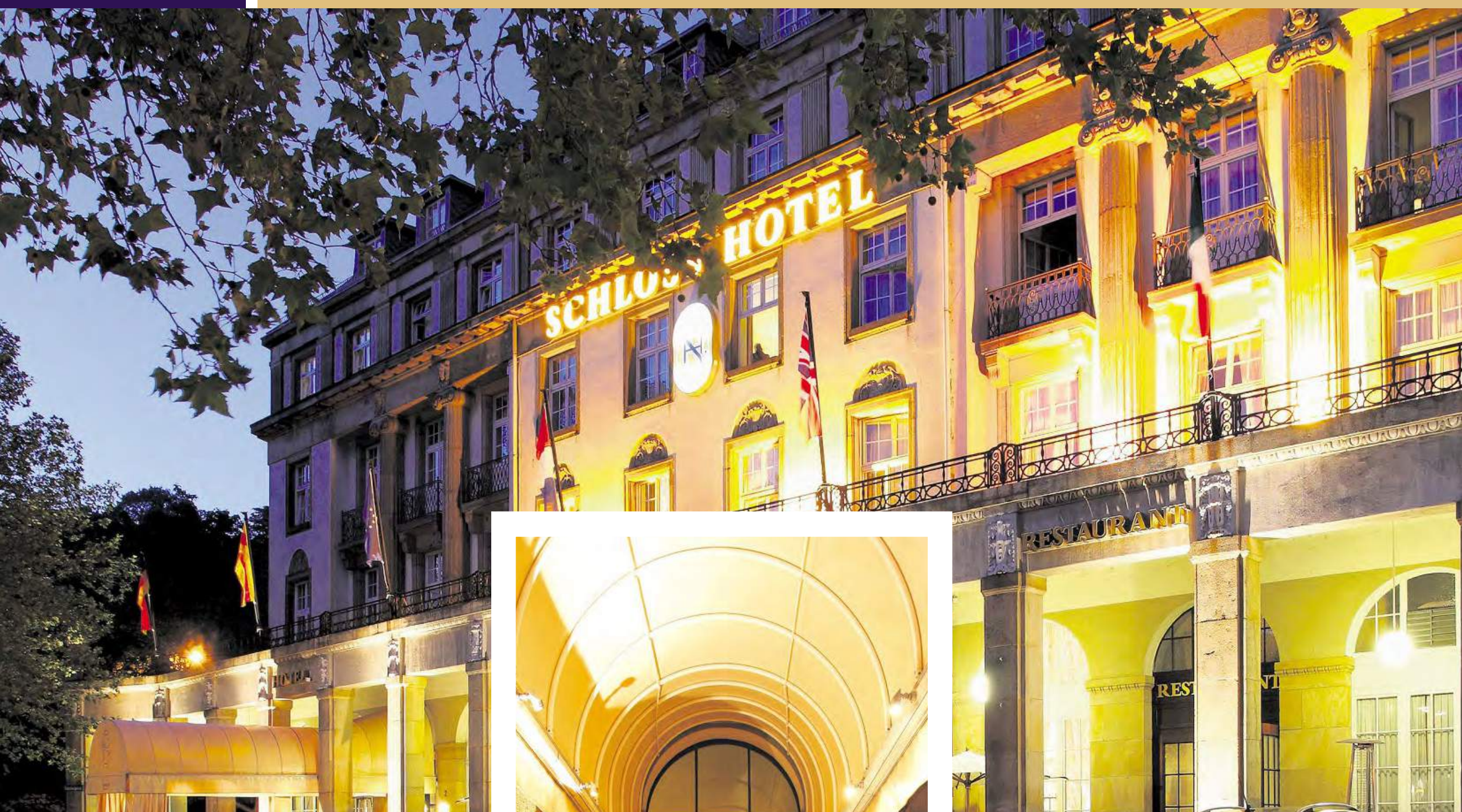


S



SCHLOSSHOTEL KARLSRUHE



100



JAHRE



Charmeoffensive am Bahnhofplatz: Das Schlosshotel feiert seinen 100. Geburtstag.
Fotos: Schlosshotel PR



Grand Hotel mit Charme

„Aufgehoben jenseits des Alltäglichen“ sind Schlosshotel-Gäste heute wie vor 100 Jahren

Aufgehoben jenseits des Alltäglichen“ – so hatte ein Stammgast des Hauses, der Vorsitzende der Literarischen Gesellschaft und Leiter des Literaturmuseums, Prof. Dr. Hansgeorg Schmidt-Bergmann, ein Grußwort zu einem früheren Schlosshoteljubiläum überschrieben. Treffender könnten die vielen Alleinstellungsmerkmale des nun 100 Jahre alten baulichen Kleinods am Bahnhofplatz nicht zusammengefasst werden. Nicht vor einem Jahrhundert, als das vom Architekten Wilhelm Vittal geschaffene Element des repräsentativen Bahnhofplatzes als „eines der modernsten Häuser seiner

Zeit“ eröffnet wurde. Und nicht heute. Als „Traumschlösser des Bürgers“ wurden die in der Literatur von Thomas Mann bis Vicky Baum beschriebenen Grand Hotels bezeichnet, erinnert der erwähnte Schmidt-Bergmann – und wer wollte auch heutzutage nicht gerne in einem Traumschloss wohnen? Dort, wo Lichtgestalten wie Sophia Loren oder Rock Hudson logierten oder wo vielleicht jetzt gerade, am Nachbartisch, Joachim Gauck oder Thomas Gottschalk ihr Frühstücksei köpfen?

In dieser Beilage stellen wir unseren Lesern das 100-jährige Hoteljuwel mit dem „gewissen Etwas“ vor,

das vom jungen Hoteldirektor Patric Barth bewusst kultiviert wird. Nämlich? Zum einen das Flair der Belle Époque, das über Höhen und Tiefen hinweg gerettet wurde. Zum anderen ein gutes Arbeitsklima, das den Wohlfühlfaktor für die Gäste entscheidend erhöht. Als Geschenk zum 100. Geburtstag hat übrigens das kleine Grand Hotel mit dem großen Charme von der LFPI Hotels Management Deutschland GmbH, die es seit Anfang 2013 betreibt, eine Investitionszusage von 2,5 Millionen Euro bekommen. Patric Barth und seine hochmotivierte 45-köpfige Mannschaft freuen sich darüber.

Cora Jahn-Rosemann

Die Liebe zählt

Für Hoteldirektor Patric Barth gleich doppelt

Mit fester, aber einfühlsamer Hand geleitet wird das Schlosshotel seit Übernahme durch die LFPI-Gruppe von Patric Barth, also seit Anfang Januar 2013. Barth ist „den klassischen Weg der Branche“ gegangen, hat also eine Ausbildung zum Hotelfachmann gemacht, dann in gehobenen Häusern, unter anderem in Baden-Baden und London, Erfahrungen gesammelt und schließlich noch einen Abschluss als Staatlich anerkannter Hotelbetriebswirt draufgesattelt. 2004 kam er in die Fächerstadt – zunächst als Assistent, bald schon als Stellvertreter des früheren Hotelbetreibers Brüggemann – und ist mit Begeisterung geblieben. In Karlsruhe ist er schließlich gleich zweimal seiner großen Liebe begegnet: Seiner Frau und dem Schlosshotel! Was ihn besonders freut: „Beides sind stabile Beziehungen“.

JaRo

Hoteldirektor Patric Barth



AUS DEM INHALT



3 Das vornehmste Haus am (Bahnhof-)Platze

4 Stars der Welt zu Gast im Hotel

6 Wachgeküsst aus dem Dornröschenschlaf



7 Liebeserklärung eines Stammgastes

8 Gute Geister – guter Service

10 Moderner Komfort mit historischem Flair



12 Hundert Jahre auf und ab

13 Ein schönes Geschenk zum Geburtstag

14 Reizvolle Angebote für Gäste aus nah und fern

IMPRESSUM



100 Jahre Schlosshotel Karlsruhe – eine Anzeigenonderveröffentlichung der Badischen Neuesten Nachrichten vom 27. September 2014.

Redaktion: Cora Jahn-Rosemann

Anzeigenleitung: Ulf Spannagel

Titel: Simone Wolf

Edles Haus in historischem Glanz

Hundertjährige Tradition prägt das Schlosshotel/ „Hotel ersten Ranges“ hat viele Höhepunkte und illustre Gäste erlebt

Es war schon recht mutig, als das „Schloßhotel“, gelegen zwischen Hauptbahnhof und Stadtgarten, am 27. Mai 1914 die Türen für seine Gäste öffnete. Schließlich stand Deutschland kurz vor dem 1. Weltkrieg, und die wirtschaftliche Situation war mehr als ungewiss. Das Hotel sowie der Bahnhofvorplatz wurde nach Plänen des geschätzten, einheimischen Architekten Wilhelm Vittal erbaut und „als Hotel ersten Ranges unter Berücksichtigung aller neuzeitlichen Errungenschaften auf das Beste und Sorgfältigste ausgestattet“.

WEITERE SEHENSWÜRDIGKEIT FÜR RESIDENZ KARLSRUHE

In einem zur Eröffnung erschienenen Artikel in der Rubrik „Aus der Residenz“ heißt es weiter: „Schon das Äußere des neuen Hotels, das von einer Gesellschaft m.b.H. begründet wurde (der Gesellschaft gehören an: die Karlsruher Brauereigesellschaft vorm. K. Schrempp, das Baugeschäft W. Stober, die Kunst- und Bauschreinerei Markstahler u. Barth, die Herren Dekorationsmaler Behncke und Zschache, sowie Herr Architekt Wilhelm Vittal), macht einen sehr vornehmen Eindruck.“ Ebenso wie das Äußere sei das Innere „eine Sehenswürdigkeit“ und überhaupt beim ganzen Komplex „das Bestreben, ein erstklassiges, allen Ansprüchen genügendes Hotel zu errichten, in vollem Maße gelungen.“ Dieses Lob aus der Residenz ging an Unternehmer der Resi-



Als „Hotel ersten Ranges“ oder auch „das vornehmste Haus am Platze“ wurde das Schlosshotel, wie man sieht, zu Recht beworben.

denz, denn schließlich „wurde der Neubau hauptsächlich in Bau und Ausstattung durch Karlsruher Geschäfte erstellt.“

Freilich hatte die Erstklassigkeit auch damals ihren Preis, überschritten die Baukosten samt Grunderwerb doch „die Million.“ Aber mit diesem Projekt zum beträchtlichen Preis waren damals auch beträchtliche Erwartungen verknüpft, wie der Schreiber „Aus der Residenz“ zum Schluss unterstrich.

ENTWICKLUNG DES HOTELS UND DER STADT VERKNÜPFT

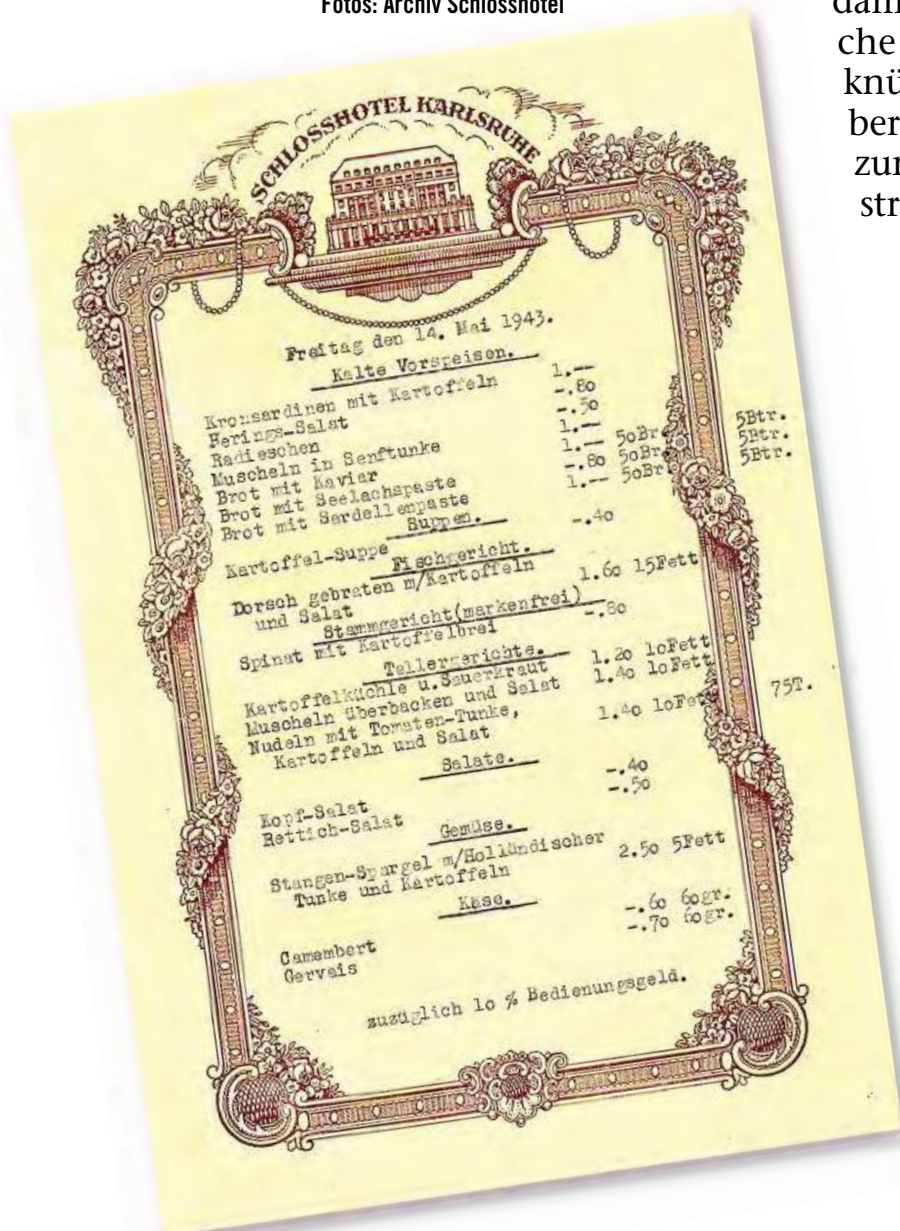
Er zitierte den offiziellen Festredner der Eröffnungsfeierlichkeiten, bei denen natürlich auch Oberbürgermeister Siegrist und die Bürgermeister Dr. Paul und Dr. Horstmann nicht fehlten, einen Stadtrat Kölsch, der da den Wunsch aussprach, dass „mit dem Gedeihen des neuen Unternehmens auch die Entwicklung der Stadt gleichen Schritt halten möge“. Dieser Wunsch habe bei den zuvor erstklassig bewirteten

Versammelten „freudigen Wiederhall“ gefunden – das muss ein erheblicher Ansporn für die beiden Unternehmerehepaare gewesen sein, denen die Leitung des neuen Pracht-Hotels übertragen wurde. Pächter waren die Eheleute Dippe, die zuvor den Krefelder Hof in Krefeld führten, sowie das Ehepaar Wieland, zuvor tätig im Hotel Esplanade in Berlin, einem der vornehmsten Häuser der damaligen Zeit.

Das Aushängeschild des ebenso eleganten, wie modernen Schlosshotels waren sicherlich die pracht-

▼ Andere Zeiten – andere Preise: Eine Speisekarte aus dem Jahr 1943.

Fotos: Archiv Schlosshotel



Das Schlosshotel (hinten links) war und ist wesentliches Element des repräsentativen Entrees zur Innenstadt.

voll eingerichteten Zimmer mit eingebauten Schränken, verbunden mit eleganten Bädern, fließend Kalt- und Warmwasser. „Durchgehende dichte Teppiche geben Behaglichkeit und halten mit Doppelfenstern, doppelten Türen, Wänden und Decken alle unliebsamen Geräusche fern“, schwärmte der bereits zitierte Schreiber „Aus der Residenz“, und begeisterte sich besonders für die eigenen Telefone im Zimmer. Außerdem gab es in jedem der drei Stockwerke sowie in den Konferenz- und Restaurationsräumen weitere Telefonzellen ...

Für 120 Hotelgäste standen einige Suiten sowie 30 Ein- und Zweibettzimmer zur Verfügung. Neben der Lüftungsanlage und den neuzeitlichen Heizungs- und Kühlanlagen wurde im Keller eine hauseigene Wäscherei eingerichtet und eine „Haarkünstlerstube“ untergebracht. Hervorzuheben sind an weiteren technischen Details: Der elektrische Personenaufzug, eine Sensation zur damaligen Zeit, der Gepäckaufzug und der Speiseaufzug.

„VORNEHMSTES HAUS AM PLATZE“ UNTER C. WÄLDE

Während des 1. Weltkrieges und mit Beginn der Weimarer Republik traten die Hoteliers Dippe und Wieland immer mehr in den Hintergrund, und die GmbH ernannte C. Wälde als zukünftigen Direktor des Hotels. Warum es nach einer relativ kurzen Zeit bereits zu einem Inhaberwechsel kam, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Zumindest kann es nicht wegen unmittelbarer Kriegsschäden am Gebäude gewesen sein, denn das Schlosshotel blieb nahezu unversehrt.

Gewiss ist nur, dass C. Wälde der neue Schlossherr wurde und darum bemüht war, die gastronomischen Vorzüge seines Hauses zu betonen. So warb der neue Pächter C. Wälde in einer Anzeige für das elegante Schlosshotel im



Glanzvolle Zeiten: Oberbürgermeister Günter Klotz als Tischherr des deutschen Filmstars Ruth Leuwerik. Ganz rechts: Der „Vater“ des Filmpreises Bambi, Verleger Karl Fritz.

amtlichen Führer durch die badische Landeshauptstadt Karlsruhe aus dem Jahre 1921: „Vornehmstes Haus am Platze mit allem modernen Komfort.“

Der Ausbau der Bahnverbindungen, des Verkehrswesens und des Rheinhafens in Karlsruhe kam natürlich auch dem „Schlosshotel“ und dessen Betreiber C. Wälde sehr gelegen. Zahlreiche Handels- und Industrieunternehmen sowie die dahinter stehenden Familien ließen sich Ende der 20er und mit Beginn der 30er-Jahre im Raum Karlsruhe nieder und nahmen am vielfältigen kulturellen und gesellschaftlichen Leben der Stadt teil. Der Hotel- und Restaurantbetrieb

florierte in jenen wilden Jahren und das Schlosshotel galt lange Jahre als „bestbesuchtes Haus I. Ranges“ und erste Adresse für Einheimische und Gäste aus dem In- und Ausland. Es folgte der Zweite Weltkrieg.

KRIEGSJAHRE UND NEUSTART MIT DEM EhePAAR TANZER

Was anfänglich als städtebauliches Meisterstück galt, nämlich die Umsäumung des Bahnhofplatzes mit dem Europäischen Hof, dem Reichshof und dem Schlosshotel, war aus kriegspolitischer Sicht von folgenschwerer Bedeu-

tung. Wie die anderen charakteristischen Gebäude am Bahnhofvorplatz, so wurde auch das allseits geschätzte „Schlosshotel“ zwischen 1942 und 1945 bei Luftangriffen getroffen. Hätte Alois Tanzer sen. gewusst, dass das Schlosshotel im Krieg schwer beschädigt werden sollte, so hätte er von einem Kauf desselben am 7. August 1941 sicherlich abgesehen. Aber auch ein gebürtiger Tiroler ist kein Hellseher und so geschah es, dass Alois Tanzer sen. das Schlosshotel bereits 1941 erwarb, es allerdings erst am 21. Oktober 1950 nach einigen anstrengenden Monaten der Um- und Ausbaurbeiten im neuen Glanz wiedereröffnen konnte. Entgegen mancher Vorstellung wurde das Schlosshotel übrigens während der Kriegsjahre nicht geschlossen. Aus heutiger Sicht ist es schwer nachzuvollziehen, mit welcher Entschlossenheit Alois und seine Frau Anny Tanzer sich den schrecklichen Zeiten stellten und bemüht waren, das Beste aus diesen unsicheren Jahren herauszuholen.

DEM BAMBI FOLGEN DIE STARS INS SCHLOSSHOTEL

Nach der feierlichen Wiedereröffnung 1950 war das Hotel Schauplatz verschiedener nationaler oder städtischer Ereignisse, wie etwa der Deutschen Kunstturnmeisterschaft von 1954 oder dem einheimischen Rosenmontags-Presseball von 1955 und 1956. Mit dem Auftritt internationaler Stars anlässlich der Bambi-Verleihung wurde alsdann auch dem Schlosshotel ein großer Auftritt im Licht der Welt beschert: Zwischen 1958 und 1965 eilten nationale und internationale Filmgrößen jährlich nach Karlsruhe, um den vom Karlsruher Verleger Karl Fritz ins Leben gerufenen Filmpreis in Empfang zu nehmen. Ab 1962 wurde der Filmpreis zum Medienpreis und von Franz Burda ausgerichtet.



„Gina, Gina!“ Gina Lollobrigida, die „Lollo“, auf Tuchfühlung mit begeisterten Fans.



Das Schlosshotel im (Sonnen-)Licht der 50er Jahre.



Das elegante Ambiente kommt in diesem Hausprospekt aus dem Jahr 1982 zum Ausdruck.



Jubelnde Menschenmenge vor dem Hoteleingang in den goldenen Bambi-Tagen.

ERSTE FILMGARNITUR LOGIERT AN ERSTER HOTELADRESSE

Als erste Hoteladresse in Karlsruhe logierten Sophia Loren, Claudia Cardinale, Rock Hudson oder Gina Lollobrigida selbstverständlich im Schlosshotel und ließen sich von ihren vor dem Hoteleingang wartenden Fans frenetisch feiern. Zu den weiteren Berühmtheiten, die ebenso einen Filmpreis gewannen und im Schlosshotel fürstlich dinierten, gehörten damals zum Beispiel auch Horst Buchholz, O.W. Fischer, Peter Kraus, Ruth Leuwerik oder Maria Schell. Sie alle genossen die Aufmerksamkeit, wurden bewirtet und umschmeichelt und ließen sich von ihren wartenden Fans bejubeln und hochleben. Das Schlosshotel war bis weit in die sechziger Jahre das eleganteste und vornehmste Hotel in Karlsruhe. Das Haus schütete über viele Jahre einen speziellen Charme der Freundlichkeit und Herzlichkeit über seine Gäste aus, von der noch so mancher Stammgast gerne erzählt. Ein Glanzstück früherer Kundenbindung war sicherlich das Kinderfaschingsfest im Schlosshotel, mit dem die Familie Tanzer die 5. Jahreszeit einberief. Wild kostü-

mierte Narren drängten sich jahrein jahraus begeistert mit ihren Eltern in das Schlossrestaurant, um vergnügt und freudestrahlend Bonbons zu sammeln, Konfettis zu schmeißen und Blödsinn zu machen.

NACH EINEM TIEF ...

In den folgenden Jahren wurde es ruhiger um das Hotel. Nachdem Alois Tanzer sen. in den 60er-Jahren verstarb, ging das Hotel am 31. März 1966 an seinen Sohn Alois jun. und dessen Ehefrau Anna-Maria über. Im Gegensatz zu dem Vater, nahm es Alois Tanzer jun. mit der Disziplin und der Verantwortung nicht so genau und legte das Geld für Modernisierungsmaßnahmen lieber woanders an. Als zu jener Zeit auch noch Anny Tanzer, die Witwe von Alois Tanzer sen., 1980 im Alter von 90 Jahren

ihren Abschied nahm, verkauften die Erben das Haus an die spätere Lammerting Immobiliengruppe aus Köln und zogen sich in ihre alte Heimat, nach Tirol zurück.

... GEHT'S WIEDER AUFWÄRTS

Der Hotel-Förderung der Stadt Karlsruhe ist es zu verdanken, dass das „Schlosshotel“ vom 15. Dezember 1980 bis September des folgenden Jahres aufwendig und

umfassend saniert und auf den neusten Stand der Technik gebracht werden konnte. Fortan wurde die Leitung in die Hände Jacques Marins gelegt, mit Küchenchef Thorsten Frohmann an seiner Seite, die dem Hotel zu neuem Chic verhelfen sollten. Die Begeisterung und das Engagement, das Marin an den Tag legte, wirkte sich alsbald positiv auf das Schlosshotel aus. Die Treff-Gruppe, die von 1987 bis 1993 das



Sophia Loren mit Bambi aus der Karlsruher Majolika Manufaktur.

Fotos: Archiv Schlosshotel

Schon immer besonders.

RADEBERGER PILSNER GRATULIERT
ZU 100 JAHREN

SCHLOSSHOTEL KARLSRUHE

Ruder in die Hand nahm, hatte offensichtlich weniger Glück mit der Hotelführung, so dass der Betreibervertrag 1993 aufgehoben wurde.

BRÜGGEMANN BEENDET DEN DORNROSCHENSLAF

Eine Verkettung unglücklicher Umstände führte dazu, dass das „Schlosshotel“ bis zum Jahreswechsel 1995/1996 in einen zweijährigen Dornröschenschlaf fiel, ehe es im Januar 1996 von den Hoteliers Karl und Rosemarie Brüggemann wach-

geküsst wurde. Sie betrieben das im Eigentum der Kölner Lammerting-Gruppe befindliche Hotel und sorgten dafür, dass nach einer gründlichen Um- und Ausbauphase am 15. August 1996 erneut „ein Goldbuchstabe auf Karlsruhes gastronomischer Visitenkarte“ erstrahlte, wie es bereits unter der Familie Tanzer hieß. Am 1. Juni 1996 hatte das Ehepaar Brüggemann zu einem rauschenden Eröffnungsfest geladen und alles, was in Karlsruhe und Umgebung Rang und Namen hat, war gekommen. Im Jahr 2009 wurden weitere Renovierungsarbeiten vorgenommen, die Junior-Suiten saniert und drei Blockheizkraftwerke errichtet. Als die Lammerting-Gruppe Verkaufsabsichten durchblicken ließ, hätte Betreiber Brüggemann das Vier-Sterne-Hotel auch gerne in Besitz genommen. Er kam jedoch nicht zum Zuge.

JaRo/Quelle: „95 Jahre Schlosshotel“, Hrsg. Schlosshotel Betriebs-GmbH, K. Brüggemann

◀ Karl Brüggemann (rechts) bei einer Bücherlesung im Schlosshotel mit dem Vorsitzenden der Literarischen Gesellschaft e. V., Prof. Dr. Hansgeorg Schmidt-Bergmann (Mitte) im Januar 2012 und dem heutigen Bundespräsidenten, Joachim Gauck.

Fotos: Archiv Schlosshotel

▶ Nur sechs Jahre lang gehörte das Schlosshotel zur Familie der Treff-Hotels.



KARLSRUHE Baden

ERLEBNISSE
... im Hotel

- La Residence
Lebener Restaurant
- Schwarzwaldbühne
RESTAURANT
im rustikal-bauhaus
- QUI VIVE
BAR
Der Treff Punkt in Karlsruhe
- Konferenz- und Tagungsräume
Bier- und Kaffeegarten
Billard

... in der Nähe

- Fahrradverleih
- Stadtrundfahrten
- Fahrt mit Albtalexpress
Stadtpark und Zoo
- Hallenbad, Sauna, Solarium, Thermalbad
- Automuseum Marzell
- Museen, Galerien, Schloß
- Einkaufszentrum
- Kongresszentrum
- Fahrten ins Elsaß, Straßburg, Colmar

Gegenüber von Stadtpark und Zoo, einem Katzenopferung von Kongresszentrum und City entfernt, Schlosshotel mit echt badischer Gastlichkeit. Die 96 gemütlichen Zimmer sind alle mit Durchwahl, Kabelprogrammen, Minibar, WC, Dusche/Bad und Haartrockner ausgestattet. In unseren zwei Restaurants „La Residence“ und der „Schwarzwaldbühne“ trifft man sich zu festlichen Dinern, zu anderen schönen Gelegenheiten. Im einmalig strahlenden Spiegelsaal fühlt sich jeder Gast wohl bei Hochzeiten, Ballen, Jubiläen, Festen jeder Art. Einen schönen Tag ausklang erleben Sie in der stimmungsvollen Hotelbar „Qui Vive“. Unseren Gästen stehen insgesamt 4 großzügige Räume für Veranstaltungen von 5 bis 100 Personen zur Verfügung. Die im Haus vorhandene Tagungs- und Technik entspricht den modernsten Anforderungen.

Fragen Sie nach unseren Wochenendausflügen
ab DM 100,- im Einzelzimmer
ab DM 130,- im Doppelzimmer

Am Stadtpark - Bahnhofplatz 2
Tel. (07 21) 35 04 0 - Fax (07 21) 35 04 4 13 - Telex 7 826 746 SCHO d

SCHLOSSHOTEL
KARLSRUHE

Ein Haus der TREFF HOTELS

Schlosshotel-Neustart unterm Dach von LFPI

Finanzstarke Gruppe betreibt Hotels im Eigentum

Am 23. August 2012 wurde das „Schlosshotel“ von der Kölner Lammerting Immobilien GmbH an die die französische LFPI-Gruppe verkauft, die seit 2010 auch auf dem deutschen Hotelmarkt aktiv ist. LFPI (La Financière Patrimoniaire d'Investissement) bringt neben der Expertise als Hotelbetreiber auch Immobilienkompetenz mit. Alle Hotels befinden sich im Eigentum und werden selbst betrieben. In Frankreich gehören zu LFPI bereits zwei Hotelgruppen. Unter der Marke Timotel werden 24 eigene Hotels in Paris betrieben. Die LFPI Hotels Gestion France besitzt und/oder betreibt weitere 32 Hotels unter verschiedenen Marken als Franchise. Mit dem Erfolg der französischen Hotelaktivitäten wurde der neue Fonds „LFPI Hotels“ aufgelegt, der die Weiterentwicklung des französischen Portfolios sowie den

Aufbau der deutschen Aktivitäten unterstützen soll.

FOND MIT EIGENKAPITAL VON ÜBER 100 MILLIONEN

Der Fond verfügt über ein Eigenkapitalvolumen von mehr als 100 Millionen Euro. Die in Köln ansässige Betreibergesellschaft LFPI Hotels Management Deutschland verantwortet den Betrieb von mittlerweile neun Hotels in Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Aachen, Erfurt, Speyer und Karlsruhe. Die LFPI-Gruppe verwaltet über ihre Managementgesellschaft Vermögenswerte von mehr als drei Milliarden Euro in den Bereichen Private Equity, Mezzanine, Dachfonds sowie Immobilien. Wichtiger Partner und Sponsor der LFPI-Gruppe ist die weltweit operierende Investmentbank Lazard. Ziel der Gruppe in Deutschland ist Ausbau des Portfolios auf 20 bis 30 Hotels. PR

ETTLLI

Privatrösterei & Teehaus

GENIESSER WILLKOMMEN

So wie das Schlosshotel Karlsruhe, legt auch ETTLLI größten Wert auf Genuss, Qualität und Tradition. Runden Sie Ihren Aufenthalt doch einfach mit einer Tasse unseres köstlichen Kaffees ab – gerne hier, im einmaligen Ambiente des „Grand-Hotel“, oder auch im ETTLLI-Café am Ludwigsplatz.

Wir gratulieren zum 100-jährigem Bestehen.



WWW.ETTLLI.DE

Liebeserklärung an Hotel mit Seele

Münchner Rafael Brieler kann auf über 700 Übernachtungen verweisen / Viele Wohlfühlfaktoren im zweiten Zuhause

Treue zum Haus seit dem Jahr 1999 und seitdem mindestens 700 (!) Übernachtungen – schon die Zahlen allein sind eine deutliche Liebeserklärung. Der Münchner Rafael Brieler ist aber gerne zu einer ausführlicheren Schilderung all der Vorzüge bereit, die sein zweites Zuhause auszeichnen. Zu dem ist nämlich das Karlsruher Schlosshotel für den Software-Experten im Lauf der Jahre immer mehr geworden, je mehr Abteilungen von Fiducia regelmäßig seine Dienste in Anspruch nehmen. Mittlerweile verbringt Rafael Brieler drei bis vier Tage pro Woche in der Fächerstadt – und in „seinem“ Schlosshotel, das nach seiner reifen Überzeugung „rundherum vier Sterne verdient“ hat. Mindestens!

GUTES ARBEITSKLIMA WIRKT SICH AUF DEN GAST AUS

Wofür? Zuallererst spricht der Stammgast vom guten Klima zwischen den Mitarbeitern in diesem gutgeführten Haus, von der harmonischen Arbeitsatmosphäre, „die ein Gast dankbar wahrnimmt und in der er sich wohlfühlt.“ Der persönliche Stil dieses Hauses, die gelebte Geschichte, die klassisch-konservative Eleganz im Allgemeinen und der Spiegelsaal und die „Monsterkronleuchter“ im beispielhaften Besonderen, das ganze Niveau alles fasziniert Rafael Brieler heute genauso wie vor 15 Jahren. „Es ist ein Hotel mit Seele“, stellt er fest und verhehlt nicht, dass er Vergleichbares weit und

breit nicht gefunden habe. Denn, klar, er hat auch mal zwischendurch woanders übernachtet, wenn im Schlosshotel nichts mehr frei war. Aber er ist ihm treu geblieben – auch der Bar, einer Hotelbar, wie sie klassischer nicht sein könne. Nur schade, dass er, der eigentlich Nichtraucher ist, hier wegen der gesetzlichen Reglementierung seine Genusszigarre nicht mehr rauchen darf. „Dann müssen wir das halt im privat gemieteten Saal tun“, schmunzelt er, der einmal im Jahr besondere Kunden zum großen Acht-Gänge-Menü einlädt. Da gibt es dann solche außergewöhnlichen Kreationen wie ... „Waldpilzcappuccino“. Diese bei einer Gelegenheit servierte Waldpilzesenz mit Schaum von weißem Trüffel „ist heute noch Gesprächsthema“. Die Küche des Schlosshotels sei exzellent, schwärmt Brieler, der auch schon mal seine Familie aus allen Himmelsrichtungen hierher eingeladen hat. Regelmäßig nutzt er das kulinarische Angebot des Schlosshotels zum Frühstück und schätzt besonders „das geniale Rührei von Dagmar“.

ALS EINZELPERSON GESCHÄTZT UND GEACHTET

Die langjährigen Mitarbeiter kennt der langjährige Gast natürlich mittlerweile sehr gut, und umgekehrt. „Ich bekomme immer dasselbe Zimmer, eine Juniorsuite, und alles wird wunschgemäß hergerichtet.“ Dass nun die Eigentümer- und Betreibergruppe in mehr Komfort für den Gast in-



Rafael Brieler an der Rezeption des Schlosshotels – ein vertrauter Anblick für alle Beschäftigten und auch viele andere Stammgäste des Vier-Sterne-Hauses.

Foto: jodo

vestiert, freut ihn: „Es ist ein bisschen an der Zeit.“ Wichtiger, „als eine Einrichtung wie aus dem Katalog“ sind ihm allerdings alle übrigen Wohlfühlfaktoren. Dazu gehört für Rafael Brieler auch, dass

im Schlosshotel „keine Busladungen einfallen“ und dass er sich „als Einzelperson geschätzt und geachtet“ fühlt. Viele andere Stammgäste beurteilten das ebenso, weiß er.

JaRo

DEGAS

KLASSIK UND EXPERIMENT
8.11.2014 – 1.2.2015

WWW.KUNSTHALLE-KARLSRUHE.DE

STAATLICHE
KUNSTHALLE
KARLSRUHE

MOBILITÄTSPARTNER



PARTNER



HAUPTSPONSOR



Staatsbank für Baden-Württemberg

Martina Kübler – Zimmermädchen mit 18-jähriger Schlosshotel-Erfahrung.



Ein Hotel kann noch so schön und gut ausgestattet sein – dafür, dass ein Gast sich darin wohlfühlt, sind letztlich nur die vor Ort arbeitenden Menschen verantwortlich, dienstbare Geister, die mehr oder weniger im Hintergrund wirken. Das Schlosshotel, dessen hervorragendes Arbeitsklima ja auch unser Stammgast auf Seite 7 als Wohlfühlfaktor betont, kann sich da auf besondere Persönlichkeiten verlassen. Einige davon wollen wir hier vorstellen.

DAS ZIMMERMÄDCHEN

Da wäre zunächst Zimmermädchen Martina Kübler, die längst eine feste Größe im Hause ist. Sie arbeitet seit 1996 im Hotel und hängt daran. In all den Jahren hat Martina Kübler vieles gesehen und erlebt und ein entsprechend gut gefülltes Nähkästchen, aus dem sich unterhaltsam plaudern lässt. Über entschwundenes Mobiliar vom Gemälde bis zum Mülleimer, über Japaner, die ihre Wäsche gern selbst waschen und an mitge-

brachten Leinen, notfalls auch am Fernsehkabel aufhängen, über bügelbegeisterte Amerikaner, mit Reiskocher anreisende Pakistani, kiloweise Nüsse oder Kerne konsumierende Araber, Japaner, die alles fotografieren, was sich nicht wehrt, die besonderen Wünsche von Stammgästen und und und. Ihr Arbeitstag beginnt morgens um 6 Uhr, wenn die Gäste noch schlummern, mit der Säuberung aller öffentlichen Bereiche von der Eingangshalle bis zur Sauna. Wenn dort alles tiptop ist und die Gäste beim Frühstück oder aus dem Haus sind, geht's – freilich mit Unterstützung – an die Zimmer. Für den Service hat sie hier mehr Zeit zur Verfügung, als in manch' anderem Haus üblich, so dass sie ihre Arbeit auch wirklich zur Zufriedenheit erledigen kann. Nur schade, dass das Trinkgeld so aus der Mode gekommen ist ...

DIE RESTAURANTLEITERIN

Bettina Reimann ist seit 15 Jahren im Haus und im Prinzip für al-



Gute Geister –

Charaktervolle Mitarbeiter prägen das Schlosshotel

les zuständig, was sich in den diversen Restaurationsbereichen abspielt. Ob Restaurant, private oder Firmen-Veranstaltungen, Tagungen, Frühstück für die Hotelgäste, die großen Brunchs oder der Knaller „Krimidinner“ – Bettina Reimann managt alles, nicht zuletzt die Dienstpläne für die zehn festangestellten Servicekräfte. Freilich hat sie noch Unterstützung durch einen Kollegen. Gestartet hat sie ihre Karriere im Schlosshotel, damals noch als Chef de Rang, 1999 mit dem Breitling-Grand-Prix, mit berühmten Radlern mit besonderen Ansprüchen also. Seitdem wurde ein fester Gästekreis aufgebaut, dessen Bedürfnisse und Befindlichkeiten sie natürlich bestens kennt. Regelmäßig tagen im Schlosshotel verschiedene Lions

Clubs und auch Rotarierer. Neben einer Anzahl von Karlsruher Stammgästen essen auch manche Übernachtungsgäste jenseits des Frühstücks im Hotelrestaurant. Was? „Das Wiener Schnitzel und unser Schwarzwälder Filetpfännle – das sind über die Jahre hinweg die absoluten Renner“, weiß Bettina Reimann.

DER HAUSTECHNIKER

Italo Fedrizzi – man müsste ihn erfinden, wenn es ihn nicht gäbe. Aber es gibt ihn im Hotel seit dessen Wiedererweckung aus dem Dornröschenschlaf vor 18 Jahren auch heute noch, obwohl „ich schon längst in Rente bin und immer aus Baden-Baden herkommen muss.“ Das hat seinen Grund: „Ich



Restaurantleiterin Bettina Reimann ist seit 15 Jahren im Vier-Sterne-Hotel am Bahnhofplatz und hat alles, was im Restaurant und in den Veranstaltungsräume geschieht, im Griff.



Techniker Italo Fedrizzi kennt die technischen Innereien des Schlosshotels wie kein anderer und kommt deshalb selbst als Rentner noch mehrfach wöchentlich und „bei Katastrophen“.



Ian McBain hat sein Herz fürs Barfach entdeckt.

guter Service

ebenso wie das gute Arbeitsklima und ein guter Chef

bin der Einzige, der den ganzen Bunker kennt“, der „hier die Elektrik macht“ und sich trotz unstimmgiger Pläne im Lüftungs- und/oder Leitungssystem zurechtfindet. Er kann – und tut's mit Begeisterung – auch noch alte Platinen reparieren und ältere Maschinen wieder flott machen, kommt regelmäßig dreimal die Woche oder „nach Bedarf, wenn mal wieder die Katastrophe komplett ist.“ Und immer hilft er dabei, „dass das Haus viel Geld sparen kann“, freut sich der 68-Jährige.

DER KÜCHENCHEF

Erst 33 Jahre alt, aber schon Beachtliches geleistet hat Pierre Ratkowski, der Küchenchef des Vier-Sterne-Hotels. Er hat erstmal eine Tischler-Lehre gemacht, bevor er 2004 seine Leidenschaft fürs Kochen entdeckte und ihr mit viel Energie folgte. 2007 war er fix und fertig ausgebildeter Koch mit großem Hunger nach erstklassiger Erfahrung: Stationen in bekannten Küchen großer Hotels in großen Städten, aber auch Visiten in kleinen Häusern folgten – und die Weiterbildung zum „Küchenmeister.“ Schließlich hat er „Gemeinschaftsverpflegung ausprobiert“, wollte aber aus der administrativen Ecke wieder an den Herd, jedoch nicht an einen beliebigen, versteht sich. Der im Schlosshotel hat ihn angezogen und gefällt ihm mit allem Drum und Dran ausnehmend gut: „Hier machen wir alles frisch und selbst, bis hin zum Entenschinken, Bratwürstchen oder verschiedenen Pasteten.“ Zur Verfügung steht ihm ein Team von insgesamt

elf motivierten Leuten: Zwei Küchenhilfen, eine Kaltmamsell, eine Köchin mit Meistertitel, sechs Auszubildende und eine Konditorin in Teilzeit. Darüber hinaus kann er sich auf die Unterstützung des Gastronomie-Leiters Robert Paulick verlassen, der ihn bei Bedarf auch vertritt.

Was kennzeichnet nun Ratkowskis Küche? „Mir sind regionale Produkte wichtig, viel lieber als möglicherweise von weither ange-reiste ‚Bio‘-Ware. Ich will wissen, woher mein Gemüse oder Fleisch kommen“, betont Ratkowski, verspricht aber gleichzeitig, „dass natürlich auf Gutes aus dem Ausland nicht verzichtet wird.“ An seiner Speisekarte lässt sich die Saison ablesen – entsprechend hat er seit seinem Arbeitsantritt im April bereits die dritte Karte aufgelegt. Nicht nur in der Produktauswahl sondern auch bei seinen fantasievollen Rezept-Kreationen stellt er gerne einen Bezug zur Region her. Beispiel? „Lammhüfte mit Schwarzwälder-Kirsch-Sauce, also mit Kirschen, Kirschwasser und einem Hauch Bitterschokolade – das kam sehr gut an“, so der Küchenchef. Ob was ankommt oder nicht, lässt er sich oft auch von den Gästen selbst erzählen. „Ich gehe gerne raus, um Vorlieben zu erkunden und mir ein

Feedback zu holen, auch wenn es die Bemerkung ist, es zeichne meine Küche aus, dass auch mal etwas ausginge“, lacht er.

DER AZUBI MIT BARFAIBLE

Ian McBain, Halbschotte mit riesiger Verwandtschaft im Paradies der Single-Malts, ist in Deutschland aufgewachsen, ist gern kreativ und kommunikativ. Grafik/Design hat er zuerst verfolgt, ist dann aufs Hotelfach umgeschwenkt. Im Schlosshotel hat der Auszubildende im dritten Lehrjahr seine ganz große Liebe gefunden: Die Bar! Glücklicherweise hat es sich gefügt, dass neuerdings an seiner Schule ein Kurs Barmanagement eingeführt wurde, auf dem „eine fundierte Ausbildung auf hohem Niveau und damit auch Hotel- und Restaurantfachleuten die Möglichkeit geboten wird, direkt ins Barfach einzusteigen.“ Das will Ian McBain, der die Vernetzung

der Barkeeper auf lokaler wie internationaler Ebene genießt, mit Verve tun, am liebsten natürlich „in so einer idealen Bar für einen einzelnen Barkeeper wie der im Schlosshotel.“ Da darf er derzeit vertretungsweise arbeiten und genießt es in vollen Zügen. Sein persönlicher Lieblingsdrink? „Old fashioned!“

ÜBRIGENS ...

Für gute Mitarbeiter und gutes Arbeitsklima ist bekanntlich immer auch ein guter Chef verantwortlich. Dem ist die Firmenphilosophie zu verdanken, dass „sich in unserem Hotel alle wohlfühlen sollen, nicht nur die Gäste“, verrät der Küchenchef, der es wie die anderen „klasse“ findet, dass hier ein Hoteldirektor ist, „der Potenziale erkennt und fördert.“ So zufrieden, wie die Mitarbeiter mit dem Chef, ist der auch mit ihnen: „Ich bin froh und stolz, dass wir in einer Branche mit sehr hoher Fluktuation so langjähriges und engagiertes Personal haben, die mit mir gemeinsam die Herausforderungen der neuen Betreiberschaft in gegenseitigem Vertrauen so gut gemeistert haben“, sagt Patric Barth. Dazu fügt Restaurantleiterin Reimann an: „Auch unter der neuen Leitung ist vieles beim Alten geblieben, und das ist gut so!“

JaRo

Küchenchef Pierre Ratkowski am Werk.

Fotos: jodo





Eine Juniorsuite erfüllt höchste Stilansprüche auf 42 Quadratmetern.



Im klassischen Design möbliert sind auch die etwas kleineren Zimmer. Fotos: Schlosshotel PR



Für Wellness sorgen zwei Saunen und ein Dampfbad.

Belle Époque lässt grüßen

Der Schlosshotel-Gast wohnt in klassisch-elegantem Stil mit allem modernen Komfort

Gewachsene Architektur und modernes Innenleben verbinden sich heute im mehrmals renovierten Schlosshotel Karlsruhe zu einem spannenden Ambiente. Den Gast erwartet ein einmaliges und komfortables Hotel, das alle Anfor-

derungen an ein 4-Sterne-Hotel erfüllt und sich den Charme eines „Grand-Hotels“ aus der Belle Époque bewahren konnte. Kreative Köpfe ziehen sich hier ebenso gerne zum Brainstorming zurück, wie Tagesgäste und Erholungssuchende, die durch den gegenüberliegenden Stadtgarten und Karlsruher Zoo spazieren gehen können.

Für den Geschäfts- und Freizeitreisenden stehen 51 stilvoll eingerichtete Einzelzimmer und 42, im klassischen Design möblierte Doppelzimmer in den Kategorien Classic und Elegance zur Verfügung. Alle Zimmer sind mit Schreibtisch, Dusche oder Bad/WC, Telefon, Digital-TV auf Flachbild-Fernsehern inklusive zwei kostenfreien SKY-Sendern, Radio, Highspeed Internet-Zugang, Fön, Minibar sowie teilweise mit Klimaanlage ausgestattet. Auch Familienzimmer mit drei Betten und Babybetten sind verfügbar.

Außerdem gibt es drei klimatisierte Junior-Suiten, in denen sich Eleganz und Luxus mit den Erwar-

tungen des modernen Gastes verbinden. Mit einer Größe von 42 Quadratmetern und Ausblick auf den Zoo- und Stadtgarten finden hier die Gäste höchsten Komfort in entspannter Atmosphäre.

Apropos Entspannung: Selbstverständlich gehört ein Wellnessbereich mit zwei Saunen, einem Dampfbad und Fitnessgeräten zum Angebot des Vier-Sterne-Hotels.

PR/JaRo



Modernste Fitnessgeräte stehen bereit.

STAUDT HEIZUNG
SANITÄR
ENERGIE

email@staudt-hs.de • 07253/9412-0 • www.staudt-hs.de



**Wir gratulieren
zu 100 Jahren
Schlosshotel**

Vor fast genau 10 Jahren
hat die Firma Staudt im
Schlosshotel in Karlsruhe
3 Dachse installiert.

Diese BHKWs erzeugen
beim Heizen gleichzeitig
Strom, der vorrangig im
Objekt genutzt wird.
Dieser Strom ist günstig
und vor allem
umweltfreundlich.

Wir freuen uns auf viele weitere Jahre der Zusammenarbeit.



Die Spezialisten für Heizung, Sanitär und Energie.



Da macht Aufstehen Freude: Ein Blick in eines der modernen Badezimmer.



Das Schlosshotel empfängt seine Gäste im prächtigen Ambiente des Spiegelsaals, ...



... im gemütlichen Restaurant Schwarzwaldstube, ...

Genuss in edlem Ambiente

Wahl zwischen „Zum Großherzog“, Spiegelsaal, Bibliothek, Weinstube, Schwarzwaldstube

Wer in exklusiver Atmosphäre feiern möchte, ist im Karlsruher Schlosshotel bestens aufgehoben. Ob im klassisch-elegantem Ambiente des Spiegelsaals, im stimmungsvollen Rahmen der Bibliothek oder in der gemütlichen Weinstube, jeder Raum liefert die Individualität, die Feiern einzigartig werden lässt. Das Veranstaltungsteam des Schlosshotel Karlsruhe sorgt für einen reibungslosen Ablauf

von Feiern bis zu 130 Gästen und begleitet den jeweiligen Gastgeber bei der Planung und Durchführung.

Alle Veranstaltungs- und natürlich auch die Gasträume wie das Restaurant Schwarzwaldstube und der Frühstücksraum „Zum Großherzog“ sind von einem feinen Gespür für Tradition und Moderne geprägt, das die Geschichte des kleinen Grand Hotels überall optisch aufleben lässt. Volantdraperien an den Fenstern, elegante Möbel und Tüfelungen in warmen Holzönen, ausgesuchte Textilien, strahlende Kronleuchter und andere Originallampen, kunstvolle Gemälde an den Wänden. Das Schlosshotel ist rundum auf Wohlfühlen getrimmt – übrigens auch in Bezug auf kleine Gäste: Für den mitgebrachten Nachwuchs steht auf Wunsch ein eigenes Spielzimmer zur Verfügung.

Das Personal hat in seiner Erfahrungsschatzkiste alle erdenklichen Tipps für Künstler, Fotografen oder Floristen. Modernste Veranstaltungstechnik wird prinzipiell zu je-

der Feier mitgeliefert. An Gaumenfreuden hält Küchenchef Pierre Ratkowski ein Füllhorn exquisiter Vorschläge mit frischen Zutaten bereit – ob kreativ angerichtetes Büffet, köstliche Canapées, fantasievolles Fingerfood oder ... JaRo/PR



... in der holzgetäfelten Bibliothek, ...



... in der Weinstube ...



... und im ebenso hellen wie eleganten Frühstücksaal „Zum Großherzog“. Fotos: Schlosshotel

www.metro.de

FÜR ALLE, DEREN GÄSTE GERN MAL LÄNGER BLEIBEN.

Von gemütlich bis trendy: Verleihen Sie Ihrer Gastronomie das gewisse Extra mit der inspirierenden Vielfalt des METRO Deko-Sortiments.

NOCH KEIN KUNDE UND GEWERBETREIBENDER?
Jetzt anmelden:
www.metro.de/kundewerden

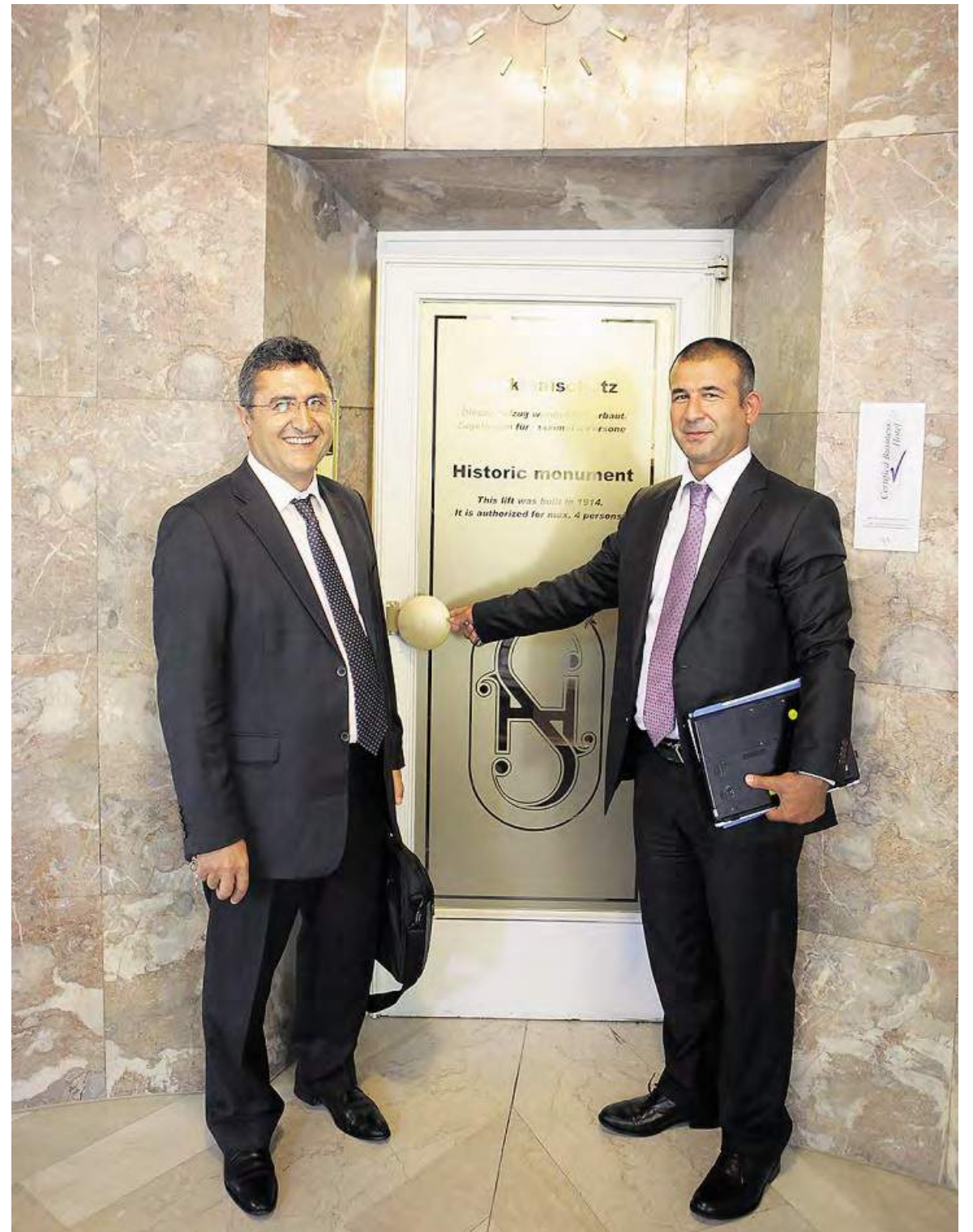
METRO C&C Deutschland GmbH
Bannwaldallee 42 • 76185 Karlsruhe



Bitte Platz nehmen!

Gut sitzen und genießen lässt sich's im Schloßhotel nicht nur im Restaurant oder einem der Säle. Bei guter, zumindest einigermaßen warmer Witterung bietet sich der geschmackvoller Außenbereich unter den Arkaden an. Und dann wäre da noch, nein: vor allem, die weithin beliebte

Schlossbar, „eine Hotelbar, wie sie klassischer nicht sein kann“, findet auch unser Stammgast auf Seite 7. Für das Wohl der (Stamm-)Gäste ist Barchef Robin Quietzsch verantwortlich, der über die international geführte Getränkekarte wacht und sich regelmäßig neue Kreationen einfallen lässt. Text/Foto: PR



Diese beiden Geschäftsleute haben wie die meisten Hotelgäste unbedingtes Vertrauen zu dem 100 Jahre alten Aufzug, den Hoteldirektor Patric Barth liebevoll „Schatz“ nennt. Foto: jodo

Schatz des Hotels

Denkmalgeschützter Aufzug hat in 100 Jahren viel erlebt

Wenn er nur sprechen könnte, der 100 Jahre alte Aufzug des 100 Jahre alten Schloßhotels. Was er schon alles erlebt hat. Was innerhalb seiner diskreten Wände schon alles besprochen wurde. Wie in ihm geküsst und umarmt, gestritten und geschwiegen wurde, dass manchmal seine Drähte vor Aufregung oder Verlegenheit geglüht haben ...

Welche illustren Geschichten von illustren Persönlichkeiten könnte er erzählen. Von den vielen Filmgrößen etwa, die er Ende der Fünfziger-, Anfang der Sechziger Jahre auf und ab befördert hat. Zum Beispiel Liselotte Pulver, die mal in einem atemberaubenden langen Chiffonkleid, bedruckt mit floralen Mustern, einem weißen Gehrock darüber und in lilafarbenen hochhakigen Pumps oben zugestiegen war und beim Aussteigen im Foyer auf Rock Hudson traf. An seinem Arm: Primadonna Sophia Loren mit verführerisch rot geschminkten Lippen, die einen Hotelangestellten um ein Glas Wasser gebeten hat.

Der Aufzug hat so viele Stars im Gala-Outfit aus den oberen Etagen nach unten, der Bambi-Verlei-

hung entgegen, transportiert. Und nach einem langen Abend hat er die manchmal nicht mehr ganz so perfekt gestylten Stars aus aller Welt wieder zuverlässig nach oben begleitet. So, wie er das heute noch tut mit sehr vielen prominenten, aber auch weniger bekannten Gästen, die sich ihm anvertrauen.

Nur sehr, sehr selten muss er ein kleines unfreiwilliges Püschchen einlegen. Weil zu viele Leute eingestiegen sind, obwohl eigentlich nur vier zu ihm rein dürfen, oder weil ihn irgendein Zipperlein plagt – man ist ja schließlich nicht mehr der Jüngste. Nur gut, dass ihn alle Angestellten im Hotel so richtig lieb haben – Hoteldirektor Patric Barth sagt sogar „Schatz“ zu ihm! – und dass alle so gut mit ihm umgehen können. Ein paar Handgriffe, und schon geht's wieder auf und ab.

Viermal im Jahr wird der denkmalgeschützte Aufzug ganz gründlich von einem Fachmann gewartet, mit dem ihn eine lange Freundschaft verbindet. Der Spezialist hütet tatsächlich in seinem Lager in Baden-Baden noch einen Vorrat an Original-Ersatzteilen, extra für ihn.

JaRo

Delikatessen **KOHLER**

**Rind-, Schwein-, Kalbfleisch,
Geflügel, Wurstwaren, Wild,
Convenience-Produkte,
Fisch und Seafood**

Zeppelinstraße 5 · 74357 Bönnigheim
Telefon (0 71 43) 87 46 10 · Fax (0 71 43) 87 46 50
info@delikatessenkohler.de
www.delikatessenkohler.de



Geschichte auf Schritt und Tritt

Der Geschichte begegnet man im Schlosshotel Karlsruhe im wahrsten Sinne des Wortes auf Schritt und Tritt. Historische Bilder, Speisekarten, Prospekte und andere Zeugen der glanzvollen Hotelvergangen-

heit sind in den Fluren zu bewundern und laden dazu ein, die höheren Stockwerke nicht nur mit dem denkmalgeschützten Aufzug, sondern auch über das großzügige Treppenhaus aufzusuchen. JaRo/Fotos: jodo



2,5 Millionen zu 100. Geburtstag

LFPI will historisches Gebäude fit für die Zukunft machen

Zum hundertjährigen Jubiläum erhält das Schlosshotel Karlsruhe ein großzügiges Geschenk: Die LFPI Hotels Management Deutschland GmbH will das denkmalgeschützte Kleinod gründlich renovieren lassen und hat dafür ein Budget von rund 2,5 Millionen Euro für 2015 bereitgestellt.

Hoteldirektor Patric Barth und seine rund 45-köpfige Equipe sind natürlich über die Investition in das Traditionshaus begeistert, denn damit werden schließlich die Weichen für die Zukunft gestellt. „Dieses Jahr gibt es für uns doppelten Grund zur Freude, denn zum einen können wir anlässlich des 100. Geburtstags die traditionsreiche Vergangenheit feiern und zum anderen werden uns mit der Zusage der Investitionssumme alle Mittel in die Hände gelegt, das Schlosshotel glanzvoll in die Zukunft zu führen“, so Patric Barth.

Dazu erklärt Philipp Bessler, Director Development der LFPI Hotels Management Deutschland GmbH: „Die Planung für die umfangreichen Investitionen in das Schlosshotel sind in vollem Gange. Dabei wollen wir sowohl den Charme und die Atmosphäre dieses traditionsreichen Hotels beibehalten als auch gezielt zeitgemäße Akzente in die Einrichtung und die Ausstattung setzen. Maßnahmen wie beispielsweise die Klimatisierung der Zimmer und der Einsatz von Schallschutzfenstern ver-

bessern die Aufenthaltsqualität der Gäste und die Nachhaltigkeit der Immobilie.“

Schritt für Schritt sollen die rund 100 Hotelzimmer des denkmalgeschützten Hotels modernisiert werden. Dies alles im laufenden Betrieb und mit geringstmöglichen Beeinträchtigungen für die Gäste, verspricht Hoteldirektor Patric Barth. Die Arbeiten in dem historischen Gebäude müssen selbstverständlich in enger Zusammenarbeit mit dem Denkmalamt stattfinden. Das gilt insbesondere im Zusammenhang mit dem Einbau moderner Wärmedämmfenster, die im Verein mit weiteren Sanierungsmaßnahmen die Energiebilanz des Hotels deutlich verbessern sollen. Renovierungsmaßnahmen sollen in allen Hotelbereichen stattfinden. Drei neue Blockheizkraftwerke sind bereits in einer vorhergehenden Renovierungsschleife installiert worden.

„Wir wollen keinen Schnellschuss, sondern prüfen mehrere konzeptionelle Ansätze, um das Schlosshotel für die nächsten 100 Jahre nachhaltig fit zu machen“, sagt Philipp Bessler. „Die Erwartungen und Ansprüche unserer Gäste stehen bei allen Überlegungen im Vordergrund. Das Schlosshotel soll mehr denn je die erste Adresse für auswärtige Gäste wie für Karlsruher Bürger sein – ein Ort der Begegnung, der wunderbare Geschichten erzählt“. PR/JaRo

• HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Jubiläum

100 Jahre Schlosshotel Karlsruhe
– Wir gratulieren zum Jubiläum!

Badische Neueste Nachrichten, Badendruck GmbH



www.bnn.de

BNN BADISCHE
NEUESTE
NACHRICHTEN

Herzlich willkommen zum legendären Brunch

Delikate Themenbuffets sind im kleinen oder großen (Familien-)Kreis der Renner/ Gerade in der Advents- und Weihnachtszeit: Rechtzeitige Reservierung empfohlen

Geradezu legendär sind mittlerweile die Brunchbuffets im Karlsruher Schlosshotel. Was einst als Geheimtipp galt, ist längst weit über die Grenzen der Fächerstadt hinaus bekannt und beliebt. Genussfreudige Paare, Freunde, Nachbarschaften, Familienkreise im engeren oder weiteren Sinn, ja sogar ursprüngliche Geschäftsreisende, die sich nun mal am Wochenende ohne berufliche Verpflichtung hier verwöhnen lassen wollen – viele Zielgruppen fühlen sich von dem delikaten und ebenso fantasie- wie stilvoll aufbereiteten Buffet angezogen.

ABWECHSLUNG GARANTIERT

Brunch, diese gelungene Vereinigung von „breakfast“ und „lunch“, wird im luxuriösen Ambiente des denkmalgeschützten Schlosshotels an jedem zweiten und vierten Sonntag im Monat und an Feiertagen zelebriert. Auf dem Buffet finden sich jeweils ausgesuchte saisonale Spezialitäten, womit auch die Garantie der Abwechslung gegeben wäre. So heißt ein Brunchthema etwa „Erntefrisch vom Feld, Wald und Wiese“, ein anderes verspricht „Herbstliche Genüsse aus Wald und Flur“. An mehreren Terminen im November dreht sich alles um die Gans, pardon: gewiss um mehrere Gänse, und um winterliche Impressionen. Im Dezember wird viermal zum Adventsbrunch geladen und am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag zum ... Weihnachts-

brunch, richtig. Dann ist schon Zeit für das „Langschläfer-Frühstück“ am 1. Januar 2015 – und für weitere Themenbrunchkreuze im Terminkalender des neuen Jahres.

VIER STUNDEN SCHLEMMEN

Damit für den Genuss auch genügend Zeit bleibt – und für ausführliche Gespräche mit lieben Menschen – stehen vier Stunden zur Verfügung. Das Buffet ist zum Preis von 29,50 Euro pro Person an normalen Sonntagen und 32,50 Euro an Feiertagen jeweils von 10.30 Uhr bis 14.30 Uhr offen. Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren erhalten 50 Prozent Ermäßigung. Im Preis enthalten sind übrigens zum Frühstück bis 12 Uhr verschiedene Säfte Teespezialitäten und Kaffee. So ein Brunch eignet sich übrigens auch bestens als Geschenk ...

JaRo



Der Fisch würde sich gewiss selbst unwiderstehlich finden, wenn er sich auf der spiegelnden Platte bewundern könnte. – Kein Wunder, dass die Themenbrunchs im Karlsruher Schlosshotel weithin als Augen- und Gaumenschmaus gleichermaßen gerühmt werden. Fotos: Patric Barth

BRUNCHTERMINE BIS ZUM NEUEN JAHR

- | | |
|--|--|
| ■ Sonntagsbrunch
12. 10. 2014
Herbstliche Genüsse aus Wald & Flur | ■ 1. Adventsbrunch
30. 11. 2014 |
| ■ Sonntagsbrunch
26. 10. 2014
Herbstliche Genüsse aus Wald & Flur | ■ 2. Adventsbrunch
7. 12. 2014 |
| ■ Gänse-Brunch
9. 11. 2014
Winterliche Impressionen | ■ 3. Adventsbrunch
14. 12. 2014 |
| ■ Gänse-Brunch
23. 11. 2014
Winterliche Impressionen | ■ 4. Adventsbrunch
21. 12. 2014 |
| | ■ Weihnachtsbrunch
25. 12. 2014 |
| | ■ Weihnachtsbrunch
26. 12. 2014 |
| | ■ Neujahrs-Langschläfer-Frühstück
1. 1. 2015 |



IHR PARTNER FÜR:

- EDV-Einrichtungen
- Administration & Service
- Hard- & Softwarelösungen
- Netzwerkadministration
- Datensicherung
- LAN & WLAN-Einrichtungen
- Telefonanlagen
- ISDN & IP-Telefonie

**GRATULIERT UND WÜNSCHT
VIEL ERFOLG!**



Im Steingerüst 10
76437 Rastatt
Telefon: +49 (0) 7222 90870
Telefax: +49 (0) 7222 908741
E-Mail: info@haeusler-itk.de
www.haeusler-itk.de

Hereinspaziert!

Pauschalen verführen zum Betreten des roten Teppichs

Wie die Stars über den roten Teppich zu schreiten und es sich in der luxuriösen Welt des Schlosshotels so richtig gut gehen zu lassen – dazu lädt das Team des Hotels mit raffinierten Arrangements zu Vorzugspreisen ein. Unser Pärchen rechts zum Beispiel erwartet ein Romantikwochenende mit zwei Übernachtungen im Elegance-Zimmer mit einem Fläschen Prosecco und Obst, zwei Genießenfrühstück-Erlebnissen, einem 3-Gänge-Candle-Light-Dinner und Wellnessgelegenheit in Sauna und Dampfbad – für 149 Euro pro Person. Kein Wunder, dass die beiden so beschwingt einerschreiten.

Ebenfalls zwei Übernachtungen mit anschließendem Genießenfrühstück erwartet Gäste, die ein Kulturwochenende in Karlsruhe verbringen möchten. Dazu gibt's einen Welcome Cocktail, eine Welcome Card mit zahlreichen Ermäßigungen für viele Museen, Theater und freie Fahrt mit Bahn und Bus, freien Zoo-Eintritt und Sauna-Entspannung für 184 Euro im Einzel- und 149 Euro pro Person im Doppelzimmer.

Wer eines der schon zum Stadtgespräch gewordenen Krimidinner (siehe unten) im Schlosshotel erleben möchte, kann natürlich an Ort und Stelle des ebenso krimi-

nellen wie köstlichen Geschehens auch gleich übernachten. Beim „Krimidinner mit Kopfkissen“ enthalten ist neben dem Schreckensgenuss mit vier Gängen eine Übernachtung, Cocktail plus Obstkorb, ein Genießenfrühstück und der Saunabesuch – für 159 Euro pro Person im Doppel- und 179 Euro im Einzelzimmer. Wenn das nicht schrecklich gut ist!

Ein besonderer Knüller wartet auf Gäste, die im Landkreis Karlsruhe wohnen und mal nach einem erlebnisreichen Abend in der Stadt nicht nach Hause fahren möchten: Das Schlosshotel lädt zum Spezialpreis von 49,50 Euro jeden „Karlsruher in Karlsruhe“ – schließlich gelten auch Landkreisbewohner irgendwie als Karlsruher – zur Übernachtung ein. Mit Frühstück! Mit Besuch der Wellnessoase! Mit kostenfreier Internetnutzung! Bei allen Arrangements wird übrigens ein Late Check-Out in Aussicht gestellt.

Ein weiteres Paket gibt es für alle, die im Schlosshotel den Schritt ins Eheleben feiern möchten. Für Hochzeitsgesellschaften ab 50 Personen garantiert das professionelle Team „Sternstunden“ zum Preis von 100 Euro pro Gast mit allem räumlichen, kulinarischen und dekorativen Drum und Dran samt Suite für die Hochzeitsnacht. JaRo



Romantikwochenenden für Pärchen und andere raffinierte Arrangements zum Vorzugspreis verlocken zu einem Besuch im Schlosshotel.

Fotomontage: Simone Wolf
Fotos: Schlosshotel (2), © Yeko Photo Studio – Fotolia.com

Die Nacht des Schreckens in vier Gängen

Krimidinner im Schlosshotel – ein Genuss / Mit dem „Leichenschmaus“ geht's weiter, bevor „Der Kommissar“ auftritt

Gut und gepflegt essen gehen oder lieber ins Theater? Für Liebhaber von Kriminalstücken ist das keine Frage mehr, seit es das Krimidinner im Schlosshotel gibt. Hier können sie schließlich alles auf einmal genießen. Hautnah umgeben von Mördern und Opfern können sie in hausgemachtem luftgetrocknetem Entenschinken mit Apfelbutter, Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis, rosa gebratenem Rinderrücken an Sauce Choron mit Kartoffelgratin und Schwarzwälder Kirschtorte im Glas schwelgen. Direkt neben dem Teller quasi wird gemeuchelt, was das Blut hergibt, und jeder Gast mitgerissen vom spannenden Strudel der Mördersuche.

Das tödliche Geschehen spielt sich, wie sollt' es anders sein, in einem Schloss ab, im Schloss Darkwood des Lord Ashtonburry in Schottland, um genau zu sein. In der „Nacht des Schreckens“ feiert der Hausherr seinen 60. Geburtstag, im Kreise seiner Familie und

unterstützt durch die Mitglieder des Puddingclubs, eines Vereins zur Erhaltung des schottischen Brauchtums. Alles was Rang und Namen hat findet sich ein, wo-

möglich auch ein dunkler Schatten aus der Vergangenheit, der Rache nehmen will und einen fürchterlichen Fluch auf Lord Ashtonburry legt ... Wie die „Nacht des

Schreckens“ endet, wird hier natürlich ebensowenig verraten wie die Antwort, wer letztlich den „Leichenschmaus“ überlebt oder welche Lösung „Der Kommissar“ für seinen Fall findet wird.



In der „Nacht des Schreckens“ wird im Schlosshotel beim Jubelfest des schottischen Lord Ashtonburry mindestens eine Leiche serviert – neben anderen Köstlichkeiten. Foto: PR

HIER BUCHEN

Unter diesen drei Titeln jedenfalls werden bis Jahresende noch einige schrecklich köstliche Krimidinner serviert, und zwar zum Preis von 79 Euro pro Person. „Nacht des Schreckens“ ist im Schlosshotel jeweils am 4. und 5. Oktober (beide ausverkauft) sowie am 16. November. Am 12. Oktober und 14. Dezember kommen die mehr oder weniger trauernden Hinterbliebenen zum „Leichenschmaus“ zusammen. Am 23. November lädt „Der Kommissar“ zur Mördersuche zwischen den Gängen ein. Buchungen sind möglich per E-Mail an info@schlosshotel-karlsruhe.de oder unter Telefonnummer 07 21 / 3 83 20. JaRo



◀ Alles auf Empfang! Das Schlosshotel hält Jubiläumsangebote für die Gäste bereit.

Pakete für die Gäste

Mit Jubiläumsaktionen wird zum Mitfeiern eingeladen

Ein 100. Geburtstag ist natürlich ein triftiger Grund zum Feiern. Wie sich das für ein Hotel dieser herausragenden Art gehört, gibt's ein Bankett mit offiziellem Charakter, zu denen alle erdenklichen Ehrengäste mit Bezug zum Unternehmen geladen sind. Aber Direktor Patric Barth und sein motiviertes Team lassen es dabei selbstverständlich nicht bewenden. Sie wollen schließlich alle Gäste am Jubiläum teilhaben lassen und überreichen ihnen zum Geburtstag einen bunten Strauß von Aktionen.

GERICHTE MIT GESCHICHTE

So wartet die „Schwarzwaldstube“ im 100. Jahr mit der Einladung zu einer kulinarischen Zeitreise auf, die selbst verwöhnte Gaumen zufriedenstellen dürfte und delikate „Gerichte mit Geschichte“ beinhaltet. Wer hier Platz nimmt, kann sich sein eigenes Jubiläumsmenü zusammenstellen, je nach Appetit mit drei oder vier Gängen und – zum Vorzugspreis. Zum Auftakt stehen zum Beispiel zur Wahl: Das um 1950 in Venedig kreierte und nach dem Maler Vittore Carpaccio benannte Rindercarpaccio mit

Herzlich willkommen in unserem Restaurant
„Schwarzwaldstube“
 Zu unserem 100-jährigen Jubiläum verwöhnen wir Sie mit einer kulinarischen Zeitreise durch „Gerichte mit Geschichte“ und einem Jubiläumsmenü

Unsere Aperitifempfehlung

Bambi Cocktail „aus den 60ern“	0,1 l	5 €
Schlosshotel Edition ~ Riesling Sekt extra trocken Sonderabfüllung ~ Rassisg feiner Riesling Sekt WG Affental	0,1 l	6 €
Glas Champagner ~ Cuvée Réserve Brut Henri Mandois	0,1 l	11 €

Jubiläumsmenü ~100 Jahre Schlosshotel
 Stellen Sie sich aus unserer Speisekarte Ihr Jubiläumsmenü zusammen und erhalten anlässlich unseres 100. Geburtstags eine Kaffeespezialität für nur 100 Cent dazu

Wählen Sie Ihr eigenes Menü 3 Gänge	44 €
4 Gänge	53 €

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Parmesan, Zitronensaft und Fleur de Sel, als Klassiker aus den 60ern ein Shrimps Cocktail mit Eisbergsalat, Zitrone und Toast oder ein traditionelles Badisches Weinbergschneckenstückchen an Knoblauchbrot.

Weiter könnte es gehen mit einer ganzen gebratenen Scholle, wie sie schon um 1800 auf den Tisch gekommen ist, nämlich als „Müllerin“ oder nach „Finkenwerder Art“. Fleischlieb-

haber mag das seit Jahrzehnten im Schlosshotel beliebte Schwarzwälder Filetpfännle mit Medaillons vom Rind und Schwein mit handgeschabten Spätzle locken und Vegetarier die hausgemachten Serviettenknödel mit Rahmpilzen. Die Qual der Wahl ist hier ebenso groß wie bei den süßen Verführungen. Etwa einer Schwarzwälder Kirschtorte im Glas oder einem flambierten Crêpe Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis und so lecker weiter.

GEBURTSTAGSARRANGEMENT

Wer sich nicht nur ein köstliches Essen, sondern eine kleine Auszeit mit Übernachtung im ehrwürdigen Schlosshotel gönnen möchte, kann sich zum 100. Geburtstag ebenfalls auf ein besonderes Paket freuen, zum besonderen Preis von 100 Euro für eine und 150 Euro für zwei Personen. Enthalten sind darin zunächst mal ein erfrischender Welcome-Drink an der Schlossbar und eine Einladung, im Fitnessbereich mit Sauna und Dampfbad zu relaxen, bevor am Abend in

der „Schwarzwaldstube“ ein Zweigänge Menü mit korrespondierenden Getränken aufgetischt wird. Wer danach noch nicht mit dem historischen Aufzug in Richtung seines komfortablen Zimmers aufbrechen möchte, bekommt an der Rezeption gewiss allerlei Tipps für Unternehmungen im Karlsruher Nachleben. Am nächsten Morgen wartet bis 10.30 Uhr ein Genießerfrühstück auf die Jubiläumsgäste.

JaRo

GLEICH RESERVIEREN

Reservierungen für Jubiläumsmenü und alle anderen Angebote sind möglich per E-Mail unter [info\(at\)schlosshotelkarlsruhe.de](mailto:info(at)schlosshotelkarlsruhe.de) oder Telefon +49 (0) 721 / 38 32-0



▶ Der Bambi-Cocktail – exklusiv im Jubiläumsjahr.

◀ Das Schwarzwälder Filetpfännle ist eines der „Gerichte mit Geschichte“ und seit Jahrzehnten im Schlosshotel heiß begehrt:

Fotos: jodo (2), PR