



Backen jetzt größere Brötchen: Alexander Kurz und Nadine Geißer vom Hotel Prinzregent in Edenkoben

Fotos: Heinz Feller

► Rheinland-Pfalz

Mehr Umsatz durch Coaching

Stärken ausbauen, Schwächen abstellen: Ein Betriebsberater hilft dem Hotel Prinzregent in Edenkoben auf die Sprünge

EDENKOBEN. „Mit 30 Jahren sollte man sein eigener Herr sein“, hält Alexander Kurz mit seiner Lebensphilosophie nicht hinterm Berg. Das selbstständige Abstecken der Ziele, „ohne dass ein Vorgesetzter reinredet“, hat für den Koch mit Lebensqualität und Selbstwert zu tun. Seine Lebensgefährtin Nadine Geißer würde den Sprung in die Selbstständigkeit ebenfalls nochmal wagen.

Das 3-Sterne-superior-Hotel Prinzregent verfügt über 44 Zimmer, Schwimmbad und Saunabereich, vier Tagungs- und Veranstaltungsräume für bis zu 150 Personen, ein Restaurant, Weinstube, Biergarten und einen hoteleigenen Parkplatz. 2008 hat Kurz das Hotel übernommen – ohne das nötige Kapital „auf der hohen Kante“. Und ein Konzept für das Hotel galt es auch erst noch zu entwickeln.

Von Mitbewerbern abheben

Kein leichtes Unterfangen, hatte das 1992 erbaute Hotel doch eine turbulente Zeit hinter sich und zum Schluss unter einer Insolvenz gelitten. Die Immobilie wurde per Zeitungsanzeige als Notverkauf offeriert. Alexander Kurz griff zu – glücklicherweise mit der Kasseler Betriebsberatung Gemax im Rücken. Mit einem Berater an Bord ge-

lang ihm die volle Finanzierung über Kredite und Fördermittel. Und dass, obwohl für Hoteliers, die Geld für ihr Unternehmen benötigen, die Aussichten normalerweise düster sind. „Banken sind heute kaum bereit, finanzielle Mittel für mittelständische Unternehmen zur Verfügung zu stellen“, weiß Kurz. „In unserem Falle war das anders. Die Existenz eines funktionsfähigen Strategie- und Umsetzungskonzepts war eine wesentliche Voraussetzung, das Vertrauen der Bank zu gewinnen beziehungsweise zu erhalten.“

Für das Hotelierpaar galt es, die Stärken des Hotels auszubauen und die Schwächen Schritt für Schritt abzustellen. „Das Ziel: Der Betrieb muss sich von den Mitbewerbern abheben und eine neue Positionierung finden“, so

Kurz. „Der Tagungs- und Veranstaltungsbereich wird momentan von uns lanciert, mit ihm wollen wir noch mehr Wirtschaftlichkeit erzielen.“

Zielgruppen anvisieren

„Wir waren im vergangenen Jahr sehr erfolgreich“, sagt Kurz und räumt ein: „Auch wenn es anfangs Hochs und Tiefs gab und wir immer kleine Brötchen gebacken haben.“ Nach „einem schwierigen Jahr 2009“, in dem zugesicherte Fördermittel wegen Verfahrensfehler gestrichen wurden, habe das Hotel Prinzregent ein „tolles Jahr 2010 erlebt, in dem die Umsatzerwartungen weit übertroffen wurden“, so Kurz. Und auch 2011 laufe mit einer Steigerung von 20 Prozent gut an. Wanderer und Radwanderer sind für Kurz Ziel-

gruppen mit Potenzial. Seit neuerdings auch der Pfälzer Prädikatswanderweg „Weinsteig“ unweit des Hotels beginnt, verzeichnet der Hotelier einen guten Gästezuspruch.

Vom „alltäglichen Kleinkram“ lässt sich Kurz den strategischen Blick nicht trüben. Stets folgt er der Devise, gute Ideen nach Absprache mit seinem Berater „konsequent und zeitnah“ umzusetzen. Dennoch bleibt oftmals kaum Luft für notwendige Modernisierungen, renoviert wird peu à peu. Das Restaurant mit 80 Sitzplätzen und angrenzender Freiterrasse wurde umgestaltet, die Küche technologisch auf den neuesten Stand gebracht und überall wurden neue Teppichböden verlegt.

1,9 Mio. Euro hat Kurz in die Hand genommen, um das Hotel wieder flott zu machen. „Heute zahlt es sich aus, dass wir von Anfang an investiert haben, jetzt geht es an die Zimmer“, so Kurz. Die Stärke des Hauses liegt im persönlichen Service. Ganzjährig schnüren Kurz und Geißer attraktive Hotel-Arrangements. Im Tourismus kooperieren sie mit dem Verein Südliche Weinstraße und verschiedenen Winzern. Auf der Prinzregent-Homepage und mit speziell auf die Hotel-Zielgruppe ausgerichteten Flyern werben sie ebenso um Gäste. *Heinz Feller*

Hotel Prinzregent

► Inhaber: Alexander Kurz	► Umsatz: keine Angaben
► Übernahme: 2008	► Sonstiges: 4 Tagungsräume bis zu 150 Personen
► Mitarbeiter: 25	► Kontakt:
► Investition: 1,9 Mio. Euro	Unter dem Kloster 1
► Zimmer: 44	67480 Edenkoben
► Auslastung: 65 Prozent	Tel. 06323 95 2-0
► Preise:	www.prinzregent-edenkoben.de
50 bis 75 Euro pro Person	

► Hessen

Der Stern ist das Ziel

Patrick Spies ist jetzt Küchenchef im L'Étable in Bad Hersfeld / Das Restaurant-Konzept verändert er auf seine Art

BAD HERSFELD. In der Villa Hammer-schmiede im Pfnitztal hat er fünf Jahre lang die Küche geprägt. Jetzt kehrte Sternekoch Patrick Spies in seine Heimat zurück. Im Restaurant L'Étable des Romantik Hotels Stern mit 36 Sitzplätzen beerbt er Benedikt Faust, der das Gourmetrestaurants erstmals mit einem Michelin-Stern schmückte.

„Das wollen wir wieder erreichen“, sagt Spies. Zuversichtlich ist er, weil die Szene ihn und seine Küchenleistung kennt. „Dinge, die ich einst bei Jörg Müller gelernt habe, prägen meine Küche noch heute“, sagt Spies. Sei es der Einkauf der Produkte oder wie er mit ihnen umgeht – Patrick Spies sieht sich selbst als bodenständigen Handwerker, der besessen ist von seinem Anspruch.

An seiner neuen Wirkungsstätte wird er sich anstrengen müssen. Sein Ziel: 100 Gourmetgäste pro Woche in



Ambitionierte Küchencrew: (von rechts) Patrick Spies mit seinem Patissier Andreas Kehrlé und Souschef Tobias Lembcke

Foto: Silke Liebig-Braunholz

cken. Das ist nicht hochgegriffen, momentan jedoch nicht denkbar, auch weil das L'Étable nur an fünf Abenden sowie am Sonntagmittag geöffnet hat. Fest steht aber, dass das Interesse an ge-

zugenommen hat. Das Konzept auf dem Weg zu seinen Zielen hat Patrick Spies bereits geschrieben. Das L'Étable wurde mit neuem Porzellan ausgestattet. Amuse-Gueule und Petit-Ésou-

ten. Zum Hauptgang wird ein Süppchen gereicht, um „den Speichelfluss des Gastes anzuregen“, wie Spies sagt. Brot, Kuchen und Pralinen stellt sein Patissier selbst her. Zwei Menüs werden im Gourmetrestaurant L'Étable angeboten, alle sechs Wochen wechselt die Karte, die Patrick Spies saisonal ausrichten wird. Momentan bietet er das Menü L'Étable: Kanadischer Red-King-Wildlachs mit Fingerlimes, Curry-Marshmallow, Gurke und Granny Smith; Norwegischer Kabeljau in Senf-öl gegart mit Hummerstreusel, Lauchsalat und Blutwurst; Pfälzer Weidelamm mit schwarzem Knoblauch, Shiitake-Pilzen, Paprika und Zimt sowie Milchreis mit Grapefruit, Salbei, Vanille und Champagner an. Mit der Zeit soll die Karte immer mehr regionale Produkte vorweisen. Spies läugelt bereits mit Lieferanten aus der nahen



Nächste Woche in Regional & Lokal

Leinen los
Umtriebig wie er ist, hat Sternekoch Frank Buchholz ein neues Gastro-Projekt aufgetan: Das Restaurant Bootshaus im Winterhafen von Mainz.

Chillen im Freien
Sommerliche Temperaturen locken ins Freie. Grund genug für die Berliner Strandbars, um wieder durchzustarten. Neue Standorte, Trends & Aktivitäten – was spielt sich in der neuen Saison an Spree und Wannsee ab?

www.ahgz.de

Kurz notiert



FRANKFURT. Thomas Haus (Foto vorn) macht's jetzt auch mittags: Ab April bittet der Patron in Goldmans Restaurant im 25 Hours Hotel zum



East Side Lunch. Von Montag bis Freitag steht ein Plat du Jour ab 12,50 Euro auf der Karte. Außerdem im Programm sind Salate, hausgemachte Pasta und das Menü in zwei bis drei Gängen für 16 bis 21 Euro.

GRÜNDAU. Auf Gut Hühnerhof wird gebaut. Das 2005 mit knapp 20 Zimmern eröffnete Hotel erhält derzeit einen Anbau mit 18 weiteren, baubiologisch ausgestatteten Zimmern. Der zugehörige Golfplatz Gettenbach wird bis 2012 zur 18-Loch-Anlage erweitert, auch ein neues Clubhaus ist geplant.

IDSTEIN. Im Höerhof hat Jens Matthias Krause als neuer Küchenchef angeheuert. Der gebürtige Dresdner legte den Grundstein seiner Karriere mit einer Ausbildung in einer Ostberliner Großküche. Den Feinschliff holte sich Krause in der Schweiz. Es folgten drei Jahre als Küchenchef im Restaurant Langhans am Berliner Gendarmenmarkt, danach wechselte er in gleicher Position in die Wartenberger Mühle zu Martin Scharff. Krause will einen Kräutergarten anlegen und orientalisches Bergkraut, Ingwer, Bismarckbohnen, Kohlrabi, Thymian