

DAS MAGAZIN FÜR PRIVATHOTELIERS

Suite Life Magazine

1/2018

DAS SÜSSE LEBEN

Was gibt's
Neues im
Erbprinze?

PORTRAITS:

GUTSHAUS STOLPE

LOUIS C. JACOB

JAGDHAUS EIDEN

Das Tegernsee

EIN BESUCH ZWISCHEN
HIMMEL UND ERDE

Der Gasthof Zufriedenheit

UNTERWEGS IM LAND DER
DICHTER, DENKER, DOMFIGUREN



Editorial

SOME THINGS GET BETTER WITH AGE.

Wein natürlich. Manche Käsesorten. Handwerkliche Fähigkeiten. Und: Kreativität. Zu wissen, dass sie einen ein Leben lang nicht verlässt, ist ein Segen. Vor 25 Jahren haben wir Hep & Ko gegründet. Voller Ideen und Ideale. Was davon heute geblieben ist? Alles. Und es ist nicht nur nicht weniger geworden,



sondern wird noch immer mehr, Jahr für Jahr. Hätten wir das gedacht, 1993? Nein, aber wir konnten uns so vieles nicht vorstellen, was sich im Lauf dieser Zeit verändert hat und heute unser tägliches Leben ausmacht. Was für uns und viele unserer Kunden allerdings heute wie vor 25 Jahren noch immer gilt: Print is not dead! Sinnliches Erleben und Haptik erleben in Zeiten von Internet und Social Media ein mächtiges Comeback. Deshalb an dieser Stelle die sechste Ausgabe unseres Suite Life Magazines.

Albert Einstein hat gesagt: „Kreativität ist Intelligenz, die Spaß hat.“ Nach so vielen Jahren ungebremster Lust und Freude an der Arbeit dürfen auch wir uns diesen Satz auf die Fahne schreiben.

Wir wünschen viel Spaß bei der Lektüre!

Viele Grüße aus Berlin

Christian Hepting & Daniela Koros oder auch: Hep & Ko

60

Suite Life Hotels

NEWS
FROM BERLIN VON
HEP UND KO

ENGEL
OBERTAL
BETT & BUDE
SYLT
DAS LANDGUT
NEDLITZ
HOTEL CONCORDE
MÜNCHEN
ALTES SCHULHAUS
SCHWELM

6

Neue Ideen in
der Gastronomie

ERBPRINZ
ETTLINGEN
EUROPÄISCHER HOF
HEIDELBERG

Hotel
Das Tegernsee

Suite Life Journey

Warum wir
auf Bayern total
abfahren

12

34

Suite Life Reportage

SATISFACTION
GUARANTEED

Unterwegs in der Region
Saale Unstrut, daheim im
Gasthof Zufriedenheit

Suite Life Portrait

JAGDHAUS EIDEN

28

GUTSHAUS STOLPE

44

50

Suite Life Reportage

Von wegen Provinz
Wenn sich ein Hotel neu erfindet
DAS RÖSSLE IN RECHENBERG

THINGS
WE LOVE

27

ON THE ROAD
AGAIN

32

LOUIS C. JACOB
HAMBURG



Suite Life Cover

VOLLES KÄNNLE:
WILLKOMMEN
IM CAFÉ ERBPRINZ!

Da ist es, das süße Leben: Kaffee, Tee und Kakao. Sagenhafter Cheese Cake und traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte. Feine Schokoladen und Marmeladen. Wer hat's erfunden? Nein, nicht die Schweizer. Sondern Bernhard Zepf. Der überlegt hat, dass sein Frühstücksraum auch noch eine andere Aufgabe übernehmen könnte. Und damit noch mehr Leben ins Hotel holt.

FOTOS: JAN BÜRGERMEISTER
TEXT: DANIELA KOROS



Es gibt wenig, was ungemütlicher ist als leere Räume im Hotel. Egal, ob wir alleine oder zu zweit im Hotel sind, vielleicht sogar mit der Familie: Rings um uns soll es lebendig sein.

Wenn wir auf dem Weg zur Rezeption oder zum Ausgang auf keinen Menschen treffen, fühlen wir uns unbehaglich. Der Erbprinz ist ein „gewachsenes“ Hotel, kein aufgemotzter Neubau, dem mit viel Fantasie und Zeitgeist ein bisschen Individualität eingehaucht werden muss. Hier gibt es viele öffentliche Räume, die den unterschiedlichsten Zwecken dienen, äußerst geschmackvoll eingerichtet und von den Gästen gern und gut genutzt. Das Frühstück zum Beispiel wird in zwei schönen Räumen serviert, einer davon ist das Restaurant Erbprinz, in dem abends die Kreationen von Sternekoch Ralph Knebel serviert werden. Der andere ist ein Teil der Weinstube Sibylla, die mit ihren mehr als 220 Jahren den ältesten Teil des

Erbprinz ausmacht. Hier steht morgens das Frühstücksbuffet, so frisch, so appetitanregend und lecker wie alles im Erbprinz. Nach dem Frühstück allerdings wirkte der Raum ein bisschen verlassen, von der Rezeption aus ging man hier nur durch, wenn man in der Weinstube mittags oder abends zum Essen wollte. Wie schade – dachte sich Bernhard Zepf und überlegte, wie man zum einen den Raum besser nutzen und zum zweiten die fantastischen Kreationen der haus-eigenen Pâtissière Jasmina Knebel auch den Ettlern und den Karlsruhern noch zugänglicher machen könnte. Das Café Erbprinz erfüllt also die unterschiedlichsten Aufgaben. Es bringt Leben

ins Hotel, ist attraktiv für das lokale Publikum, serviert täglich die feinsten Köstlichkeiten. Und das mit Bravour, wie Bernhard Zepf erzählt. Immer mehr Gäste genießen hier das süße Leben. Es spricht sich herum, dass der Qualitätsanspruch hier hoch ist. Ist eben nach kurzer Zeit auch schon ein echter Erbprinz, das Café! Wir haben das Café Erbprinz übrigens mit einem schönen Logo und fast noch schöneren Verpackungen ausgestattet. Und einen Radiospot hat es sich zu Eröffnung auch noch gegönnt – ebenfalls made by Hep & Ko. [H&K](#)



PUTTIN' ON THE FRITZ – GANZ FAMILIÄR!

Wenn Fritz Kola Werbung macht mit dem Spruch
„Für die Nacht von Donnerstag auf Sonntag – vielviel Koffein“ –
könnte das Fritz im Europäischen Hof Heidelberg vielleicht sagen:
„Für SoMoDiMiDoFrSa-Mittage – immer lecker Essen“.



Macht das Fritz aber nicht. Denn dieses Fritz hat einen Taufpaten, der nicht aus einer Werbeagentur stammt. Wir haben mit Dr. Caroline von Kretschmann gesprochen, die zusammen mit ihren Eltern den Europäischen Hof Heidelberg führt und 2016 das Fritz aus der Taufe gehoben hat.

SLM: Der Europäische Hof Heidelberg ist eines der letzten Grand Hotels in Deutschland, das familiengeführt ist. Vieles im Haus atmet Tradition, nicht zuletzt die Kurfürstentube. Warum trägt das neue Tagesrestaurant den Namen Fritz?

CvK: Wir sind tatsächlich eines der wenigen familiengeführten 5-Sterne-Stadthotels in Deutschland. Den Geist und die Haltung, die damit verbunden sind, spürt man im ganzen Haus. Eine große Individualität, ein sehr persönlicher Service und eine Familie, die sehr präsent ist. Auch, wenn sie zum Teil schon nicht mehr lebt, wie mein Urgroßvater Fritz Gabler, der 1906 das Haus erworben und zusammen mit seiner Frau Luise sehr erfolgreich geführt hat. Nach ihm

haben wir das Tagesrestaurant benannt. Fritz Gabler war übrigens auch die treibende Kraft bei der Gründung der Hotelfachschule Heidelberg, die mittlerweile seinen Namen trägt.

SLM: Hotels und Gaststätten im ganzen Land beklagen den Fachkräftemangel. Spricht das nicht gegen die Eröffnung eines weiteren Restaurants, für das ja zusätzliches Personal in Küche und Service gebraucht wird?

CvK: Absolut. Wenn wir rein ökonomisch agieren würden, müssten wir wahrscheinlich eher ein Restaurant schließen als ein neues eröffnen. Aber für uns hat der Grad der „Beseelung“ des Hauses einen enorm hohen Stellenwert. Gäste schätzen es, wenn sie den ganzen Tag hindurch mit viel Liebe und Leidenschaft gekochtes Essen von herzlichen und verbundenen Menschen angeboten bekommen. Auch in den sonst so schwierigen „Zwischenzeiten“ von 14:30 bis 18 Uhr. Das Fritz grenzt direkt an die Halle und die Bar an und bildet mit beiden einen besonderen Raum, in dem man sich den ganzen Tag über wohl und aufgehoben

fühlt. Wie im Wohnzimmer einer Familie oder zuhause bei Freunden. Unsere Gäste lieben diese Atmosphäre und herzliche Betreuung sehr.

SLM: Wie lange gibt es das Restaurant Fritz schon? Wird es von den Gästen angenommen? War es eine gute Entscheidung, das Restaurant zu eröffnen?

CvK: Das Fritz gibt es seit 2016. Und nicht nur die nationalen und internationalen Hotelgäste schätzen es sehr, sondern auch die Heidelberger und die Gäste der Region. Sie lieben das Wiener Schnitzel und den Tafelspitz genauso wie die frischen Fische, die natürlich von unseren wunderbaren Kollegen noch nach alter Schule filetiert werden. Der klassische Geschäftsmann oder die klassische Geschäftsfrau finden hier zu Mittag genauso das richtige Angebot wie der internationale Gast, der erst um 15 oder 16 Uhr gut essen will. Wir sind sehr glücklich mit unserer Entscheidung! 

Suite Life Journey

ACHT UND VIERZIG MAL ZWEI

Zwei Tage verbringen wir beide
zwischen Himmel und Erde.
Nicht nur der Wettergott sorgte
dafür, dass wir Das Tegernsee gar
nicht mehr verlassen wollten.

48 STUNDEN VON
HEP & KO

OBER KANTE UNTER LIPPE

Sommer 2017. Sommer? Es regnet. In Strömen. Wochenlang ohne Unterlass. Mallorca ist in den Sommerferien noch besser gebucht als sonst. Wir aber freuen uns auf Bayern: Das Tegernsee lädt uns zum Seefest ein. Und der See kommt uns entgegen. Die Bürgersteige sind überflutet. Das Wasser steht Oberkante Unterlippe.

FOTOS: DAS TEGERNSEE, CHRISTIAN HEPTING · TEXT: DANIELA KOROS

2.730 MIN.

REGEN

439 MIN.

SPA

527 MIN.

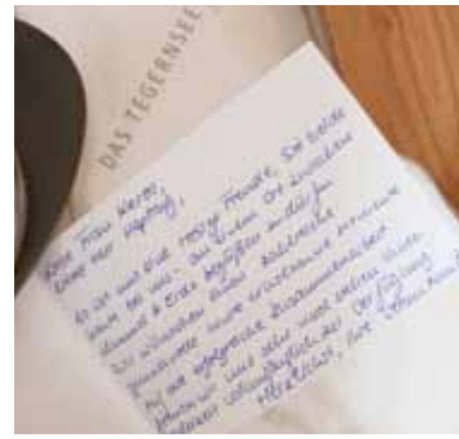
RESTAURANT

283 MIN.

WALLBERG

Wie schön, dass Schlösser vorzugsweise auf dem Berg gebaut wurden. So wie ich. Ich bin das Sengerschloss, benannt nach meinem Erbauer, dem Unternehmer Senger. Zu Beginn des letzten Jahrhunderts waren viele gekrönte Häupter bei mir zu Gast. Heute genießen meine Gäste den leisen Luxus, der mir noch immer zu eigen ist – die meiste Zeit bei strahlendem Sonnenschein. Doch auch bei Regen sind sie bei mir vor Überschwemmungen fein geschützt.

WILL
KOM
MEN,
SAGT
DAS
TEGERN
SEE



HERBERGE QUIRIN

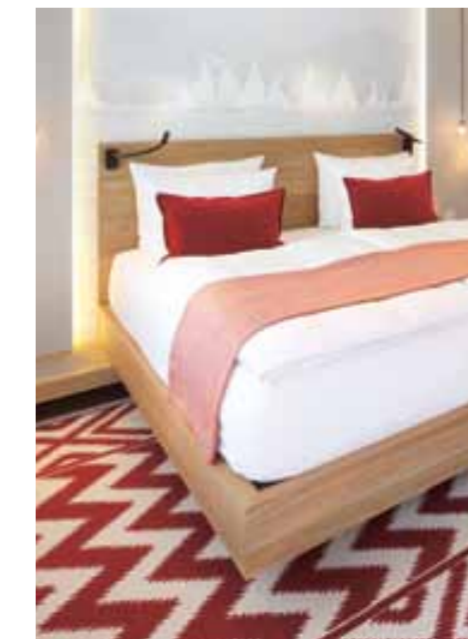


HAUS TEGERNSEE

„Welche Welt für welchen Gast?“

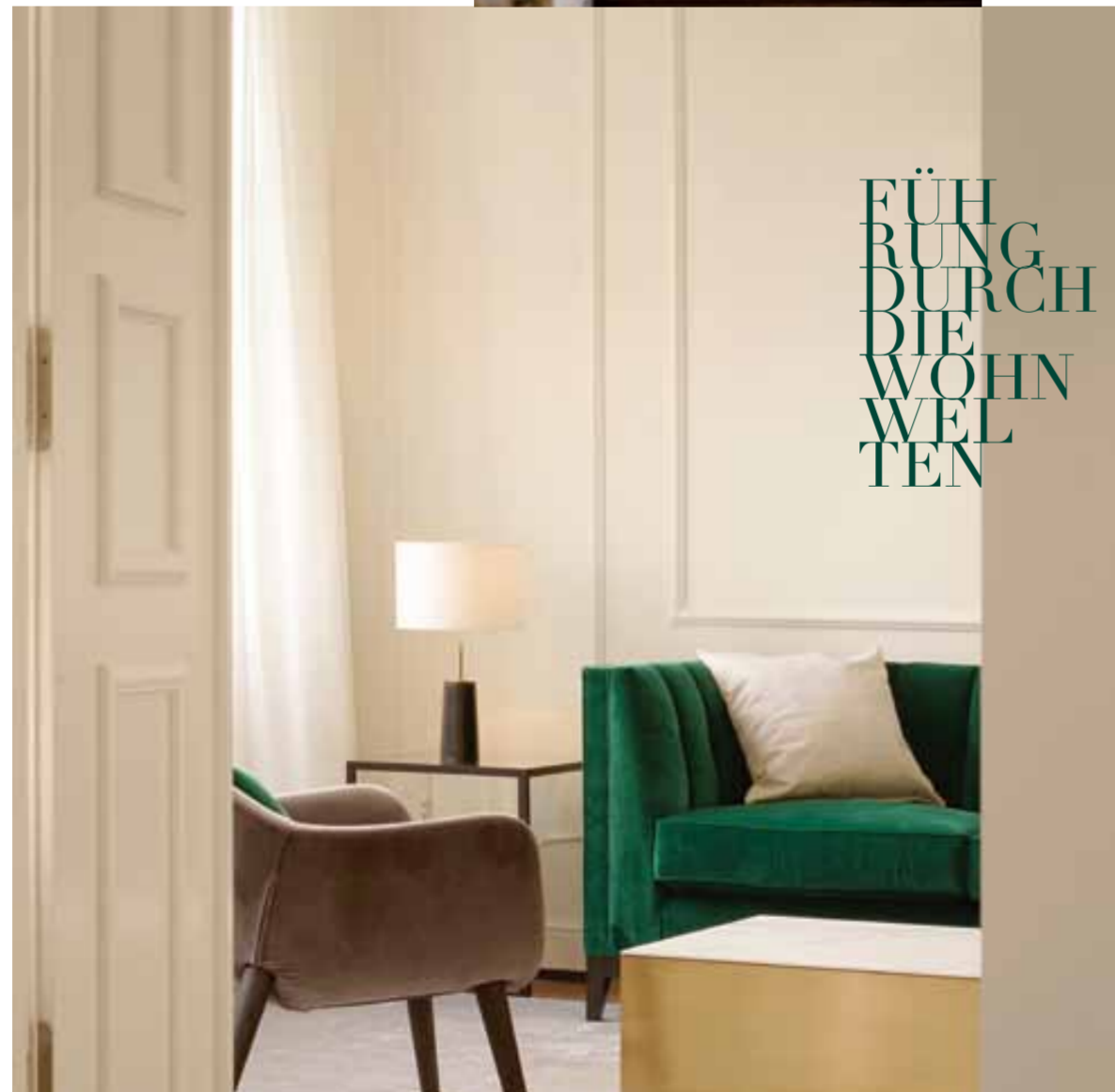
MONIKA KOPP
RESERVIERUNGSLEITUNG

„Durch die Nähe zum Spa wird das **Haus Wallberg** von Gästen bevorzugt, die Wellness und Entspannung suchen. Der frische, alpenländische Stil macht das **Haus Tegernsee** vor allem bei jungen Paaren sehr beliebt. Die Konzentration auf das Wesentliche und die warme Atmosphäre der **Herberge Quirin** zieht Gäste an, die nicht viel „Schnickschnack“ mögen. Historie und Moderne des **Sengerschlosses**, der elegant-moderne Stil ist attraktiv für Gäste, die in traditionellem Gemäuer mit größtem Wohnkomfort übernachten möchten. Die besondere Lage und das warme Wohlfühl-Flair der **Alpenchalets** wird von Gästen bevorzugt, die den Rückzug suchen.“



SENGERSCHLOSS

FÜH
RUNG
DURCH
DIE
WOHN
WEL
TEN



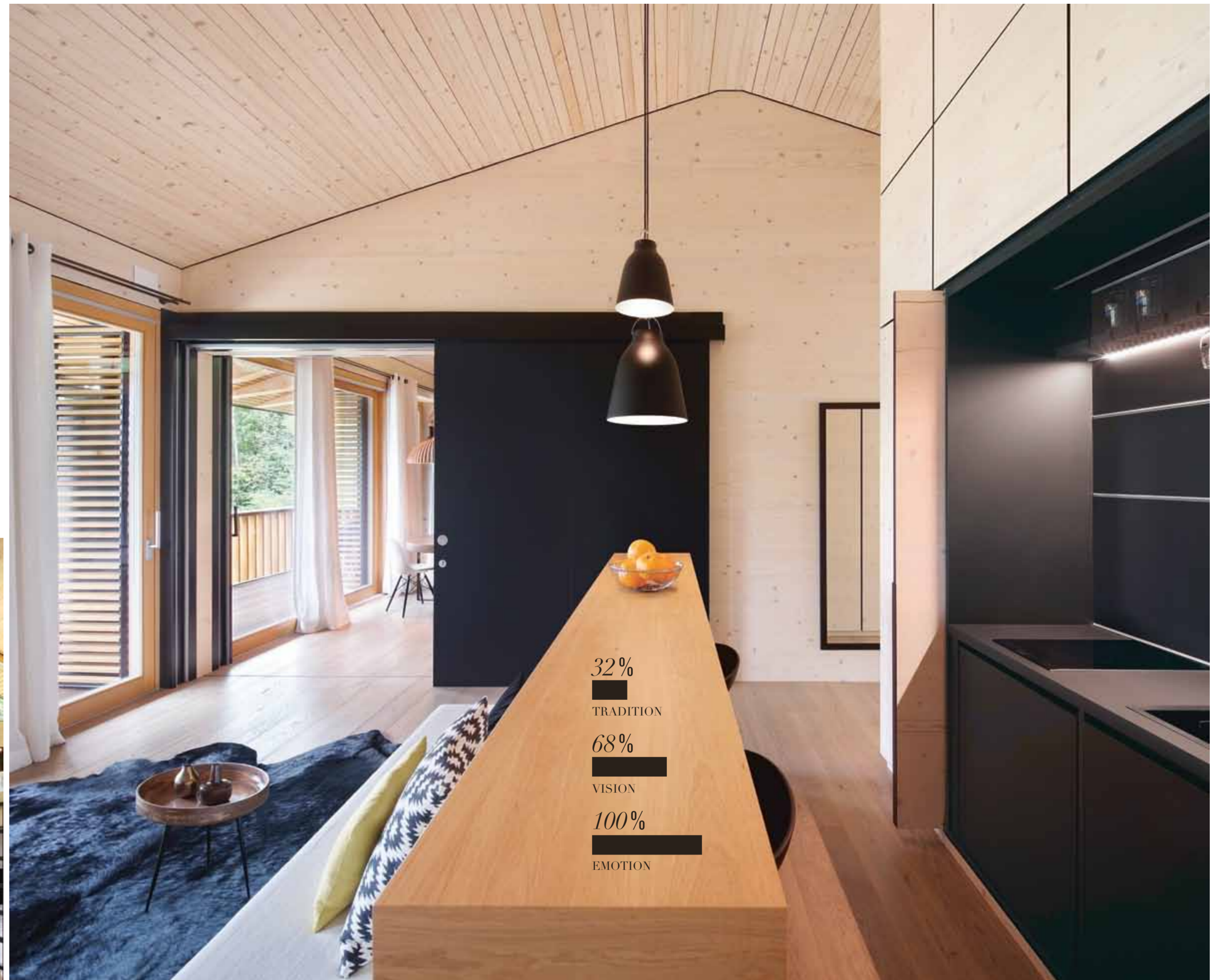
Der, die, das Tegernsee: Ein Name, drei Orte. Der See. Die Ortschaft. Das Hotel. Wir treffen uns um 11 Uhr morgens mit Verena Kranz, zuständig für PR & Marketing zur Hausführung. Besser gesagt, zur Führung durch die fünf Welten, aus denen Das Tegernsee besteht: Herberge Quirin, Haus Tegernsee, Haus Wallberg, das Sengerschloss und die Alpenchalets. Jede dieser Welten ist einzigartig, in sich stimmig und eigen. Klassisch. Modern. Schlicht. Offen. Kraftvoll. Klar. Und in ihrer Gesamtheit sind sie mehr als beeindruckend. Vorgestellt mit einer natürlichen Herzlichkeit, die uns Frau Kranz auf Anhieb sympathisch macht.

ALKOVEN BETTEN HOLZ DER SEE UND DIE BERGE

Als uns Frau Kranz die Chalets aufschließt, ist es vollends um uns geschehen. Von den fünf Wohnwelten ist das diejenige, die wir für einen Urlaub wählen würden. Die Räume so himmelhoch, die Einrichtung very state of the art. Die Vorstellung, uns hier für zwei Wochen zurückzuziehen, lässt die Ideen nur so sprudeln. Wandern. Bootfahren. Langlaufen. Bummeln am See. Und danach heim ins stille Chalet. Regeneration vom Feinsten.



ALPENCHALET



*Das Tegernsee kann auch anders.
Neben dem Schloss, den Häusern Quirin,
Wallberg und Tegernsee gibt es ja
noch uns: die Chalets.
Wir sind so neu. So zeitgemäß.
So familientauglich.
Nicht nur wegen der Alkovenbetten.
Auch unsere noblen Küchen prädestinieren uns
für Große und Kleine mit gutem Geschmack.*



32 GRAD
WÄRME



180 GRAD
PERSPEKTIVE



100 PROZENT
GLÜCK

17 Uhr: Was ist in diesem Moment das höchste Glück auf Erden? Der sanfte Regen draußen, eine Lomi Lomi Nui Massage drinnen. Das Tegernsee Spa, ein Ort zwischen Himmel und Erde? Eindeutig näher am Himmel. So unaufgeregt. So entspannt. So angenehm wie die Berührung bei der Massage. Wir lassen alle Sorgen ziehen. Falten glätten sich. Muskeln lassen locker. Gedanken werden leicht. Freude und Sonnenschein stellen sich ein. Draußen? Nein, drinnen.

„Warum gibt es im Spa eigene Produkte?“

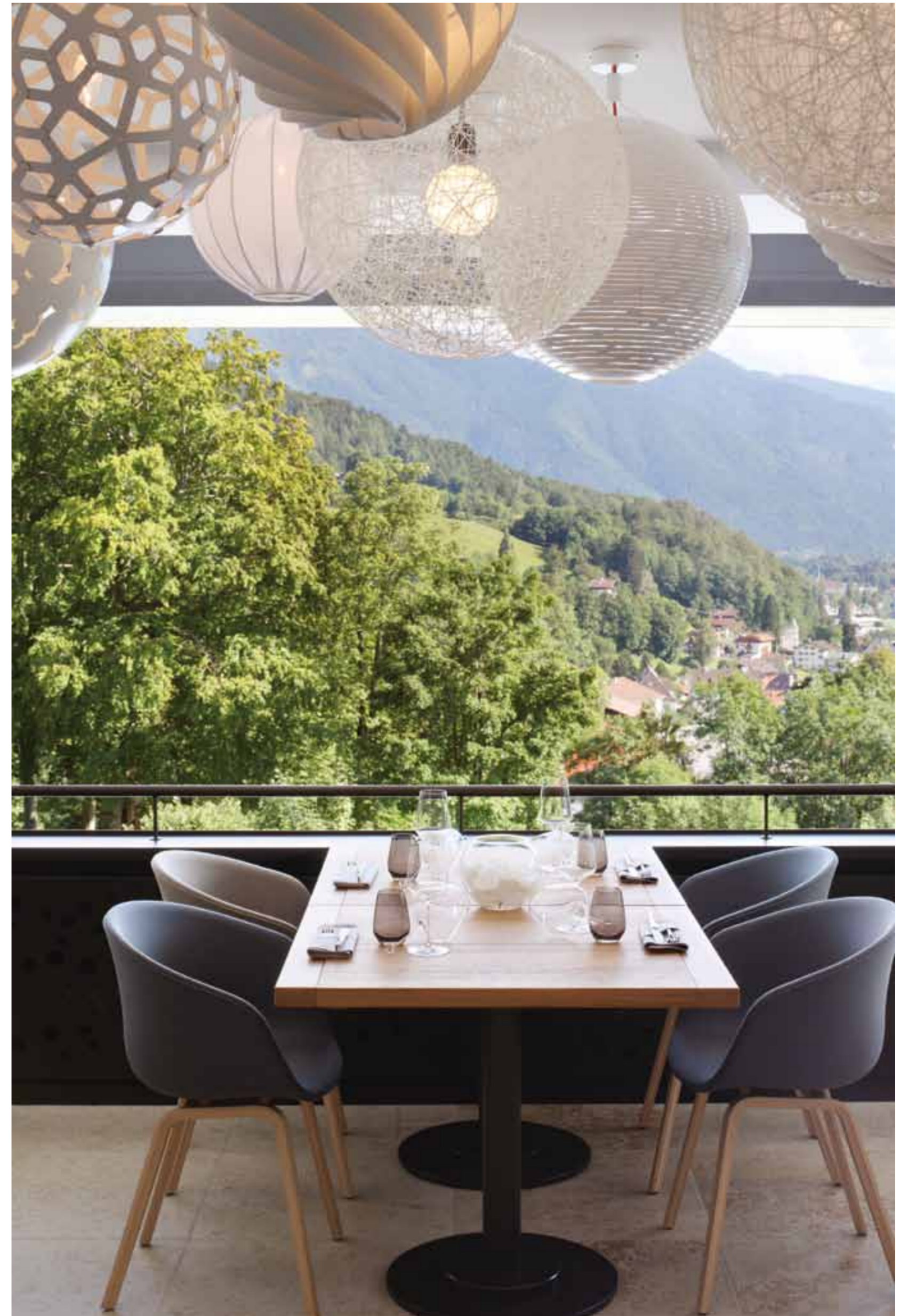
CHRISTINE BERLINGHOF
SPA KOORDINATORIN

„Unsere Wohnwelten und unser Spa funktionieren als eine gelungene Einheit. Die zwei Produktlinien unserer hauseigenen Marke dienen dazu, die Philosophie unseres Hauses spürbar zu machen. Die Pflegeserie „aktiv“ konzentriert sich auf die vielfältige Kräuterwelt rund um den Tegernsee. Die Produktlinie „relax“ schafft mit den sanften Inhaltsstoffen Ziegenmilch und Honig einen harmonischen Ausgleich zum Alltag. Begleitend führen wir die hochwertigen und organischen Produkte von Aqua Organic.“



SEA MOUNTAIN MOON

Am zweiten Tag unseres Aufenthaltes weckt uns morgens um sieben die Sonne. Heraus aus den Federn! Frühstück auf der Terrasse: Sensationell. Runter ins Tal, Richtung Wallbergbahn. Tickets gelöst, ab in die Kabine. Und endlich dann oben der Wallbergkirche ganz nahe sein, die wir bisher nur von Fotos kennen. Der Blick auf den See ist zauberhaft. Zurück im Schloss sehen wir das japanische Kunstwerk mit anderen Augen. Mountain, Sea. Und die Monde hängen in der Alpenbrasserie von der Decke.



„Ist das Leben ein Wunschkonzert?“

TOBIAS GRUNDKE
ASSISTENT DER KÜCHENLEITUNG

„Uns war klar – der Umbau unserer Hotelküche im Jahr 2017 bestimmt unsere kulinarische Zukunft mit. Deshalb haben wir jedes Detail vorher genau überlegt: Die Trennung von Bankett- und À-la-carte-Geschäft, die Gestaltung eines zeitgemäßen Arbeitsplatzes für unsere Mitarbeiter, die Abdeckung aller modernen Garverfahren und natürlich erstklassige hygienische Bedingungen. Zusammen mit unserem Küchenplaner entstanden erste Entwürfe, die wir nach und nach weiterentwickelten, bis sie schließlich unseren Erwartungen in jeder Hinsicht gerecht wurden. Die größte Herausforderung: Das Sengerschloss steht unter Denkmalschutz und wir mussten den Platz bestmöglich nutzen, da eine Erweiterung nicht in Frage kam.“



AUF WIEDER SEHEN AM TEGERNSEE!



Und so bauen wir in der Alpenbrasserie die Kamera auf und warten – bei kurzweiligen Hamburgern und leckeren Drinks – auf die Dunkelheit. Die trifft auch pünktlich mit einem weiteren Regenguss ein, sodass dramatische Nebelschwaden Raketen und Böllern ganz eigene Halo-Effekte verschaffen.

Unser letzter Tag bricht an. Keine Zeit für Wehmut: Heute steigt das lang erwartete, bereits um zwei Tage verschobene Seefest! Leider zeigt der Wettergott kein Erbarmen. Das Tegernsee sagt die Teilnahme ab. Das Feuerwerk soll aber auf jeden Fall stattfinden.

Unser Fazit bei der Abreise: Wir haben den tollsten Beruf der Welt. Und Das Tegernsee ist definitiv jede Reise wert. Wir lieben es!



30%
HEIMWEH NACH BERLIN

70%
BLEIBEN AM TEGERNSEE

STN

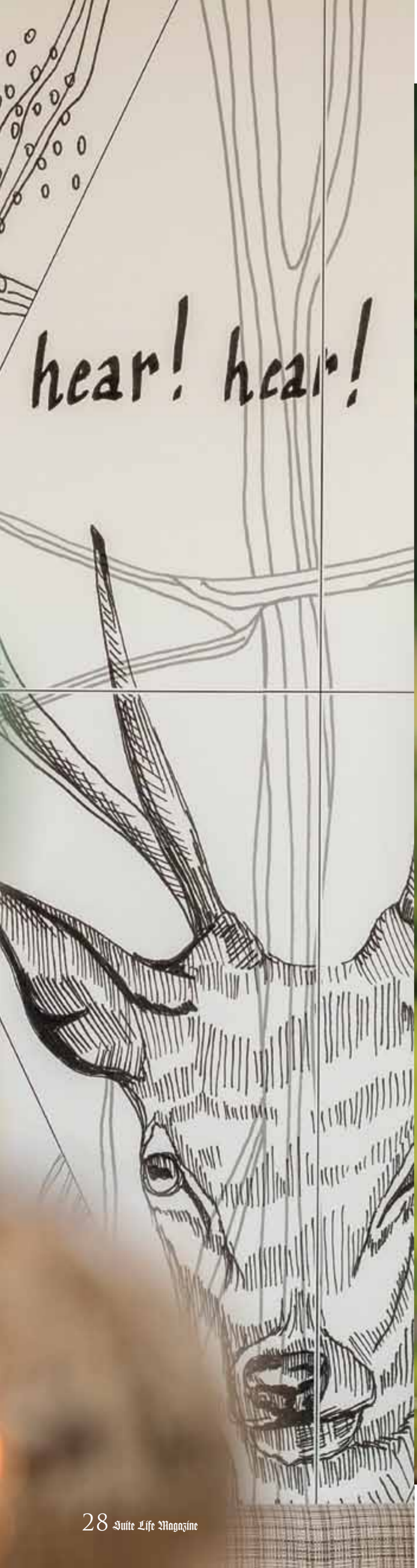


THINGS
WE LOVE

P WIE PARKEN? EHER D WIE DRIVE.

Als Agentur für Hotels kommt man viel herum. 29 Reisen waren es im Jahr 2017, zwischen Sylt und Saalbach-Hinterglemm und allem, was dazwischenliegt. Wir sind immer mit unserem Volvo unterwegs. Perfekte Auszeiten vom Büro, gut für den Kopf und frische Ideen.

On the road again.



Suite Life Portrait

Familie am Meer

Geeske, Silke und die beiden Gerds –
willkommen bei Familie zur Brügge.



Es war einmal ... ein See, der zum Meer erklärt wurde, bei Bad Zwischenahn im Ammerland. Nur 60 km von der Nordseeküste entfernt ist es mutig, wenn ein 550 ha großer See sich Meer nennt – aber mutig waren die Bewohner des Ammerlandes schon in grauer Vorzeit.

Da findet sich zum Beispiel Gerd von Oldenburg, genannt der Mutige (* 1430; † 1500), der Graf von Oldenburg.

So Eiden!

Und ganz eigen.

Bei seinen Gegnern war er als See- und Straßenräuber gefürchtet, da er sich an keine Verträge hielt und neben einträglichem Land- und Seeraub auch regelmäßig Nachbarn und Reisende überfiel.

Es scheint, dass der Vorname „Gerd“ nichtsdestotrotz im Ammerland beliebt war und ist, denn seit vielen Generationen wird auch der älteste Sohn der Familie zur Brügge so getauft.

Familie zur Brügge hat deutlich bessere Ideen als der alte Graf von Oldenburg, was das Familieneinkommen angeht. Sie sind in fünfter Generation Gastgeber im Romantik Hotel Jagdhaus Eiden, und sie leben ihre Gastfreundschaft mit großer Leidenschaft.

Wir haben das Hotel, das sehr malerisch direkt am Zwischenahner Meer liegt und einen Strand sowie eine Anlegestelle sein eigen nennt, über den Fotografen Ydo Sol kennengelernt. Und waren sofort sehr beeindruckt von der Energie der Eigentümerfamilie und des gesamten Teams, die im ganzen Haus zu spüren ist.

Immer wird irgendwo neu gebaut, Räume werden verändert, Terrassen erweitert – und 2015 wurde die Leistung des Küchenchefs mit dem tollen Namen Tim Extra mit einem Michelinsterne geadelt.

Was wir am Jagdhaus Eiden ganz besonders lieben? Das wunderschöne Eiden Spa. Den Kräutergarten. Die Golden Chicken Bridge zwischen dem Hühnerauslauf und der Streuobstwiese. Die Schweinchen. Natürlich Rudi, siehe links. Das neu ausgestattete Restaurant.

Wir haben vor einigen Jahren mit dem ganzen Hep & Ko-Team als Weihnachtsevent einen Wochenend-Ausflug ins Jagdhaus Eiden gemacht. Haben am Samstagabend die Spielbank besucht, die auch im Hotelgebäude untergebracht ist. Haben geschickt gezoct und ein bisschen gewonnen. Waren im Spa, haben supergut gegessen und dann im Nebel einen Spaziergang am Zwischenahner Meer gemacht. Eine unserer gelungensten Weihnachtsfeiern überhaupt.

Für das Jagdhaus Eiden erarbeiten wir seit 2013 den gesamten Print-Auftritt: die jährliche Preisliste für Hotel und Spa, Frühlings- und Herbstarrangements und eine wirklich außergewöhnliche Imagebroschüre. [Klick](#)

www.jagdhaus-eiden.de



Der Jacob-Kalender

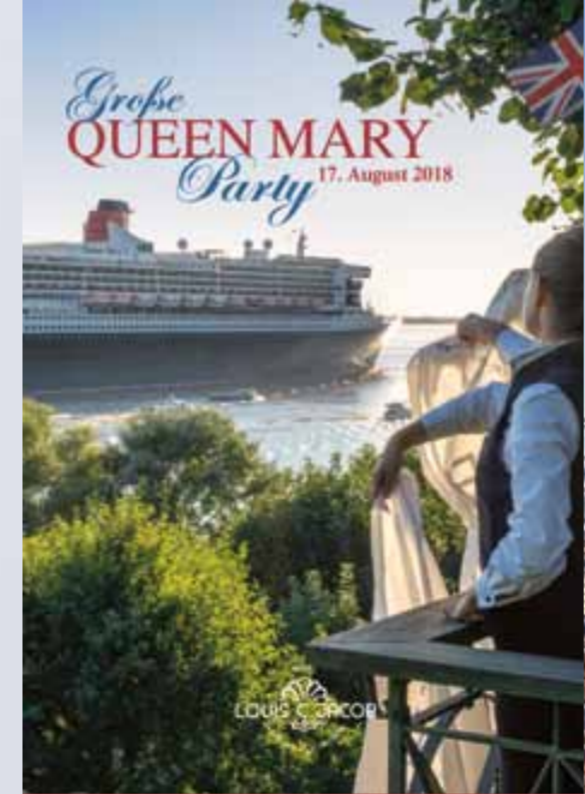
Wer so schöne Events ausrichtet wie das Louis C. Jacob in Hamburg darf sie auch passend vermarkten.

Die Idee: für jede Veranstaltung ein Mini-Plakat.



Im Sommer 2015 wurden wir ins Louis C. Jacob nach Hamburg geladen. Aufgabe war, eine Alternative für den etwas in die Jahre gekommenen Eventkalender zu gestalten. Offen gestanden hielten wir das Hotel für ein bisschen konservativ, deshalb hatten wir die bestehende Broschüre vorsichtig umgestaltet, ein wenig mit Farben und Typo gespielt und ansonsten nicht sehr viel geändert. Als der Hoteldirektor meinte, da könne er ja gleich bei seiner alten Broschüre bleiben, fassten wir Mut – und in unsere Tasche, denn wir hatten natürlich eine Alternative dabei: Den Jacob Kalender. DIN A 6-große Blöckchen, am Kopf verleimt,

mit jeweils 16 bis 20 Seiten, praktisch und bequem, an den Kühlschrank zu heften oder auch als Einladung zu benutzen – wenn man Lust hat, gemeinsam mit Freunden eines der spektakulären Events zu besuchen. Vom Weinabend im Kleinen Jacob über den Kultursalon im Carls an der Elbphilharmonie bis zur Big Bottle Party oder der Silvesterfeier im – gar nicht konservativen! – Hotel Louis C. Jacob. Seither erscheint der Kalender zwei bis dreimal im Jahr – und er ist der Traumjob schlechthin für unsere Grafikabteilung. 🍷📅



Immer neu, immer frisch. Wer einen Beweis sucht für die Grenzenlosigkeit von Kreativität, findet ihn im Jacob Kalender. Wir werden auch zur zwanzigsten Verabschiedung der „Königinnen der Meere“ neue Motive finden, die Lust machen, an der Party teilzunehmen. Mit Freude gestaltet, mit Spannung erwartet. So soll es sein.

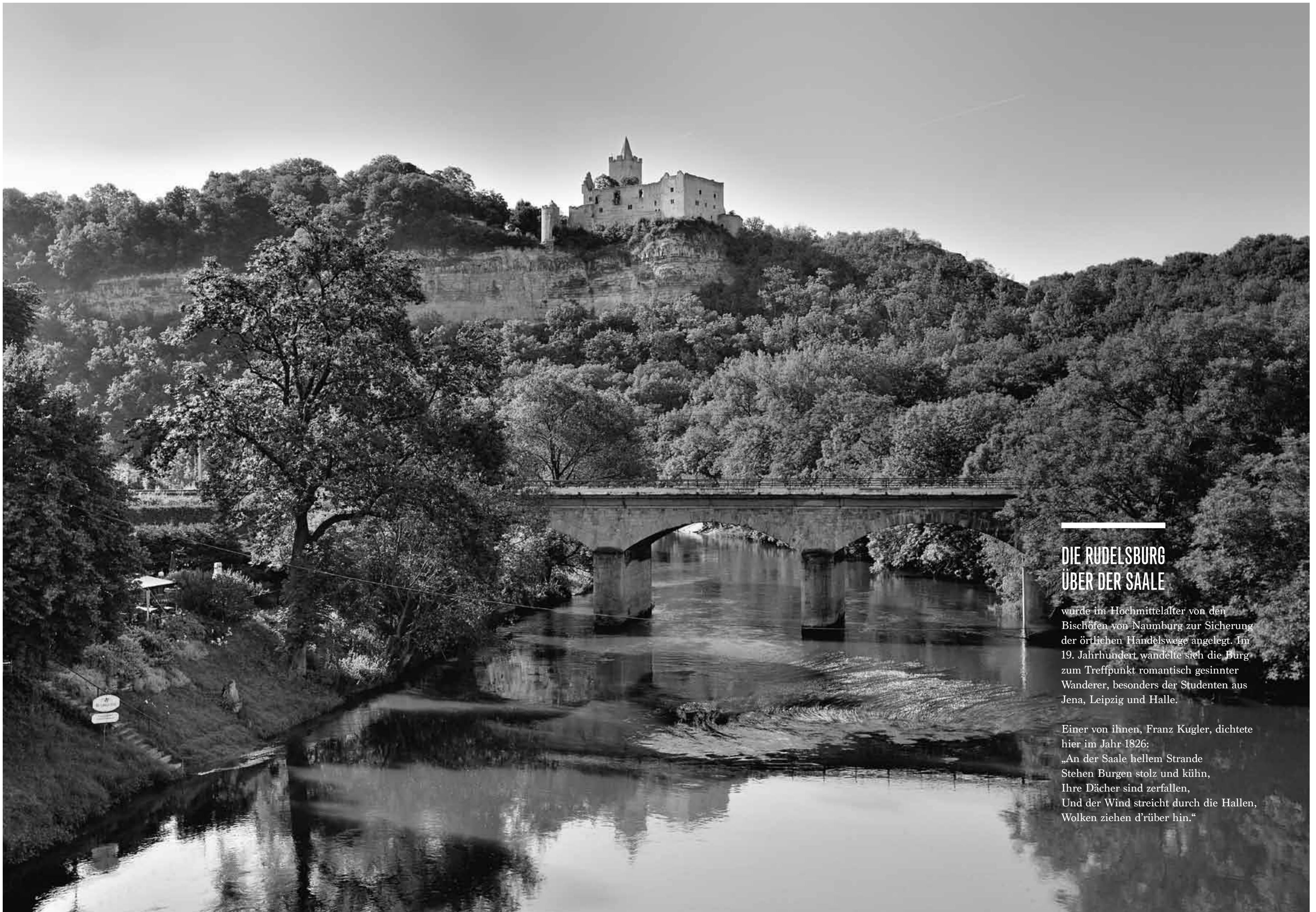


Suite Life Reportage

SATISFACTION GUARANTEED.

Es könnte einfach eine schöne Landschaft sein,
eine nette Gegend. Mit Weinbergen, einem
Fluss, kleinen Städtchen. Gibt es doch oft in unserem Land.
Aber das hier ist etwas ganz, ganz anderes.
Kunst und Kultur vom Allerfeinsten.

FOTOS: TRANSMEDIAL,
BILDARCHIV DER VEREINIGTEN DOMSTIFTER, M. RUTKOWSKI,
WEINGUT HEY
HEP & KO
TEXT: DANIELA KOROS

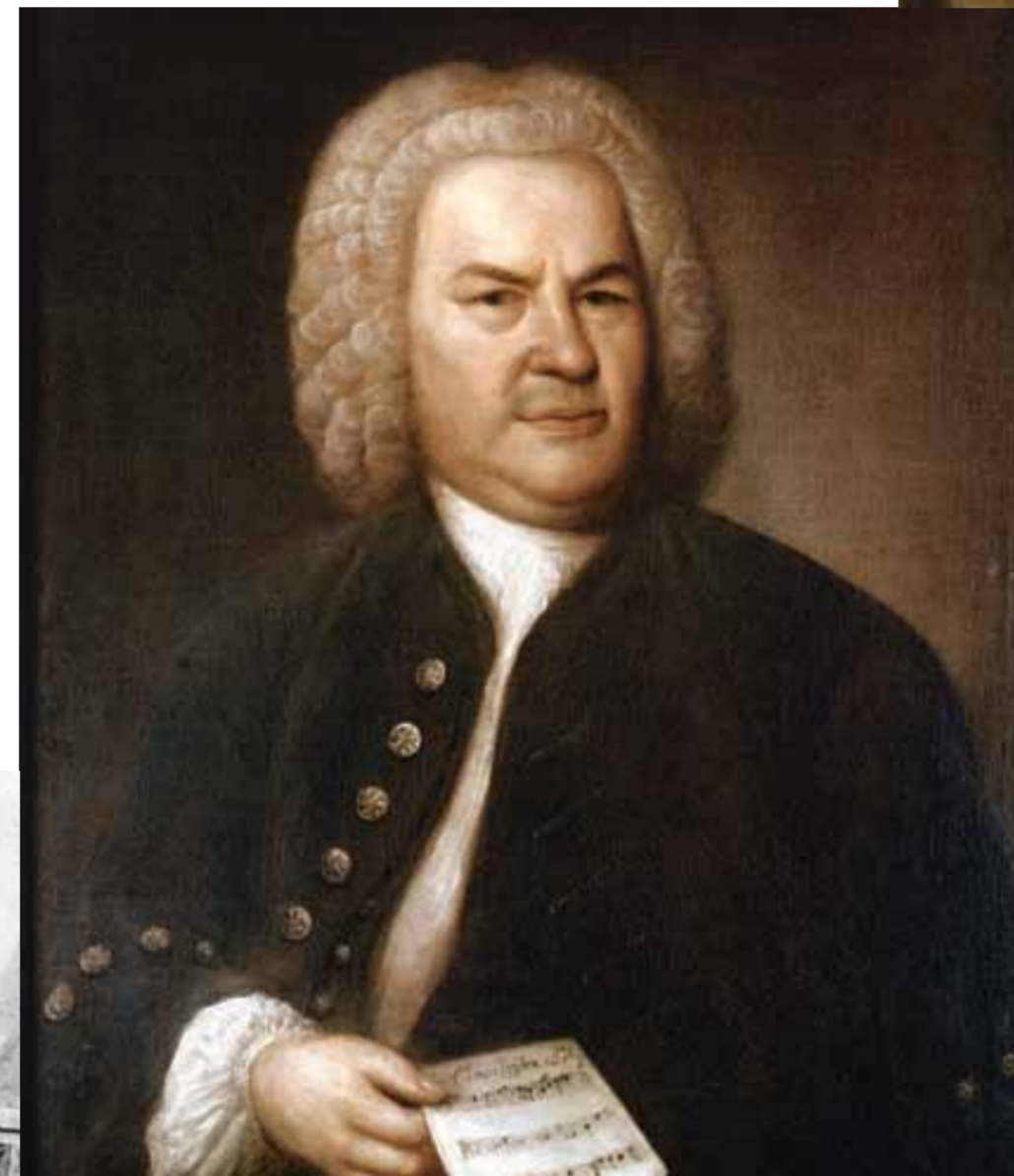


DIE RUDELSBURG ÜBER DER SAALE

wurde im Hochmittelalter von den Bischöfen von Naumburg zur Sicherung der örtlichen Handelswege angelegt. Im 19. Jahrhundert wandelte sich die Burg zum Treffpunkt romantisch gesinnter Wanderer, besonders der Studenten aus Jena, Leipzig und Halle.

Einer von ihnen, Franz Kugler, dichtete hier im Jahr 1826:
„An der Saale hellem Strande
Stehen Burgen stolz und kühn,
Ihre Dächer sind zerfallen,
Und der Wind streicht durch die Hallen,
Wolken ziehen d'rüber hin.“

Der Weinbau in der Saale-Unstrut-Region, dem nördlichsten Qualitätsweingebiet Deutschlands, hat eine mehr als 1000-jährige Tradition. Vor allem die Mönche des Zisterzienser-Klosters Sancta Maria Schulpforta haben den Weinbau der Region entwickelt. Doch nicht nur Wein prägt die Gegend. An der Straße der Romanik gibt es Klöster und Schlösser, Burgen und Dome zu entdecken. Allen voran den Naumburger Dom, eines der bedeutendsten Kulturdenkmäler des europäischen Hochmittelalters und Heimat von Uta, der schönsten Frau des Mittelalters.



So viel Kultur, Geschichte, Erbe und große Namen – das ist ein Schatz, der behutsam in die Gegenwart transportiert werden muss. Gerade hier in Naumburg, der fast 1000-jährigen Stadt mit dem bis heute fast unversehrt erhaltenen Stadtgrundriss mit Bürgerstadt und Domfreiheit – übrigens einzigartig in Deutschland – gelingt das gut, auch durch Kooperationen. Kerstin Wille M.A., Leiterin Öffentlichkeitsarbeit und Marketing der Vereinigten Domstifter zu Meseburg und Naumburg, führt dazu aus: „Unsere Stiftung ist generell sehr an einer intensiven Zusammenarbeit mit Gastronomen und Hoteliers vor Ort interessiert.“ Der Gasthof Zufriedenheit, von dem auf den nächsten Seiten noch mehr zu lesen sein wird, ist auch von sich aus mit Ideen auf die Stiftung zugegangen.

„Durch den Gasthof Zufriedenheit organisierte Reisen nach Naumburg beinhalten natürlich auch den Besuch des Naumburger Doms. Dafür organisieren wir Führungen, die ganz speziell zugeschnitten sind, wie z. B. „Sinneswandel(n) Romanik“, „Türme, Treppen und Geläut“. Ein vom Gasthof arrangierter kleiner Imbiss und ein

hiesiger Wein zum Abschluss auf dem Naumburger Domturm mit Blick über die Dächer der Stadt hat bisher jeden Gast begeistert.“

Und es gibt noch viel mehr zu entdecken. Zum Beispiel das Nietzsche-Haus, das dem Leben und Werk Friedrich Nietzsches gewidmet ist, der in Naumburg und in der nahen Landesschule Pforta (ebenfalls ein lohnendes Ausflugsziel) den größten Teil seiner Kindheit und Jugend verbrachte. In der Stadtkirche St. Wenzel befindet sich die Hildebrandt-Orgel, sie wurde von Johann Sebastian Bach und Gottfried Silbermann abgenommen. Das Max-Klinger-Haus, Landhaus des Leipziger Malers, Grafikers und Bildhauers liegt etwas außerhalb der Stadt, im Ortsteil Großjena. Und dann ist es auch nur eine Stunde Fahrt mit dem Auto bis nach Weimar, wo weitere weltbekannte Kunst- und Kulturschätze auf ihre Entdeckung warten.



EIN GLÄSCHEN IM SCHATTEN

Und nach dem Kulturgenuss geht es in den Gasthof Zufriedenheit, wo im lauschigen Hofgarten der eine oder andere gute Tropfen ausgeschenkt wird.

LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK. Es gibt Menschen, die sich auf den ersten Blick in ein Gebäude verlieben, und sei es noch so verfallen. So geschehen in Naumburg an der Saale, wo sich ein kulturbegeistertes, weinaffines Berliner Ehepaar von der Lage und der Geschichte des Gasthof Zufriedenheit inspirieren ließ – und beschloss, ihm ein zweites Leben zu geben. Und so wurde geplant, gebaut und im Jahr 2017 wieder eröffnet: Ein echter Schatz am Steinweg mit Blick auf den Naumburger Dom.

Wir hätten wahrscheinlich Naumburg bis ans Ende unserer Tage nur mit der Kreuzworträtselfrage nach der Stifterfigur des Domes in Verbindung gebracht – wenn da nicht der Gasthof Zufriedenheit wäre. Ein so charmantes, kleines Boutiquehotel, in das auch wir uns sofort verliebt haben, und das sich wunderschön in die Naumburger Altstadt eingliedert. Mit nur wenigen Zimmern und Suiten, perfekt ausgestattet, und mit liebenswürdigem Personal.

Mit einem sehr stylischen Restaurant und einem lauschigen, gemütlichen Hofgarten. Die Küche von Robert Klaus ist schon nach kurzer Zeit über die Grenzen Naumburgs hinaus bekannt. Er kocht ausgezeichnet – Gemüsebeet, Obstgarten und Jahreszeiten führen Regie im Restaurant. Und in regem Austausch mit den lokalen Winzern finden die Weine aus der Region Saale-Unstrut hier eine würdige Repräsentanz.



SCHÖNER LEBEN

Klein, fein und edel: Im Gasthof Zufriedenheit haben wir uns sofort zu Hause gefühlt!



Sympathisch, jung, und ein echtes Talent am Herd: Robert Klaus, Küchenchef im Gasthof Zufriedenheit





HEY, WHAT'S UP?

Im Jahr 2001 erwarben Sigrun und Reinhard Hey eine verwilderte Parzelle der Steillage Naumburger Steinmeister mitsamt einem am Fuß der Weinberge gelegenen Hof. Den Berg haben sie vom Buschwerk befreit, ein alter Rieslingbestand aus den 20er und 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts bekam wieder Sonne und Luft und blieb erhalten. Neu angepflanzt wurden Weißburgunder, Silvaner, Müller-Thurgau, und Blauer Zweigelt. Inzwischen ist die nächste Generation am Start. Matthias Hey schloss 2008 sein Studium an der renommierten Weinbauhochschule in Geisenheim mit Auszeichnung ab und schaute sich noch ein wenig im Friaul um. Der Junior gehört inzwischen zu den größten Talenten der Gegend – und weit darüber hinaus. Inspiriert von den italienischen Weingütern arbeitet er mit traditioneller Maischegärung und langen Standzeiten bei seinen Roten. Er nutzt Edelstahltanks und lässt die edelsten Tropfen bis zu 24 Monate im Barrique reifen. Familie Hey bewirtschaftet insgesamt 5 Hektar Rebfläche, ausschließlich in Steillagen. Besucht man die Heys in ihrem Weingut, spürt und schmeckt man die große Begeisterung, mit der hier Wein entsteht. An den Wochenenden von Mai bis Oktober genießen Weinliebhaber in der gemütlichen Straußwirtschaft mit Blick auf den Weinberg auch kleine Speisen.



Blauer wird's nicht

Ein hitverdächtiger Newcomer im Weingebiet Saale-Unstrut ist die Rebsorte **Blauer Zweigelt**. 2013 brachte das Weingut Hey einen großartigen Jahrgang auf den Markt. Komplex und mit feiner Struktur überzeugt er die Rotwein-Community – brombeerig, üppig, kraftvoll, filigran und lang. Trotz seiner jungen Jahre ist der Wein stabil und wird auch noch in den nächsten Jahren begeistern – trocken am Gaumen mit süßen Momenten auf der Zunge.

Abenteurer!

Der **Grauburgunder** von Matthias Hey ist momentan noch selten. Der rare Jahrgang 2016 spielt in einer ganz besonderen Liga und ist nicht zum Wegschlüpfen nebenher gedacht – auf der Maische vergoren und im Barrique ausgebaut, erfreut er Orangenwein-Liebhaber. Die Balance aus Trockenheit, Zucker und Säure bilden eine besondere Frische und Geschmeidigkeit für Geschmacksabenteurer.

Beam me up, Scotty

Je steiler die Lage, desto besser der Wein? Das gilt auf jeden Fall für den vielschichtigen **Riesling** 2015 aus dem „Steinernen Buch“ im Großjenaer Blütengrund – einer der markantesten Lagen des gesamten Gebietes. Das kommt auch seinem Geschmack zugute – ein klassisches Rieslingbouquet von weißen Blüten und Grapefruit mit ausgezeichneter Mineralität, Länge und frischer Nachhaltigkeit. Sehr subtil, feingliedrig und elegant. „Hey“, let's drink it. **HTM**



Suite Life Portrait

THE MAKING OF A MAGA ZINE

VERLIEBT; VERLOBT, VERHEIRATET
In das Gut Stolpe verlieben wir uns immer wieder neu.
Und falls wir jemals heiraten sollten - dann hier!



DREI TAGE IM SOMMER

Sinnenfreude auf Stolpe: Sonnenstrahlen, die die Nase kitzeln.
Grashalme unter nackten Füßen. Sanftes Schaukeln im Ruder-
boot auf der Peene. Rosenduft zur Kaffeetafel. Vorpommersche
Feldsteine und Moos auf dem Reetdach. Raue Stämme und
weiche Plaids. Glatte Silberkaraffen und zarte Pfirsichhaut. Über
allem: Himmlische Ruhe. Und Zeit ohne Ende.



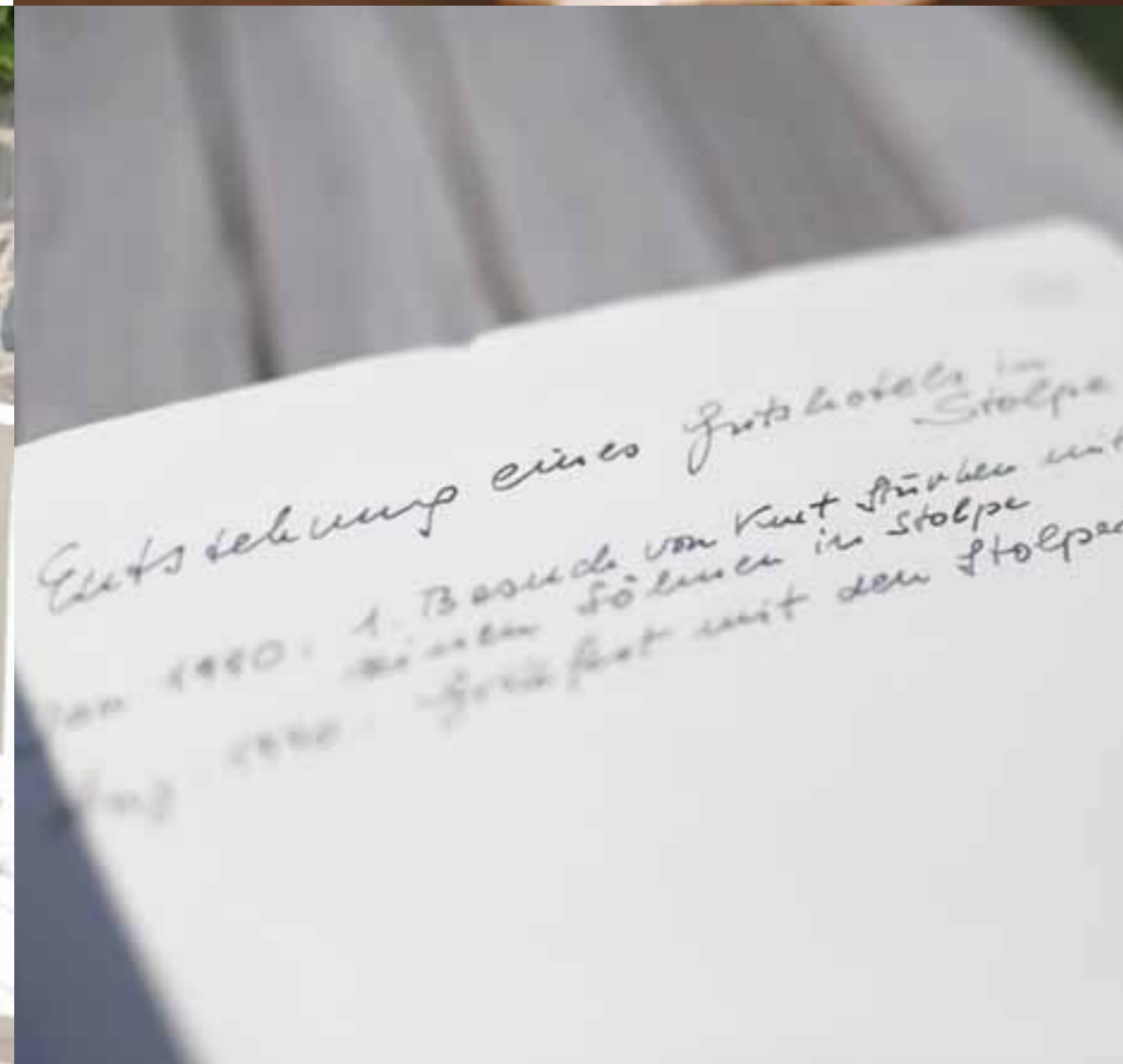
Stolper Dährkrug



STORY TELLING

Wer Geschichten erzählen will, muss erst einmal zuhören können. Muss nach alten Fotos suchen, findet Aufzeichnungen, die vor Jahrzehnten angefertigt wurden. Lauscht aufmerksam den Erzählungen der Ortskundigen, der Mitarbeiter und erfährt so viele Dinge, denen andere vielleicht keine Aufmerksamkeit schenken.

Menschen lieben Geschichten, seit Anbeginn der Zeit. Vor allem solche mit Happy End.



HELDEN. HEIMAT. HALALI!

Wer schon einmal mit Hep & Ko gearbeitet hat, der weiß: Wir lieben Hotels mit Geschichte. Eine der beeindruckendsten ist die vom Gutshaus Stolpe: Wie Kurt Stürken zusammen mit seiner Mutter und seinen fünf Geschwistern im April 1945 seine Heimat verlassen musste – und 1990 direkt nach der Wende zurückkam. Wie er aus dem Gutshaus an der Peene ein schmuckes Hotel machte, in dem man sich heute auch als Gast wie ein Gutsherr fühlen kann: so familiär das Team, so gut die Küche, so geborgen ist man hier. Kurt Stürken hat in Stolpe noch mehr investiert. Er hat auch den Fährkrug gekauft, das älteste Wirtshaus Vorpommerns, einen kleinen Spaziergang vom Gutshaus entfernt. Und er hat zwei wunderschöne Ferienwohnungen eingerichtet, ebenfalls am Peeneufer.



Jede Menge Stoff für ein eigenes Magazin, dachten wir, und haben – neben der kompletten Ausstattung einschließlich Tagungsbroschüre und Homepage – das Magazin Gutsherr aus der Taufe gehoben, das alle Schönheiten Stolpes und seiner Umgebung zeigt. Und das natürlich auch die Veranstaltungen im Haus – ob Küchenparty, Schlepjjagd oder die Konzerte der Festspiele Mecklenburg-Vorpommern – in Bild und Wort beschreibt und darstellt. Zweimal im Jahr erscheint der Gutsherr – und die Gäste lieben und abonnieren ihn. Er ist emotional, er informiert über Neuigkeiten auf dem Gut, er ist haptisch, er ist eine willkommene Erinnerung an den letzten Aufenthalt auf Gut Stolpe – und nicht zuletzt eine Aufforderung, die nächste Auszeit wieder dort zu buchen. www.gutshaus-stolpe.de

www.gutshaus-stolpe.de

Remmi demmi *in* *Rechenberg*

Unser allerhöchster Respekt
gehört immer wieder Familie Sperr.
Was im Rössle in Rechenberg
tagtäglich auf die Beine gestellt wird,
ist absolut beeindruckend.

FOTOS: YDO SOL
TEXT: DANIELA KOROS

Landschaft. HighTech. Lagerfeuer.

Familie Sperr ist im Jahr 2011 auf uns gekommen, kurz nachdem der Rössle Campus fertiggestellt war. Eine neue Imagebroschüre, eine neue Homepage waren notwendig geworden, um der Welt zu zeigen, welche verborgenen Schätze hier im Hohenlohischen darauf warten, entdeckt zu werden. Im Jahr 2017 wurde eine neue Runde der Zusammenarbeit eingeläutet, denn jetzt war das Stammhaus mit einer aufsehenerregenden Bar und zusätzlichen Restaurantkapazitäten ausgestattet worden.





Generation Next!

Das Rössle ist ein echter Familienbetrieb. Georg Sperr, der Senior, macht sowohl die hausgemachte Schinkenwurst wie auch den Schnaps von den Früchten der Streuobstwiese. Lutz Sperr kocht für die Gäste und führt den gesamten Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Edeltraud. Und der Junior packt schon wie selbstverständlich in der Küche mit an – die nächste Generation steht schon in den Startlöchern.



Der Rössle Campus

Die Gegend rund ums Rössle ist gespickt mit sogenannten „hidden champions“, Weltmarktführer in ihrer jeweiligen Branche. Praktisch, wenn es quasi nebenan ein optimal ausgestattetes Tagungshotel gibt, modern und gleichzeitig familiär. Dazu ein Team, das mit Herz und Verstand bei der Sache ist und die Gäste so erstklassig betreut, dass sich jeder schon auf die nächste Tagung freut. Dass das Rössle ganz für sich auf dem Land liegt, tut der Sache ebenfalls gut: Hier kann und will keiner mal abends kurz in die nächste Stadt fahren. So bleiben alle zusammen, trinken noch ein Bier an der neu gestalteten Bar und reden über Gott und die Welt ...



So lokal wie lecker: Ein Großteil der Zutaten im Rössle kommen direkt aus der Nachbarschaft – das ist im allerbesten Sinne bodenständig. Unser all-time-favorite: der schwäbische Kartoffelsalat vom Salatbuffet.



Handwerk mit Herzblut

Das Team im Rössle ist schon sehr besonders. „Schaffig“ nennt man das in Süddeutschland, wenn alle gemeinsam anpacken, wenn sich keiner zu schade ist, auch mal den Kollegen unter die Arme zu greifen. Diese emsige Atmosphäre nimmt auch der Gast wahr, der sich hier ganz außerordentlich gut betreut fühlt.

Lebensfreude.

Wer schaffen will, muss fröhlich sein – dieser Spruch, den unsere Großmütter auf Ihren Sticktüchern in der Küche hängen hatten, fällt mir immer ein, wenn wir im Rössle sind. Trotz der vielen Arbeit gibt es hier auch immer einen oder zwei Gründe für gute Laune.





Eine Lampe ist eine Lampe ist eine Lampe

Metall und Glas versus Holz und Hanf – das eine auf modernstem Niveau, das andere so archaisch wie vor 500 Jahren. Die Sperris vertrauen bei der Einrichtung ihres Hotels nicht nur ihrem eigenen Geschmack, sondern lassen sich auch gern und gut beraten. Die Lampe rechts gibt es so nicht zu kaufen. Die wurde nur für das Rössle produziert.



Sag ja!

Das Rössle ist ein Hotel, in dem nicht nur getagt, gearbeitet, präsentiert wird. Das zweite Standbein der Sperrs sind die fantastischen Hochzeitsfeiern, die hier ausgerichtet werden. Besonders beliebt als Locations: Die Scheuer im Stammhaus, in der richtige traditionelle Landhochzeiten mit vielen Gästen gefeiert werden, an die man sich gerne erinnert. Und der Raum Eiche im Rössle Campus – denn der hat einen tollen Dachgarten, von dem aus man einen weiten Blick über die wunderschöne Landschaft rund ums Rössle in Rechenberg hat.



Dit is Ydo Sol met zijn zoon Corbin.

Der holländisch-stämmige Fotograf Ydo Sol kennt Familie Sperr ähnlich lange wie wir. Denn die Sperrs waren und sind bekennende Sylt-Liebhaber und dort auf Ydos und unsere Arbeiten für das Fährhaus Sylt gestoßen. So begann die Zusammenarbeit, die nun schon ins achte Jahr geht. [A2M](#)



Neues aus Berlin.

Achtung: Hier gibts was auf die Augen. Nämlich neue Projekte von Hep & Ko. Von Nord bis Süd und quer durch die Republik. Auf Sylt. In München. Auf dem Land und in den Bergen.

VIEL ARBEIT? DAS AUCH.
UND JEDE MENGE SPASS.

TEXT: DANIELA KOROS



Lange haben wir eine kleine Hotelgruppe gesucht, für die wir tätig werden könnten – die spannende Entwicklung eines gemeinsamen CIs für mehrere privat geführte Häuser, keine Kette. Nun ist es soweit: Im letzten Jahr kam auf Sylt zu Fährhaus und Aarnhoog noch das Bett&Bude Boardinghouse dazu. Und ein echter Leckerbissen: Auch der Engel Obertal im Schwarzwald wurde Mitglied der Fährhaus Hotel Collection – unsere kleine feine private Hotelgruppe!

CI// PRINT



Hörst du diese Stille?

Die Aufgabe: Ein Key Visual zu zeigen, bevor das Hotel auch nur annähernd fertiggestellt war. So entstand das Motiv vom Adirondack-Stuhl am See. Sie zeigen einen „Ort der grünen Kraft“. So nennt die Besitzerin des Landguts ihr zauberhaftes Fleckchen Erde.



Das Landgut zu Nedlitz

Niemand weiß genau, was das Landgut Nedlitz früher war. Wahrscheinlich hatte es irgendetwas mit Pferden zu tun, das ließen die vorhandenen Stall-Grundrisse vermuten. Heute jedenfalls ist daraus ein Hotel mit Ashoka Ayurvedazentrum geworden – direkt zwischen Berlin und Potsdam. Eine Ayurveda-Köchin bietet nicht nur feines Essen im Restaurant, sondern auch Kochkurse. Es gibt Zimmer und Apartments, für kurze und lange Aufenthalte. Und es gibt einen riesigen wilden Park, in dem jeder sein eigenes Plätzchen finden kann, direkt am See oder mitten im Grünen. Hep & Ko freut sich über die Beauftragung für den Gesamtauftritt.

landgutnedlitz.de

CI // FOTOS // PRINT // WEB

So Munich!

Homepage für ein Stadt-
hotel mitten in München



Wie lange dauert es, von der Auftragserteilung bis zur Ablieferung einer gestalteten, programmierten, seo-optimierten Homepage? Unsere Kunden sagen, sechs Monate sind rasend schnell – und 1 Jahr keine Seltenheit. Für das Concorde Hotel in München hatten wir exakt zehn Wochen: Für das Fotoshooting mit Moritz Hoffmann, Gestaltung und Textierung durch uns, Programmierung – auch responsive – durch Frank Liebich, SEO-Relaunch-Check durch die Online-Birds. Wir haben die komplette Seite in fünf Sprachen befüllt und betriebsbereit pünktlich übergeben. Wenn uns der Ehrgeiz erstmal packt ... dann packen wir auch noch ein Logo obendrauf, wenn es sein muss. Es musste.

concorde-muenchen.de

CI // WEB



Sylt Living

Neu auf der Insel:
ein Boardinghouse.

Logo und Homepage waren angefragt, nur der Name stand: Bett & Bude Boardinghouse. Die Animationen der Architekten haben uns gut gefallen. Sie machten klar: Cool muss es werden! Wenn Entscheidungswege kurz sind, werden Projekte dynamisch. Wenn Auftraggeber, Agentur und Programmierung gut zusammenarbeiten, haben alle Spaß miteinander. So geschehen im Sommer 2017.

bettundbude.de

CI // WEB



Oldschool

Aus dem Jahre 1915 stammt die ehemalige Grundschule in Schwelm, 15 Minuten von Wuppertal entfernt.



Die einen eröffnen in Wuppertal eine Herrenboutique, die anderen ein Hotel im ehemaligen Schulhaus. Einmal alles, sagten die Herren, und haben uns mit dem Komplettauftritt beauftragt. Und da war es plötzlich weg, unser schönes Sommerloch!

schulhaushotel.com

CI // FOTOS // PRINT // WEB



Suite Life Magazine

„SCHON GEHÖRT?“

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, 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: +49 (0)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

KING SIZE

Der Söl'ring Hof auf Sylt