist einer der vier Alphetiere, wie Gudrun Ellinghaus ihre Männer und Gründer der Cordobar nennt. Und anfänglich hätte sie die Idee mit der Weinbar etwas überrumpelt, „jedoch habe ich mich von Christof Ellinghaus, Gerhard Retters, Willi Schlögl sowie Lukas Mrazcs Enthusiasmus schnell anstecken lassen.“

Sie ist dafür verantwortlich, dass die Cordobar so aussieht und sich so anfühlt wie sie das tut. Und dafür, sie zu einer international bekannten und anerkannten Adresse zu machen. Die ganzen hübschen kleinen Details, das ganze Look & Feel dieser Bar, das ist alles

Gudrun. Denn alleine der gute Wein und die gute Küche machen diesen einmaligen, österreichisch geprägten Charme nicht aus, für den die Cordobar so berühmt ist. Es ist die Leidenschaft, mit der alle ihre Arbeit erledigen. Die Ingenieurin, Mediatorin und Allrounderin macht auch gerne das, worauf andere keine Lust haben. Nämlich die Buchhaltung und den ganzen „bürokratischen Kram“. Ihr Mann Christof hat ihr eine Liebeserklärung der besonderen Art gemacht: eine kleine Weinedition vom Weingut Oggau mit dem Namen Gudrun.

Glück ist einer ihrer Wegbegleiter. Sei es in ihrer Ehe oder mit dem, was ihr im Leben einfach so passiert. Und wer die besondere Gelegenheit hat, mit ihr in der Cordobar Wein zu trinken, der erinnert sich gerne an den langen Abend, an die guten Gespräche – und an eine Frau, die dem Leben immer die besten Seiten abringt.

Cordobar, Große Hamburger Straße 32, Mitte, Tel. 030 27581215, www.cordobar.net



gudrun
ELLINGHAUS



SCHMIDT Z&KO.

Die vinophile Genusswerkstatt

Ihre offene Herzenswärme ist es, die einen für sie einnimmt. Die hat sie sich bewahrt, trotz der Aufgaben einer Marketingexpertin für vier Weinläden, für die Weinbar Rutz samt dazugehörigem und gleichnamigem Gourmetrestaurant. Und als ob das nicht genug ist, hat sie gemeinsam mit ihrem Mann Carsten und den zwei bekannten TV-Köchen Ralf Zacherl und Mario Kotaska das Schmidt Z&Ko. in Steglitz eröffnet. Dort trifft Trinkkultur auf Kochkunst. Es

gibt rund 500 Weine im Angebot aus Deutschland, Österreich, Italien, Spanien und Portugal. Die können die Gäste nicht nur zu Hause entkorken, die werden in der Weinbar auch ausgeschenkt. Dazu wird eben feine Küche von Kochprofis serviert.



Und als ob ihr Job nicht mit dem allen aufwendig genug wäre, hat Anja Schmidt die Aktion „Think Pink, drink Pink!“ ins Leben gerufen: Jeden Sommer können Weinliebhaber in den Filialen des Weinladen Schmidt sieben hochwertige Roséweine aus Deutschland und Österreich erstehen und gleichzeitig der Berliner Krebsgesellschaft e.V. unter die Arme greifen: 50 Cent von jeder verkauften Flasche gehen an den Verein, der sich um krebserkrankte Berliner Erwachsene und Kinder kümmert.

Sie sieht hin, wo andere oft wegsehen. Sie hat immer ein offenes Ohr für ihre Mitarbeiter, für Gäste, die nicht nur nach einem bestimmten Wein fragen. Mit ihr kann man über alles reden, und immer gibt sie ihr Wissen und ihre Erfahrung weiter – manchmal Segen, manchmal aber auch Fluch. Denn sie kann sich auch ordentlich ärgern, wenn Ungerechtigkeiten passieren. Wenn manchmal die alten Strukturen des alteingesessenen Familienbetriebs neue Wege verhindern, dann hört man sie schon mal schwer atmen.

Doch stolz können sie und ihr Mann auf das sein, was sie bis heute geleistet haben. So kommen zu ihrer alljährlichen Hausmesse über 45 Winzer nach Berlin. Das erste Mal fand sie 1998 im Keller in Kreuzberg statt. Anja Schmidt erinnert sich, „da waren rund 25 Winzer aus Deutschland, aus ganz Europa und aus Übersee zur Hausmesse angereist.“

Die Schmidts der zweiten Generation, also Anja und Carsten, haben mittlerweile ihren ganz eigenen Stil entwickelt, sind aber treue Partner, wenn es um guten Wein und zuverlässige Winzer geht. Ihr Engagement ist bereits 2014 mit dem Fachhandelspreis des Deutschen Weininstituts ausgezeichnet worden.

Als freundschaftlich bezeichnet Anja Schmidt die Beziehung zu den Winzern. Und mit der gleichen Verbindlichkeit geht sie mit Gästen, den Kunden und ihren Mitarbeitern um. Berlins Weinwelt wäre ein Stück seelenloser ohne Anja Schmidt. Und auch ein Stück langweiliger. Denn sie ist immer für neue Impulse aufgeschlossen, was Wein und Kulinarik betrifft. Und ihren Humor hat sie bis heute nicht verloren.

*Schmidt Z&KO, Rheinstraße 45–46, Steglitz, Tel. 030 200039570, www.schmidt-z-ko.de
Weinladen Schmidt, Rheinstraße 45–46, Steglitz, Tel. 030 20003950, www.weinladen.com
Rutz – Restaurant und Weinbar, Chausseestraße 8, Mitte, Tel. 030 24628760, www.rutz-restaurant.de*



christa
LUTUM

CHRISTA LUTUM

Bäckermeisterin

Bio und Vollkorn – ein Genuss! Das war und ist Christa Lutum wichtig. Nach 22 erfolgreichen Jahren bei Beumer & Lutum macht sie etwas eigenes, nämlich eine Backstube mit angeschlossenem Café. Irgendwie behagte ihr der Gedanke nicht, dass das nun alles gewesen sein soll. Sie wollte weg von der Arbeit als Geschäftsführerin eines großen Unternehmens mit fünf Filialen, 150 Lieferadressen und 160 Mitarbeitern, einfach weg vom Schreibtisch. Zurück in die Backstube sollte es gehen.

Sie ist durch und durch dem Bäckerhandwerk verschrieben. Und praktiziert es zeitgemäß und rehabilitiert es als modernen Beruf, der durchaus Kreativität und Flexibilität nötig hat. Die reine Lehre der Bio-Bäckerei, die in den frühen 80er Jahren als heilig galt, ist ihr heute weniger wichtig. „Brot ist ein Grundnahrungsmittel und Kuchen ist Genuss.“

Christa Lutum bäckt fast ausschließlich mit Dinkelmehl. Und produziert täglich frisch, verschiedene Brotsorten, Kuchen, Brötchen – eben das klassische Bäckereisortiment. Dabei arbeitet sie bewusst auf dieser kleinteiligen Ebene. Sie arbeitet ohne Convenience-Produkte, ohne Backhilfsmittel, ohne Fertigmehle. Und sie genießt die Erfolgserlebnisse, wenn sie den Teig zubereitet, den Laib in den Ofen schiebt, nach einiger Zeit wieder rausholt – und der Kunde diese Sorgfalt zu schätzen weiß.

Sie ist stolz auf ihren Berufszweig. Denn in Berlin gibt es mittlerweile zehn Prozent produzierende Bio-Bäcker, mehr als in irgendeiner anderen Stadt in Deutschland. Neben ihrer Tätigkeit als Handwerkerin engagiert sie sich bei der Verbandsarbeit. Sie ist Lehrlingswartin und registriert den Rückgang der jungen Menschen, die das Handwerk erlernen wollen. Aber sie bleibt optimistisch, denn für sie wird der Bäckerberuf wieder hip. Das zeigt sie auch mit ihrem Laden. Stolz ist sie auch auf ihr Team. „Ich kann nicht alles alleine stemmen – und jeder ist nur so gut wie sein Team.“

*Christa Lutum Bäckermeisterin,
Giesebrechtstraße 22, Charlottenburg,
Tel. 030 23396723*



Christa Lutum
Bäckermeisterin



„Eva-Maria Hilker ist schon lange in Sachen Genuss und Gastronomie in Berlin unterwegs. Als erfahrene Journalistin mit den Schwerpunkten Lifestyle, Food und Gastronomie kennt und schätzt sie die Berliner Haute Cuisine seit vielen Jahren. Außerdem ist sie immer unterwegs, um Neues und Abseitiges aufzuspüren, und vor allem, um in dieser Stadt die Bruchstellen und Kontraste zu finden, die schon bald gesellschaftsfähig sein werden.“

AUS „DIE STADT KOCHT!“

Unsere Autorin

EVA-MARIA HILKER

Eva-Maria Hilker ist Journalistin und Spezialistin für die Berliner Gastronomie – und das seit vielen Jahren.

Beim Stadtmagazin „tip Berlin“ verantwortete sie als leitende Redakteurin das Gastro-Ressort. In der „Berliner Zeitung“ war sie zuständig für die wöchentliche Rubrik „Geschmacksache“. Sie macht bis heute immer wieder deutlich, wohin sich die Berliner Gastronomen bewegen, welchen Stellenwert die Hauptstadtküche weltweit erreicht hat.

Nach einer langjährigen Laufbahn als Redakteurin hat sie 2010 – vielleicht etwas waghalsig – ihr eigenes Medienbüro gegründet: „Jetzt war es an der Zeit, ein neues Format zu publizieren. Eine Zeitung, die der rasanten Entwicklung Berlins folgen kann.“ Sie widmet sich jeden Monat der gastronomischen Vielfalt der Hauptstadt: die EssPress.

Die Zeitung bringt auf 24 Seiten Infos über Neueröffnungen, portraitiert schon länger bestehende Konzepte, empfiehlt lokal hergestellte Produkte und interviewt Branchenköpfe. Zusätzlich gibt es Gastrotipps für Orte außerhalb der Stadt und außerhalb des Landes. Ein gastronomisches Format dieser Art, gedruckt, hat heute Seltenheitswert, vor allem aber hat es Wert.

Wir freuen uns sehr, dass Eva-Maria Hilker uns den Kontakt zu den hier porträtierten Gastronominnen vermittelt hat. Sich mit ihr einmal quer durch Berlin zu essen, ist eine ebenso anspruchsvolle wie genussvolle Aufgabe, der wir uns seither ernsthaft widmen.

Als wir während der einzelnen Fotoshootings mit den Damen ins Gespräch kamen und uns für ihre Offenheit und die Bereitschaft dankten, in der Suite Life aufzutreten, war man sich einig: „Das machen wir alle nur für Eva-Maria!“ **👏👏**



Ein Nachmittag in der Pauly Bar:
7 gastronomische Damen, 1 Redakteurin,
1 Fotograf und 1 Assistentin.
6 Flaschen Wasser und 3 Flaschen Champagner.
1A Atmosphäre und 1.000 tolle Gespräche.
Fortsetzung in der Cordobar. Open end.



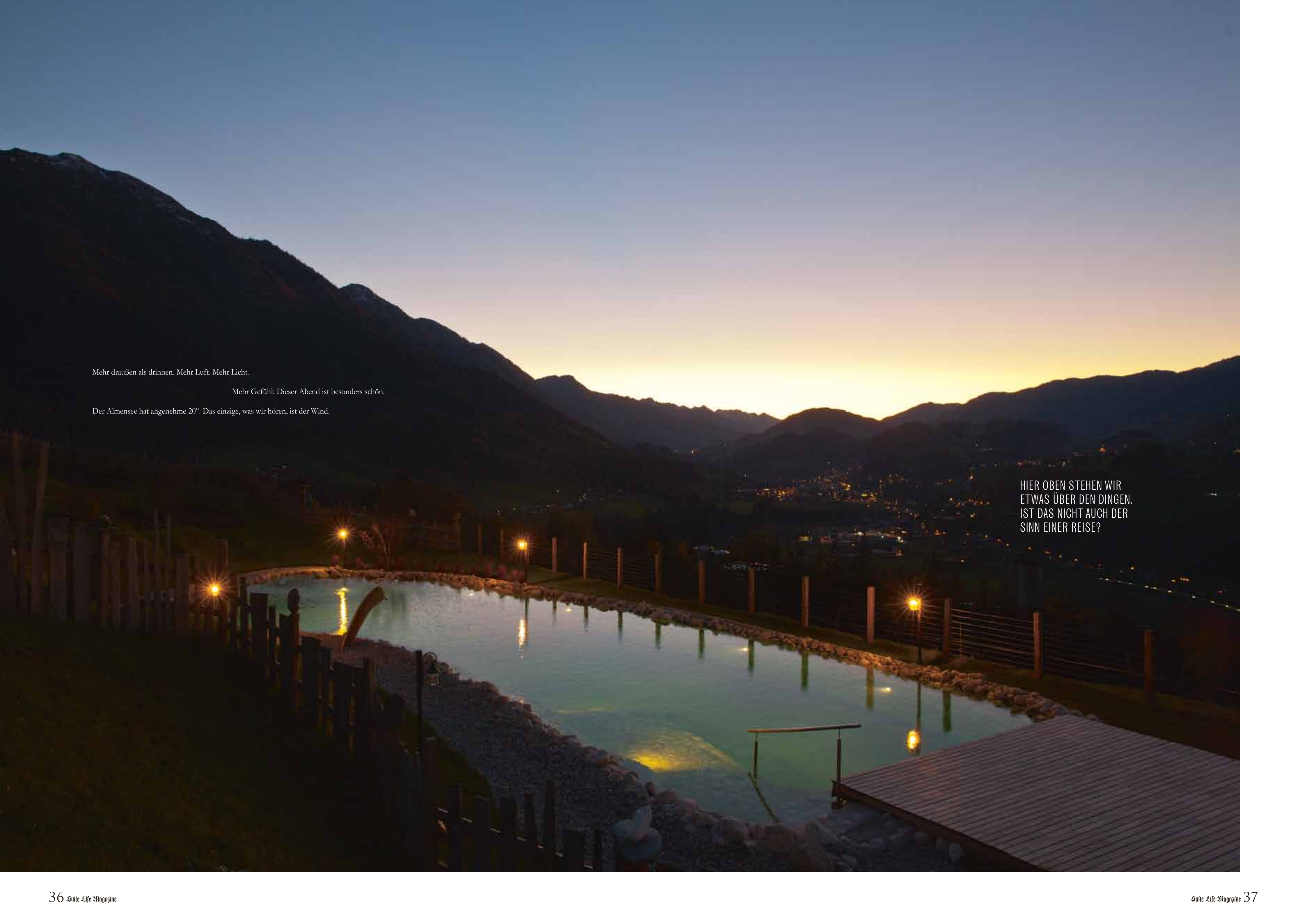
Suite Life Journey

*Point of
VIEW*

WIR SIND BERUFLICH HÄUFIG IN 5-STERNE-HOTELS
ZU GAST – UND LIEBEN SIE SEHR.
SCHON LANGE SIND WIR AUCH NEUGIERIG AUF
EXKLUSIVE CHALETDÖRFER,
VON DENEN WIR VIEL GEHÖRT UND GESEHEN HABEN.

NUN HABEN WIR ES ENDLICH AUSPROBIERT.
UNSERE TAGE IM ALMDORF ST. JOHANN

FOTOS: MORITZ HOFFMANN,
CHRISTIAN HEPTING,
ALMDORF ST. JOHANN
TEXT: DANIELA KOROS



Mehr draußen als drinnen. Mehr Luft. Mehr Licht.

Mehr Gefühl: Dieser Abend ist besonders schön.

Der Almensee hat angenehme 20°. Das einzige, was wir hören, ist der Wind.

HIER OBEN STEHEN WIR
ETWAS ÜBER DEN DINGEN.
IST DAS NICHT AUCH DER
SINN EINER REISE?


What a BEAUTIFUL DAY

Ich schlage die Augen auf und weiß sofort, wo ich bin. Nicht zu Hause.
Auch nicht im Hotel. Sondern in einem Chalet. Ein ganzes Haus nur für uns!
Der Blick aus dem Fenster zeigt viel blauen Himmel, Berge und Täler.
Der erste Gang nach unten führt mich in die Küche zur Espressomaschine,
draußen kommt gerade die Sonne über den Berg und lässt die Farben leuchten.

Das Besondere an unserem Chalet: Der Materialmix aus Altholz – an Wänden
und Decken – und moderner Einrichtung. Die Duschen zum Beispiel sind
luxuriös groß und verglast, so dass man beim Haarewaschen in die Hohen
Tauern schauen kann. Der Weinkühlschrank in der auch ansonsten voll aus-
gestatteten Küche gibt mir das Gefühl, im Hier und Jetzt zu sein. Das raue Holz,
der Kamin und die Leinenvorhänge andererseits lassen mich erahnen, wie hier
früher in den Bergen gelebt und gearbeitet wurde.

Warum wir einen Urlaub im Almdorf machen? Wir haben Conni und Gerhard
Unterkofler und ihre Familie im schneereichen Winter 2013/14 kennengelernt.
Sie zeigten uns ein unbebautes Stück Land am Rande des Alpendorfs, einem
hochgelegenen Teil von St. Johann im Pongau, eine gute halbe Stunde südlich
von Salzburg. Und sie erzählten uns, dass hier in einem Jahr ihr kleines Dorf
mit zehn Häusern stehen sollte, dass sie die ersten Gäste an Weihnachten 2014
erwarten würden, und dass sie eine Komplettausstattung brauchen: Logo, Flyer,
Homepage, Texte und alles, was so ein Chaletdorf halt haben muss.

Wir waren uns auf Anhieb sympathisch, und daran hat sich bis heute nichts
geändert. Und nach der Komplettausstattung, dem Bau und der Eröffnung
fehlte nur noch eins: Unser Besuch im Almdorf St. Johann im Pongau.



EIN FRÜHSTÜCK IN
DEN BERGEN
bringt uns Conni auf
unser Chalet.
Ein perfekter Start in einen
perfekten Urlaubstag.



Vom Infinity-Bett, von der Sauna, dem Jacuzzi oder der Dusche in den Himmel und die Berge schauen – das finden wir grandios. Die Chalets sind zentral mit dem iPad und vor Ort über ein Display zu steuern – modern times im Altholz-Ambiente. Abends werfen wir den Grill an, wenns kühler wird, den Kamin. Wer mag, geht ins Fitnesscenter oder gönnt sich eine Massage. Frühstück gibt es dort, wo morgens die Sonne hinkommt, auf dem Balkon oder der Terrasse. Und wer einen guten Draht nach oben hat, geht auf einen Sprung in die Kapelle. Zwar sind wir im Winter noch nicht dagewesen, können uns aber gut vorstellen, dass hier dann Hauptsaison ist und die Post abgeht – sowohl tagsüber auf den Pisten des Ski Amadé wie auch abends beim Après-Ski.



FACTS & FIGURES

Gelegen hoch über dem Salztal mit Aussicht in die Hohen Tauern. Elf Chalets von zwei bis zehn Personen, alle mit Sauna, Kamin, Outdoor-Jacuzzis und hochmodernen Badezimmern. Ruhiger Naturgenuss oder Gaudi mit der Clique – beides geht. Selbstversorgung möglich durch komplett eingerichtete Küchen. Dine-Around im Alpendorf, wenn keiner Lust auf Kochen hat. Fühlt sich an wie ein Dorf mit Wegen, Nachbarn und Dorfplatz. Skipiste direkt vor der Tür, Almensee auf dem Gelände, Wandermöglichkeiten ohne Ende, Hunde willkommen.



CONNIS FRÜHSTÜCK mit dem Besten, was Österreich zu bieten hat.

Und als ob unser Glück nicht schon perfekt wäre, bringt uns Petra noch ein vierblättriges Kleeblatt. Sie scheint ein Auge dafür zu haben!





GLÜCKLICH IN DEN BERGEN
2014 war ein ziemlich aufregendes Jahr für Conni und Gerhard Unterkofler. Das Almdorf und der kleine Seppi lieferten sich am Ende ein Rennen.

Seppi hat gewonnen. Er wurde im November geboren, das Almdorf im Dezember eröffnet.



Wir waren sechs Tage im Almdorf – und sind davon fünf Tage im Großarlal gewandert. Von der Niggeltalam (Kaspessknödel-Suppe) über die Mooslehenalm (Johannisbeerschorle) bis zur Viehhausalm, auf der wir ein unglaubliches Bratenbrot gegessen haben. Von der Breitenenalm (Wurstsalat) zur Karseggalm (Kasspatzen), die Route, die uns Petra empfohlen hat, die gute Seele im Almdorf. Das Wandern hat uns die Köpfe frei gemacht von allem, was wir an Schwerem mitgebracht hatten, und hat uns Klarheit, den einen oder anderen Muskelkater und jede Menge kulinarische Glücksgefühle beschert. Selten haben wir uns im Urlaub so gut gefühlt. **ALM**



Vier schönste Dinge

DIE WIR HIER ERLEBT HABEN.

WANDERN IM TAL DER ALMEN

Das Großarlal, vom Almdorf nur wenige Minuten mit dem Auto entfernt, nennt sich das Tal der Almen. Alle zu Fuß oder per Mountainbike zu erreichen und alle mit einem schönen Brotzeit-Angebot.

EIN SPRUNG INS KALTE NASS

Frühmorgens einen Espresso vom Chalet mit zum Teich nehmen. Barfuß durch taunasses Gras. Bevor die Sonne ins Tal kommt, den Kuhglocken und dem Gemecker der Ziege lauschen. Einen Schluck Kaffee und eine Runde schwimmen mit Blick auf die Hohen Tauern. Das Leben ist schön und ich bin frisch!

WENN ES REGNET

Den Kamin anmachen. Endlich das Buch aufschlagen, das ich mir mitgebracht habe. Den Rotwein einschenken, der im Weinschrank schon Tage auf mich wartet. Die Wolkenschleier beobachten, die das Tal entlang treiben. Ein Abend, den ich lange nicht vergessen werde.

ZUVIEL ALMROMANTIK?

Dann ab nach Salzburg, Richtung Norden, immer an der Salzach lang. Bummeln, flanieren, Kultur erleben. Museen, Schlösser, Burgen. Ständig auf Herrn Mozart treffen. Und danach heim ins Dorf und vom Jacuzzi aus den Mond aufgehen sehen.





WILLKOMMEN IN WEINFRANKEN ZUR

Probefahrt

Suite Life Journey



Wer glaubt, eine Ausfahrt mit Besuch bei diversen Weingütern und Brauhäusern mit Wein- und Bierproben sei ein Paradox, der irrt. Die zweite „Schwane Weinfranken Klassik Rallye“ war nicht nur erstklassig organisiert, die Macher waren auch selbst mit dabei – und Trunkenheit am Steuer war kein Thema.

FOTOS: CHRISTIAN HEPTING · TEXT: DANIELA KOROS
Hep & Ko



SCHWANE
2016
WEINFRANKEN
Klassik

SAMSTAG, 10:30 UHR
FREIES FAHREN
AUF DER
ADAC-TESTSTRECKE



Von 100 auf 30 in Nullkommanix: Unsere erste sogenannte Oldtimer-Ralley führte durch Mainfranken, bekannt für erstklassige Weine und für die höchste Brauereidichte der Welt.

Ko auf verantwortungsvollem Posten: Als Hüterin der Muffins auf dem Beifahrersitz von Ralph Dükers Triumph TR 6 aus dem Jahr 1972. Nicht ganz einfach, nebenbei noch die Streckenführung im Auge zu behalten. Richtig aufregend, als Ralph seine persönliche Bestzeit auf der Rennstrecke des ADAC Fahrsicherheitszentrums austesten wollte ...



Das war Heps Aussicht auf der Tour: Er saß als Beifahrer im Porsche 912 von Julius Düker, Sohn der Schwane-Besitzer, der zusammen mit seinem Großvater dieses Schätzchen aus Kalifornien re-importiert und von Grund auf renoviert hat.



ZUR SCHWANE



Auf dem Hof des Hotels zur Schwane im mainfränkischen Volkach stehen am Abend unserer Ankunft gefühlte fünf Millionen Euro in Form von Oldtimern. Sie haben den ersten Tag der Schwane Weinfranken Klassik 2016 schon hinter sich – mit Besuch bei verschiedenen Weingütern und allerhand Wertungsprüfungen, das alles bei schönstem Wetter.

Abends geht es zur Big Bottle Party mit Barbeque auf das Weingut Schwane – zu Fuß! Hier findet noch eine letzte Wertungsprüfung für diesen Tag statt: mit dem Gabelstapler eine Kiste exakt zu positionieren.

Da wir erst am zweiten Tag dazustoßen, bekommen wir leider den regnerischen Teil der Tour mit – was aber unserer Begeisterung keinerlei Abbruch tut.





Blinde Kuh mit Karlheinz.

Karlheinz Schott, seines Zeichens Organisator von diversen Rallyes, der auch die Strecke für die zweite Schwane Weinfranken Klassik festgelegt und die Ideen für die Wertungsprüfungen entwickelt hat. Besonders lustig: Der Fahrer bekommt eine Augenbinde, und der Beifahrer muss ihn durch einen kleinen Parcours lotsen. Hat bei allen gut geklappt, außer bei dem schnellen Dino 246 von Ferrari, der prompt eines der Hütchen auf die Stoßstange genommen hat.

Karlheinz hat uns erzählt, dass er auch „der Sonnengott“ genannt wird, weil auf allen von ihm organisierten Rallyes das Wetter immer mitspielt. Naja, also fast immer ... Dieses Mal hat er mit seinem zweiten Motto überzeugt: Fahren wie Gott in Franken.



SAMSTAG, 12:30 UHR
DOPPELTES LÖTTCHEN
VOR DER SCHEUNE



Obwohl reichlich Pausen vorgesehen waren – am ersten Tag unter anderem auf drei Weingütern, am zweiten Tag in Brauhäusern und motorsportlichen Restaurants wie dem Vespino in Bamberg – wurden die Teilnehmer auch noch aus dem VW-Bus der Romantik Hotels versorgt: Mit frischem Kaffee und leckeren Muffins. Damit kann keine andere Rallye punkten!



Zur Vespa rechts, die im Restaurant Vespino stand, gab es übrigens folgende Info: „Vespa Sprint 150 cm³ Baujahr 1965. Diese Vespa lief in Pakistan als Taxi. Der Motor läuft, das Getriebe lässt sich sehr gut schalten, Papiere vorhanden.“





Muffins sind nicht nur zum Essen da ...

... manchmal werden sie auch in eine Wertungsprüfung eingebaut: Auf dem Poller abgestellt, müssen sie von den Beifahrern eingesammelt werden, danach wird auf Zeit eine rasende Runde gedreht und das süße Stückchen wieder ordentlich abgestellt. Also weder unterwegs aufessen noch schwungvoll fallen lassen ... Wie alle Prüfungen wurde auch diese mit Bravour und großem Spaß an der Sache erledigt. Sportlicher Ehrgeiz ganz ohne Verbissenheit – ein rundum angenehmes Erlebnis.

„Ausfahrt mit Genuss“ ist der inoffizielle Untertitel der Schwane Weinfranken Klassik®. Sehr treffend, denn sowohl die Fahrt mit den klassischen Schätzchen wie auch die geplanten Pausen sind genussvoll angelegt. Kein Wunder, der Organisator der Rallye, Ralph Düker und seine Frau Eva Pfaff-Düker sind sowohl Inhaber des Romantik-Hotels zur Schwane wie auch Besitzer des VDP-Weinguts zur Schwane – womit Genuss zu ihren Kernkompetenzen gehört.

Die „Speisekarte“ oben rechts gehört zum Biergarten des Brauhauses am Kreuzberg zwischen Greuth und Hallerndorf – und vermittelt sehr anschaulich die Liebe des Franken zum Kloß. Die Rallye-Teilnehmer wurden mit einer „Gezwickten“ versorgt, einer gegrillten Bratwurst im Brötchen.



Wir fanden auch die „Blauen Zipfel“ ganz interessant, Bratwürste, die im Zwiebelsud gegart werden. Überhaupt sind die Franken nicht nur sprachlich, sondern offensichtlich auch kulinarisch sehr eigen. Interessant wird es, wenn sich beides vermischt: Schäuferla, Knöchla und Greedlfäschchen waren vielen Rallyeteilnehmern unbekannt – und immer ein Gespräch wert.

Herr helf zerr ausm Gwerr!

(Herr, hilf uns aus diesem Durcheinander!)

Zu einer echten Oldtimer-Rallye gehört nicht nur das kleine Triumphgefühl, wenn die Meute vor einem rechts abbiegt, und man bemerkt gerade noch rechtzeitig, dass das Roadbook nach links verweist. Es gehört in jedem Fall auch dazu, dass mindestens eines der Autos zwischenzeitlich den Geist aufgibt und von den Teilnehmern entsprechend begutachtet, verarztet und/oder angeschoben wird. In diesem Fall traf es den Porsche von Julius Düker, der erst an einem lockeren Kabel an der Batterie und später an einem kompletten Versagen der Kupplung litt. Da hilft leider kein Daumendrücken mehr, Ralph!

Eva Pfaff-Düker an Bord des Romantik-Bullies auf Kaffeefahrt.

Höchste Anerkennung und Dankbarkeit der Rallye-Teilnehmer sind ihr gewiss.



My car is my challenge.

Was macht die Faszination von Oldtimern aus? – haben wir uns als Neulinge in diesem Metier gefragt. Zum einen ist es natürlich die Schönheit dieser Klassiker, die ästhetisch gesinnte Menschen anspricht. Zum anderen vermuten wir – wie so oft – den Gegensatz „digital – analog“ hinter der Begeisterung. In der Lage zu sein, mit den eigenen Händen ein Auto zu reparieren, fernab von elektronischen Diagnosegeräten und komplizierter Software, ist heute auch bei jungen Menschen mit DIY-Affinität angesagt. Und selbst wenn man seinen Oldtimer nur von spezialisierten Werkstätten behandeln lässt, ist das Fahrgefühl ein anderes, man spürt mehr Auto als in modernen Fahrzeugen. Dazu kommt der Stolz, ein Unikat zu besitzen, das man nicht an jeder Straßenecke sieht.

Und überhaupt – braucht Liebe wirklich eine Erklärung?



SONNTAG, 11:30 UHR
ABFAHRT VOM
SCHWANE-HOF



Wir bedanken uns sehr herzlich bei Eva Pfaff-Düker und Ralph Düker: Wir haben nicht nur das Hotel und das Weingut Schwane sowie mit Mainfranken eine neue Lieblingsgegend kennengelernt, mit der Teilnahme an dieser Rallye hat sich uns auch eine bisher unentdeckte Welt geöffnet. [»L2»](#)



Suite Life Reportage

IST'S
HIER WIRKLICH
zauberhaft?

Hotels zu testen muss ein
Traumberuf sein.
*Denkt man so. In der Realität sieht
das anders aus.*

SIEBENUNDSIEBZIG STUNDEN
UNTERWEGS MIT EINEM, DER ES
WISSEN MUSS.

FOTOS: THINKSTOCK
TEXT: DANIELA KOROS, MONA BREULMANN

MEINE ARBEIT ALS *mystery* Tester

ES KLINGT GEHEIMNISVOLL – und das soll es auch sein: *Niemand* soll mich vor Ort erkennen! Die eigentliche Arbeit eines Mystery-Testers beginnt schon vor seiner Anreise im Hotel. Es gibt einen sogenannten *Prüfkriterienkatalog*, der von Auftraggeber zu Auftraggeber ganz unterschiedlich ist. Mancher möchte gerne, dass im Abschnitt Front-Office auch eine Bewertung des Internetauftritts abgegeben wird, das mache ich dann schon, bevor ich das erste Mal Kontakt aufnehme. Und auch die telefonische Reservierung wird natürlich dokumentiert. *Wie reagiert man auf meine Wünsche?*

die anfahrt

Bei der Anfahrt ist unter anderem auf das äußere Erscheinungsbild des Hotels zu achten. Auch die Frage „*Wie gut ist die Beschilderung zum Hotel?*“ ist manchem Hotelier wichtig.

mitarbeiter

Sind die Mitarbeiter *freundlich*? Werde ich mit Namen begrüßt? Schaut der *Rezeptionist* hoch, wenn ich an ihm vorbeigehe und versichert sich, ob ich etwas brauche oder eine Frage an ihn habe?

hardware

Ist das *Zimmer sauber*, wenn ich anreise? Wie ist es *ausgestattet* und wie wird es gesäubert, wenn ich mehrere Nächte bleibe? Und wie sieht es in den *Fluren* und anderen *öffentlichen Bereichen* aus? Das alles arbeite ich in einem online abrufbaren PKK – dem schon oben erwähnten Prüfkriterienkatalog – ab und halte es anhand einer mehrseitigen Dokumentation fest.

wellness

Sofern vorhanden, nehme ich den Wellnessbereich des Hauses genauer unter die Lupe. Sowohl die *technische Ausstattung* wie auch die *Sauberkeit* am Pool und in der Sauna wird anhand von Fotodateien festgehalten. Falls vom Auftraggeber gewünscht, prüfe ich auch den Verlauf einer Behandlung.

und jetzt?

Nach erfolgter Bezahlung am Abresemorgen gebe ich mich als *Tester* zu erkennen und führe ein ausführliches Gespräch mit dem Hotelinhaber. Dabei besprechen wir die einzelnen Teilergebnisse, der Hotelier bekommt schon Fotos von eventuellen Schwachstellen zu sehen und ich biete ihm bereits erste *Lösungsmöglichkeiten* an.

Eine Nacharbeit des *Quality-Audits* erfolgt nach der Abreise in meinem Büro. Ich korrigiere die Texte und bringe sie in ein passendes Layout, um dann die Dateien entsprechend formatieren zu können. Allerdings stehen dem Hotelier alle Kommentare und Bilddateien direkt nach meiner Abreise auf einer Plattform zur Verfügung, wo er sie mit seinen Zugangsdaten jederzeit abrufen kann. Er findet dort auch eine hilfreiche *To-Do-Liste*, die speziell auf seine einzelnen Abteilungen abgestimmt ist.

M M Y

VORBEREITUNG: TAG 1 8:15 Einstellen der Fragenstraßen auf Qcheck, Tester mit Audit verbinden und Kundenzugangsdaten anlegen **9:30–9:40** zusätzliches Speichern der Zugangsdaten auf Firmenserver, E-Mail an Tester mit benötigten Informationen **TAG 2 16:30** Reisevorbereitungen (Reiseunterlagen, zu bearbeitende Dateien checken, Kamera und Ladegerät sowie Handy prüfen) **17:30–18:00** Koffer packen, Pkw zur Abfahrt vorbereiten **2:55 Stunden**

TAG 1: 2:30 Fertigmachen zur Abreise 3:00 Fahrt zum Flughafen, Einchecken 4:30 Wartezeit bis Abflug 6:00 Flug nach Griechenland 10:00 Gepäckausgabe Flughafen 10:20 Taxifahrt ins Hotel 10:35 Check-in Teil I, Zimmer noch nicht bezugsfertig 10:40 Erster Rundgang durch die Hotelanlage: Poolbereich, WCs, Kinderbereich, Flure, Treppenhäuser, Aufzüge, Abendrestaurant und Lobby auf Sauberkeit, Sicherheit und technischen Zustand untersucht – Notizen und Fotos gemacht 11:50 Besuch der Tagesbar, Überprüfung des Abrechnungssystems, Inspektion der Snackbar, Prüfung der Getränkearten, Beobachtung des Serviceteams 12:25 F/O: Frage nach Lage des Fitnessraums, Zugang zum Strand, Bitte um Kühlschranköffnung beantragt, Safe-schlüssel erbeten, Massage reserviert, nach Einkaufsmöglichkeiten gefragt 18:40 Duschgel eingekauft, da keines im Zimmer vorhanden 18:55 Teilnahme am Abendbuffet 20:15 Erfolgreicher Versuch, Zündhölzer in verschiedenen F&B-Outlets zu erhalten (waren vergriffen), Einkauf eines Feuerzeuges im Hotelshop 20:20 Nachfrage am F/O bzgl. telefonischer Durchwahl ins Zimmer – nicht möglich, Rufnummer der Zentrale erfragt 20:25 Abendbuffet Snack an der Poolbar verzehrt, Buffet hinsichtlich Präsentation und Hygiene überprüft, Gespräch mit Kellner bzgl. Abrechnungssystem geführt 13:42 Überprüfung des Zimmers auf Sauberkeit, Aufnahme zahlreicher Fotos, Anruf am F/O wegen Reklamation „Sauberkeit“ 14:00 Reklamation in Anwesenheit von F/O-Mitarbeiterin und Hausdame vorgetragen 14:10

TAG 2: 7:55 Laptop aufbauen/Arbeitsplatz vorbereiten 8:00 Weckruf entgegen nehmen 8:01 Weckruf kommentieren und in Qcheck bewerten 8:15 Fertigmachen zum Frühstück/Arbeitsplatz räumen 8:45 Zimmer vorbereiten zur Bleiberreinigung, Markierungen anbringen 8:50 Frühstück 9:50 Bezahlung der Massage am F/O, Frage nach Poolhandtüchern 9:55 Rückweg ins Zimmer, Reinigungskraft dort angetroffen, daher Besichtigung des Fitnessraumes 9:58 Gang zum Fitnessraum, Erprobung der Geräte, Inspektion des hier untergebrachten Sanitärbereiches, Fotodokumentation der Hardware 10:25 Rückkehr ins gereinigte Zimmer, Analyse des Reinigungsergebnisses, Fotodokumentation der Bleiberreinigung, Aufbau des Arbeitsplatzes (Laptop, Kamera, etc.) 10:35 Schriftliche Bewertung des Frühstücks, des Fitnessraumes und der Bleiberzimmerreinigung, diverse Anmerkungen in den Kapiteln Technik, Housekeeping und Sicherheit, Arbeitsplatz wieder abbauen 13:40 Mittagessen Poolrestaurant 14:20 Gespräch mit Oberkellner Poolrestaurant, Tischbestellung für à la carte am nächsten Tag, Fragen zum Thema All Inclusive geklärt 14:25 Pause 15:00 Anfrage am F/O bzgl. Late-Check-Out und Reservierung der

TAG 3: 8:00 Weckruf entgegen genommen 8:01 Fertigmachen zum Frühstück 8:35 Arbeitsplatz aufbauen 8:40 Schriftliche Bewertung der Nachrichtenübermittlung (es wurde ein Brief unter der Tür durchgeschoben) und des Weckrufes, Laptop wieder abbauen 8:55 Präparieren des Zimmers zur Bleiberreinigung 9:00 Gang zur Poollandschaft, hier Bewertung des Pools hinsichtlich Sauberkeit etc., Fotodokumentation des Poolbereichs 9:15 Frühstück – gegen Ende der Frühstückszeit (wenig Betrieb am Buffet) einige Fotos von Schwachstellen am Buffet gemacht 10:10 Laptop aufbauen Bilder von der Kamera in PPT-Dateien laden und beschriften 10:20 Kommentierung des zweiten Frühstücks, der Tagesbar und der Snackline – in diesem Zusammenhang nochmals Fotos auf Aussagekraft überprüft 12:20 Schriftliche Bewertung der Massage, Textergänzungen in den Kapiteln HSK, Technik und Sicherheit vorgenommen 13:30 Fragenstraßen auf fehlende Antworten untersuchen, Checkliste für kommenden Rundgang erstellen 13:50 Laptop abbauen, Zimmer zur Bleiberreinigung verlassen 13:55 Erneuter Hotelrundgang durch öffentliche Bereiche, Fotos gemacht zum Thema Mülltrennung 14:05 Kontrolle der Snackstation neben der Bar, Fotos aufgenommen 14:10 Teilnahme am Mittagbuffet, Fotos der präsentierten Speisen gemacht 15:00 Beobachtung des Poolbereiches, insb. Entertainmentprogramm Wasserball, danach Rückweg ins Zimmer 15:30 Laptop aufgebaut, Ergebnis zweite Bleiberzimmerreinigung untersucht 15:35 Fotos von Snacks und Mittagbuffet auf PC überspielt, F&B-Kommentare und Housekeeping-Kommentare ergänzt 16:40 Alle neuen Fotos in Ordner sortiert und beschriftet, Arbeitsplatz abgebaut 17:45 Suche nach einem in Poollnähe verlorenen Gegenstand, Gespräche mit Servicemitarbeitern und Empfangspersonal geführt 17:55 Pause an der Poolbar, dabei Gespräche mit englischsprachigen Gästen 19:20 Laptop aufbauen, Ergänzungen im Kapitel F&B, F/O geschrieben, Laptop abgebaut 19:40 Fertigmachen zum Abendessen 20:00 Rundgang durch das Hotel 20:10 À la carte Abendessen 22:00 Besuch des Hotelshops 22:05 Laptop hochfahren, schriftliche Bewertung des Abendessens, Laptop abgebaut 23:00 Besuch der Abendbar 14:15 Stunden

TAG 4: 8:15 Fertigmachen zum Frühstück 8:45 Frage am F/O nach Late-Check-Out 8:55 Frühstück, nochmals Fotos vom Buffet gemacht, Befragung deutscher Urlaubsgäste 10:10 Laptop aufgebaut, Urlaubsfeedback und Late-Check-out-Anfrage geschrieben, Laptop abgeschaltet 11:15 Check-out 11:25 Koffer gepackt, zwischenzeitlich Laptop gestartet 11:35 Check-out geschrieben, Fotos vom Frühstück überspielt 12:00 mit Reinigungskraft gesprochen, PC komplett abgebaut und verstaubt, Koffer an Pagen überreicht 12:05 Rückgabe der Zimmerkarte und des Safeschlüssels am F/O 12:10 als Tester am Empfang geoutet und mit Direktion Feedbackgespräch geführt, hierbei Fotos gezeigt und Qcheck-Systematik vorgestellt, Verabschiedung 13:40 Suche nach einem geeigneten Lokal, um Dateien

TAG 4: 8:15 Fertigmachen zum Frühstück 8:45 Frage am F/O nach Late-Check-Out 8:55 Frühstück, nochmals Fotos vom Buffet gemacht, Befragung deutscher Urlaubsgäste 10:10 Laptop aufgebaut, Urlaubsfeedback und Late-Check-out-Anfrage geschrieben, Laptop abgeschaltet 11:15 Check-out 11:25 Koffer gepackt, zwischenzeitlich Laptop gestartet 11:35 Check-out geschrieben, Fotos vom Frühstück überspielt 12:00 mit Reinigungskraft gesprochen, PC komplett abgebaut und verstaubt, Koffer an Pagen überreicht 12:05 Rückgabe der Zimmerkarte und des Safeschlüssels am F/O 12:10 als Tester am Empfang geoutet und mit Direktion Feedbackgespräch geführt, hierbei Fotos gezeigt und Qcheck-Systematik vorgestellt, Verabschiedung 13:40 Suche nach einem geeigneten Lokal, um Dateien

NACHBEREITUNG: TAG 1 8:15 Sichten und Download der eingestellten Dateien auf Qcheck **8:30–13:15** Formatierung der Dateien, Probelesen und Korrektur der Kommentare und des Fazits durch Sachbearbeiter, zusätzliche Überprüfung der Dokumente mit Dudensoftware **TAG 2 8:00** Vergleich der Kommentare mit Antworten in Qcheck durch Sachbearbeiter **11:00** Offene Fragen mit Tester geklärt und entsprechend in Qcheck und Word geändert, Erstellung PDFs **11:30** Überprüfung Fotoalben und Erstellung PDFs, Upload der geprüften Dokumente **13:00–13:15** Rechnung erstellen, Status E-Mail an Kunde **10:15 Stunden**

Insgesamt 76:57 Stunden

kennen-
sie
KADNER?

WIE EINE FIRMA
AUS DEM BAYERISCHEN WALD
DIE HOTELS DIESER
WELT BESSER MACHT.

Sie sind mindestens 30 Jahre alt, haben mehr als 10 Jahre Erfahrung als Führungskraft in der Hotellerie, ein Auge fürs Detail und Lust aufs Reisen? – Nein, das ist keine Stellenausschreibung. Das ist das Profil all jener, die im Auftrag der Kadner Hotel Consulting seit 1990 in geheimer Sache unterwegs sind. Ihre Mission: Sie prüfen Hotels auf Herz und Nieren, angefangen bei Mystery Calls, endend bei oft mehrtägigen Aufenthalten in verschiedensten Rollen, vom alleinerziehenden Vater über den Hundenarr, vom versnobten Feinschmecker bis zum Wellnessguru. Gebucht wird die im Bayerischen Wald ansässige Firma von internationalen Größen, kleinen Gruppen, Kreuzfahrtanbietern. Die Referenzliste zeigt Häuser in beliebten Urlaubsregionen wie Spanien, der Türkei und im Nahen Osten ebenso wie deutsche Spitzenhäuser, darunter das Sülter Fährhaus oder der Europäische Hof in Heidelberg. Petra Müller und Namensgeber Karl Kadner sind stolz auf ihren exzellenten Ruf: Professionalität und der hohe Anspruch an die eigene Neutralität seien entscheidend, wolle man sich langfristig auf dem Beratungsmarkt beweisen. Das Netzwerk erfahrener Auditoren, die umfangreiche Schulung der Mitarbeiter und ein ausgereiftes Projekt- und Prozessmanagement lassen Kunden zu langjährigen Partnern werden.

Die Kadner Hotel Consulting verfolgt ein klares Konzept: Qualität als Strategie zur Erzielung von Wettbewerbsvorteilen. Ein Aspekt, der heute wichtiger ist denn je: Der Markt ist groß, das Angebot breit, die Zielgruppe immer schwieriger greifbar. Deshalb steht die Entwicklung individueller Kriterien für das zu beratende Haus stets im Vordergrund: Der „Testkatalog“ bezieht nicht nur die Perspektive des Hotels selbst, sondern auch die des externen Beraters, bestehender und potenzieller Kunden sowie allgemeine Standards mit ein. Schließlich kommt im Rahmen des Mystery Checks der Tester zum Einsatz – ein Job, der nicht immer allzu romantisch ist. Die Beantwortung von bis zu 2.000 Fragen, objektiv und numerisch, aber auch subjektiv in Form schriftlicher Berichterstattung – auch mal in einer Fremdsprache – und zurückhaltendes Fotografieren ist gefragt. Sich unauffällig auffällig verhalten, Tage mit bis zu 16 Stunden und gekonntes Schwindeln, beispielsweise gegenüber dem Wachpersonal, fordern höchste

Aufmerksamkeit und taktisches Agieren. Gewissenhaftigkeit und Fairness sind wesentliche Eigenschaften eines Auditors: Seine Bewertungen können weitreichende Folgen haben.

Übergeordnetes Ziel eines solchen Tests ist, herauszufinden in welchen Bereichen ein Haus wirklich stark ist und in welchen es Optimierungsbedarf gibt. Nicht selten liegen Anspruch und Realität weit auseinander: „Mancher schreibt sich großartigen und persönlichen Service auf die Fahnen, überzeugt jedoch durch Lage und Küche, während das Personal den Gast weniger begeistert.“ Den wirklich einzigartigen Charakter eines Hauses herauszukristallisieren und Qualitäten gezielt zu entwickeln, das sei die Aufgabe der Kadner Hotel Consulting. Ein Tester berichtet: „Wenn man selbst Hotelier ist, weiß man, wie sehr es auf das Team ankommt, auf die gemeinsame Vision, und wie schwierig es manchmal ist, das im Tagesgeschäft bis ins kleinste Detail umzusetzen, zu kontrollieren, zu kommunizieren. Kommt dann neben dem eventuell sich beschwerenden Gast noch ein Berater mit erhobenem Zeigefinger dazu, frustriert das bloß – und das hat bekanntlich noch kein Ergebnis verbessert.“ Der Auditor ist immer auch Coach und Partner, steht dem Führungskreis persönlich mit Rat und Tat zur Seite. Es soll nicht verunsichert, sondern gemeinsam an tragfähigen Lösungen gearbeitet und motiviert werden. Nur so manifestiert sich nachhaltig ein Maßstab, der realistisch und wünschenswert zugleich ist.

Nachdem im ersten Schritt also ein externer und sehr detaillierter Blick auf das Haus geworfen wird (Mystery Check oder Quality Audit), geht es im zweiten Schritt ums Interne. Wie sollte sich das Qualitätsmanagement gestalten, so dass es für jeden transparent und nachvollziehbar ist? Wie ist ein Schwachpunkt begründet und wie geht man ihn möglichst konstruktiv an? Neben „harten“ Faktoren wie einer ineffizienten Softwarenutzung spielt oftmals auch das Thema Mitarbeiterführung und Kommunikation eine entscheidende Rolle. Ein Kulturwandel im Kleinen kann Wunder bewirken – und nicht zuletzt macht ein glückliches Team auch glückliche Gäste. [www.kadner](#)

www.kadner-hotelconsulting.de





EIN TÄSCHLE VOLLER IDEEN

ODER: WAS HABEN TASCHEN
MIT HOTELS ZU TUN?

FOTOS: BAGS BY RIEDLE
TEXT: DANIELA KOROS

Raten Sie mal: Der Kurfürstendamm in Berlin-Charlottenburg. Ein junges Paar beim Shoppen im Apple Store und bei Urban Outfitters. Sie tragen eine Papiertasche mit Hotellogo. Die Friedrichstraße in Berlin-Mitte. Zwei Freundinnen, so genannte Silver Ager, flanieren die Schaufenster entlang. Auch diese beiden bekennen sich mit ihrer Tasche zu einem Hotel. Auf der einen Tasche ist der Löwe von Ritz-Carlton abgebildet. Auf der anderen die bunten Kreise der 25hours Hotels. Wer trägt welche Tasche? Das ist einfach, denken Sie? Nicht wirklich. Könnte doch sein, dass die beiden Damen, abenteuerlustig, wie sie sind, im 25hours Hotel am Zoo abgestiegen sind. Und das junge Paar ist auf Hochzeitsreise und gönnt sich einen Aufenthalt in einem 5-Sterne-Superior-Haus. Interessant ist vor

allem, dass eine Papiertasche plötzlich ein Statement über ihren Träger abgibt: Sehr her, hier wohne ich, so lebe ich, so fühle ich mich, damit identifiziere ich mich. Pures Image, das auf einer Tasche mit Logo spazieren getragen wird. Und das ist genau der Grund, warum einfache Papiertaschen ein bisschen mehr Beachtung verdienen. Warum sie gut verarbeitet sein sollen, warum sie sympathisch und aufmerksamkeitsstark sein sollen, warum sie – in Handarbeit hergestellt – extrem reißfest, haptisch angenehm und besonders tragefreundlich ausgestattet sein sollen. Denn eine wirklich schöne Tasche wird nicht nur einmal benutzt, sondern oft, weil man sie gerne trägt, und sie erzeugt jedes Mal wieder Aufmerksamkeit und eine positive Markenwahrnehmung.



BAGS BY RIEDLE

Papier statt Plastik. Unendliche Vielfalt statt Weiß oder Braun. Sorgfältige Verarbeitung statt ex und hopp. Keine Frage, auch Tragetaschen können spannend sein, heutzutage vor allem dann, wenn sie nicht aus Plastik, sondern aus Papier bestehen.

Wie so vieles in Deutschland, was für Qualität steht, kommen auch die Riedle Bags aus Baden-Württemberg. Aus dem Hohenlohischen, genauer gesagt aus Langenbrettach, einem überschaubaren Örtchen nahe bei Heilbronn. Familienbetrieb, natürlich inhabergeführt, fast 20 Jahre am Markt. Und wie so oft bei kleinen und feinen Betrieben wird auch hier ganz besonders auf die Details geachtet. FSC-Siegel für alle verwendeten Papiere. Klimaneutrale Produktion. Und selbstverständlich Langlebigkeit.

Und wie so viele baden-württembergische Qualitätsprodukte findet man auch Riedles Tragetaschen überall auf der Welt. Natürlich nicht nur in Hotels, sondern auch auf Messen, bei Markenartiklern und anderen feinen Adressen. Ob Google, Kinder Schokolade, Volvo oder Smart: Riedle hat sie alle schon eingetütet. www.riedle.de

www.riedle.de



CARRIED AWAY

EINMAL UM DIE GANZE WELT.

3 FRAGEN AN DEN CHEF

1.

Herr Riedle, nennen Sie uns drei Gründe, die für eine Tragetasche aus Ihrem Haus sprechen.

1. Wir lieben was wir tun. Intensiv.
2. Als Qualitätsführer sind wir unserem Anspruch verpflichtet.
3. Hoher Spezialisierungsgrad seit über zwei Jahrzehnten.

Darf ich mich vorstellen: Ich bin eine Papiertasche. Sorgfältig hergestellt von Bags by Riedle. Ich stamme aus Süddeutschland, und doch bin ich schon auf der ganzen Welt unterwegs gewesen. In Heidelberg und in New York, in Casablanca und in Tokio. Im Schwarzwald und in Italien. Auf Mallorca und auf den Malediven. In Rio de Janeiro und in Montevideo. In Göteborg und in London. In Palm Springs und in Montreal. Mal war ich eine einfache Papiertasche, mal war ich ein hochveredeltes Luxusprodukt. Viele Hotels haben mich schon an ihre Gäste weitergegeben, gefüllt mit Broschüren,

einem Mitbringsel für die Lieben zu Hause oder mit dem kleinen Snack für die Heimfahrt. Wenn ich nicht mehr ansehlich war, haben mich meine Besitzer in die Papiertonne geworfen, und schon war ich bereit für eine Wiedergeburt. Anders als meine entfernte Verwandte, die Plastiktüte. Sie sorgt ja eher für negative Schlagzeilen und eine gewaltige Verschmutzung der Weltmeere. Ich hingegen freue mich, wenn ich professionell aufbereitet, von neuem gestaltet, bedruckt, geprägt, gestanzt, gefaltet, lackiert und mit Henkeln versehen werde. Mal schauen, wo ich das nächste Mal lande!



3.

Wie überzeugen Sie einen Controller, der nur nach dem Preis entscheidet?

Wer mit Qualität und Nachhaltigkeit überzeugt, kann folgerichtig nie den günstigsten Preis haben, den besten aber schon!

2.

Warum lassen Sie Ihre Tragetaschen generell nur in Europa fertigen?

Da wir mit einem Naturwerkstoff arbeiten, fühlen wir uns der Natur auch verpflichtet. Lange Transportwege und unkontrollierbare Arbeitsbedingungen für die Menschen in den Produktionsstätten sind für uns niemals eine Option.



LET'S TALK ABOUT MUSIC BABY

Mit Schall gewürzt:
Wie Musik
Konzepte klingen lässt.

Dass Essen ein sinnliches Erlebnis ist, steht außer Frage. Geruch und Geschmack spielen die größte Rolle. Und auch das Auge isst mit, genauso, wie der „richtige Ton“ zum Menü die Wahrnehmung im Restaurant beeinflusst. Studien zufolge soll Rockmusik dazu führen, dass das Essen schärfer empfunden wird. Liebesschnulzen intensivieren angeblich die Süße. Mit der richtigen Musik tranken Gäste bis zu 15 Prozent mehr Wein, sagen Forscher. Die Spitzengastronomie kennt bereits Betriebe, die die sinnlichen Vorzüge von Musik und Kulinarik miteinander verbinden. So serviert der britische Starkoch Heston Blumenthal Meeresfrüchte auf dem Teller zusammen mit einem iPod. Meeresrauschen soll den Geschmack der Muscheln unterstützen und ein positives Gesamterlebnis erzeugen.

Denn Musik geht nicht zum einen Ohr rein und zum anderen wieder raus. Fahrstuhlgedudel im Gourmettempel, Schlager-Dauerberieselung im Lieblingsrestaurant oder die immer gleichen Lounge-Musik-Warteschleifen in Hotellobbys verwürzen im Zweifel den Genuss oder nerven Reisende schon bei der Ankunft. „Für den Erfolg in Hotellerie und Gastronomie ist die zum Konzept passende Musik ebenso wichtig, wie eine gute Küche, aufmerksamer Service oder die stimmige Einrichtung. Genau wie eine versalzene Suppe ruiniert auch die unpassende akustische Dynamik eines Raumes jedes gastronomische Konzept“, sagt der Musikexperte Hans Bergmann. Der international gefeierte DJ gründete vor zehn Jahren mit ebenso namhaften Kollegen das Unternehmen „Ketchup Music“ mit der Mission, für jeden Raum passende Klangkonzepte zu entwickeln. Häuser wie das Mandarin Oriental in München oder das legendäre Victoria-Jungfrau-Hotel in Interlaken in der Schweiz setzen auf das Musikdesign der Soundschmiede aus Grünwald, genauso wie



die Enchilada-Gruppe oder der legendäre Beachclub „Carpe Diem“ in Kroatien. „Im Reichshof in Hamburg kombinieren wir Tradition mit Moderne und versuchen, unseren Gästen ein außergewöhnliches Hotelenerlebnis zu bieten. Der richtige Sound im Hotel gehört genauso dazu, wie exzellenter Service oder das stimmige Hoteldesign“, berichtet General Manager Folke Sievers von der Hilton Curio Collection, der seit vielen Jahren auf die Services von Ketchup Music setzt.

Immer mehr Gastgeber erkennen, dass Musik heute ein wesentlicher Bestandteil des Marketings in Hotellerie und Restaurants geworden ist“, bestätigt auch Verena Bergmann, Markenexpertin bei Ketchup Music. So könnten über bestimmte Musikkonzeptionen verschiedene Gästesegmente angesprochen und an ein Hotel oder ein Restaurant gebunden werden. Denn Musik unterstütze die emotionale Identifikation der Gäste mit einer Marke und ermögliche – maßgeschneidert auf einen Raum, die aktuelle Saison, das Angebot oder sogar die Tageszeit – die gewünschte Positionierung. Das passende Musikdesign schafft rund um die Uhr, an jedem Tag, eine atmosphärische Dramaturgie, die – ob bewusst wahrgenommen oder dezent im Hintergrund – das Gesamtbild einer Marke oder eines Konzeptes abrundet.

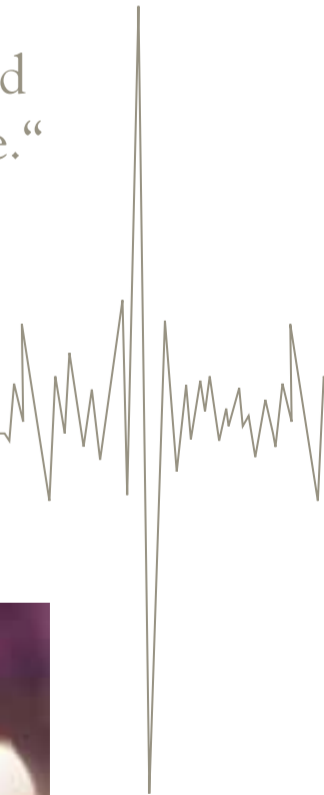
Über eine handverlesene und abwechslungsreiche Musikauswahl freuen sich aber nicht nur die Gäste. Ärgerten sich Mitarbeiter seinerzeit über monotone Playlisten, endlose Musikschleifen oder einfalllose Genre-Sortierungen, steht heute die Freude über abwechslungsreiche musikalische Konzeptionen am Arbeitsplatz im Vordergrund. Gute Musik fördert Motivation, Stimmung und Verkaufslaune. Die Harmonie zwischen Konzept und Lautsprecher bringt Marken und Unternehmen wirkungsvoll zum Klingen.



In diesem Herbst feiert Ketchup Music sein zehnjähriges Jubiläum. Prominente Hoteliers und Gastronomen gratulieren auf www.sound-catering.de. 🎉🎉



„Gute Musik fördert Motivation, Stimmung und Verkaufslaune.“



Suite Life Magazine

WILL ICH AUCH!

AUCH SIE MÖCHTEN SICH GERNE IM SUITE LIFE MAGAZINE präsentiert sehen? Da gibt es nur zwei Möglichkeiten.

Die erste: Sie sind Kunde bei Hep & Ko, der Agentur, die vorzugsweise für Hotels arbeitet und das Suite Life Magazine herausgibt. Dann wird – wenn Sie es uns erlauben – sowieso hin und wieder über Sie berichtet.

Die zweite: Sie laden uns ein, Ihr Hotel kennenzulernen. Dann kommen wir zu Ihnen, bleiben zwei Nächte, schauen uns alles an, machen Fotos und führen Gespräche und berichten in unserer nächsten Ausgabe, was wir bei Ihnen erlebt haben. Wir liefern nach Drucklegung die von Ihnen gewünschte Anzahl der Magazine an Sie und Sie beteiligen sich anteilmäßig an den Gestaltungs- und Druckkosten. Die aktuelle Preisliste finden Sie unter www.suite-life.com.

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Gern auch per Telefon: 0049 30 214 35 27 oder per E-Mail: hepundko@snafu.de

Wir senden herzliche Grüße aus Berlin!

Impressum

Idee, Konzept, Gestaltung und Vertrieb:
Hep & Ko Werbeagentur Daniela Koros und Christian Hepting GbR
MommSENstrasse 55 · 10629 Berlin
Telefon +49 (0)30 214 35 27 · hepundko@snafu.de · www.hepundko.com

Druck:
Richter Druck- und Mediacenter GmbH & Co. KG
Basaltstraße 4 · 57578 Elkenroth
Telefon: +49 (0)2747 921 40 · info@richter-druck.de · www.richter-druck.de

SUITE-LIFE.COM



IN DER NÄCHSTEN AUSGABE

VOLLES KÄNNLE!

Nicht nur der Erbprinz, auch andere Hotels
bauen ihre Gastronomie aus. Was steckt dahinter?

