

[Artikel drucken](#)

DIE WELT: 14.08.10 | SAVOIR-VIVRE

## Abseits der Metropolen

### Service mit Herz in Hotels unterhalb der Edelkategorie

Von Heinz Horrmann

Grandhotels sind spektakuläre Erlebniswelten. Mit ihrer pompösen Ausstattung und ihrem theaterreifen Personal bieten sie reichlich Gesprächsstoff. Ich liebe die Geschichte und die Geschichten der Spitzen-Domizile. Garantie für kritikfreien Aufenthalt wird es freilich auch beim Einchecken in Fünf-Sterne-Hotels nicht geben. Im Gegenteil: Es ist nicht alles Glanz und Gloria, was in diesem Bereich angesiedelt ist, und ebenso wenig erlebte ich nur Flops in Häusern der Mittelklasse. Oft ist es genau umgekehrt.

Glauben Sie darum nicht ausschließlich der Sterneklassifizierung des Hotel- und Gaststättenverbandes. Da werden lediglich Listen abgehakt, was ein Hotel in den einzelnen Kategorien bieten sollte, aber ob Service mit Herz die Gäste pflegt und ob das Hotel wirklich eine Seele hat, wird nicht gecheckt.

In den letzten Wochen erlebte ich einige Häuser im Vier-, manchmal sogar im Drei-Sterne-Bereich mit herausragender Qualität, die der Gast freudig fühlt. Nach mehr als zwei Jahrzehnten habe ich beispielsweise wieder mal im Hotel "Ritter" in Durbach südlich von Baden-Baden angenehm gewohnt. Dieses Traditionshaus, das 1656 erstmals urkundlich erwähnt wurde, war in den 70er-Jahren eine unserer ersten Gourmetadressen. Nach einer langjährigen Schwächeperiode erstrahlt das Hotel unter der aktuellen Führung im neuen Glanz. Ich wurde in das erstklassig vorbereitete Zimmer begleitet, freute mich über frische Blumen, Obstschale und Grüße der Inhaber und ein Frühstücksbuffet der Extraklasse.

Ähnliche Erfahrungen durfte ich im Vier-Sterne-Hotel "Bei Schumann" in Kirschau in der Oberlausitz machen. Ein wunderbares Haus, glänzend geführt - die Chefin hatte lange bei Hermann Bareiss in Baiersbronn gearbeitet - und mit Sterne-Küche gesegnet. Wenn ich dann noch an die kleine "Talmühle" im Schwarzwald denke, das persönliche Haus der Familie Fallert, wird mir warm ums Herz. Wie schön, dass es derartige Drei- und Vier-Sterne-Häuser gibt, ob sie nun allgemein bekannt sind oder nicht.

Von den neuen Domizilen im Lande bin ich vom Hotel "Budersand" auf Sylt begeistert (manchmal darf man auch euphorisch jubeln), nicht nur weil die Hardware erstklassig ist, sondern weil der Gast von der ersten Begegnung am frühen Morgen bis zum letzten Drink an der Bar von allen Mitarbeitern des Hauses geradezu aufopfernd bedient wird. Hier ist spürbar, dass Service nicht einfach ein Job sein kann, den man abarbeitet, sondern Passion. In Radebeul vor den Toren Dresdens versteckt sich ein weiteres Kleinod, das Hotel "Sorgenfrei", ein Mini-Sanssouci sozusagen, nur 14 Zimmer und ein erstklassiges Restaurant. Richtig romantisch wird es an warmen Abenden zum Dinner im Freien bei Fackellicht.

Ich habe in der letzten Woche den "Fürstenhof" in Celle besucht und ein klassisches Kuschelhotel für eine Auszeit gefunden. Es wird von der Thomas-Althoff-Gruppe gemanagt. Die schafft es seit Jahren mit Bravour, das kleine, feine Domizil (76 Zimmer und Suiten) auch durch schwierige Zeiten zu steuern, nicht am Gast zu sparen und das Hotel trotzdem nach besten Möglichkeiten liebevoll frisch zu halten.

Was der kleine "Fürstenhof" im Bereich Essen und Trinken anbietet, ist außergewöhnlich. Neben dem eleganten Sterne-Restaurant "Endtenfang" (von Graf Pilati brillant gestaltet) und dem gemütlichen Bistro wird authentische italienische Küche in der Trattoria "Palio" serviert. Übrigens behauptet das Gourmet-Restaurant seit 29 Jahren einen Michelin-Stern. Nach dem Dinner ein Glas Champagner in der Bar und danach ab ins Zimmer. Das Hotel ist wohnlich, ohne großen Prunk der wallenden Faltenwürfe eines Grandhotels, dafür ist Gemütlichkeit Trumpf und liebenswerter Service, hier abseits der Metropolen.

**Über dieses Thema auf dem Laufenden bleiben**[Infos](#) und [Login](#) zum Themen-Alarm per SMS und PDF[Infos](#) und [Bestellen](#) der Newsletter von WELT ONLINE