



Foto: oh

Mut zur guten Idee

Spezialisierte Hotels können mit besserem Erfolg rechnen

München – „Wer keine begnadete Lage hat, für den ist es sehr wichtig, sich zu spezialisieren“, sagt Frank-Ulrich John vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (BHG). John geht davon aus, dass sich von den rund 10 000 Übernachtungsbetrieben in Bayern gerade mal die Hälfte für ein individuelles Konzept im eigenen Hotel entschieden hat. Doch wer den Mut aufbringt, neue Wege zu beschreiten, muss diese Entscheidung meist nicht bereuen, sei die Erfahrung.

Das können Wege sein, die für manchen auf den ersten Blick befremdlich wirken, wie im Vier-Sterne-Haus Corbin in Freising. Dort setzt man seit 2003

Der Schlüssel zum Erfolg ist,
ein Konzept zu
100 Prozent durchzuziehen.

auf Feng-Shui. „60 Prozent unserer Klientel sind vielreisende Geschäftsleute, die ein international konkurrenzfähiges Produkt erwarten“, erläutert Marc Sielhöfer. Dazu gehören High-Speed-Internet auf dem Zimmer, Frühstück um vier Uhr früh, Shuttle zum Flughafen; aber auch die chinesische Kunst, den Menschen mit seiner Umgebung zu harmonisieren?

Die meisten Gäste merkten, dass etwas anders sei, sie schliefen besser, die Atmosphäre sei angenehmer. „Man kann es nur schwer erkennen, aber es ist erlebbar“, so Sielhöfer. Für ihn ist der Schlüssel zum Erfolg, ein Konzept zu 100 Prozent durchzuziehen. „Wir lehnen

auch Anfragen ab.“ Wer nach Wellnessfrage oder als Familie anreise, um mit den Kindern zusammen im Doppelbett zu schlafen, wird im Corbin nicht einchecken.

Gerade ein familienfreundliches Hotels erfordert besondere Anstrengungen. „Wer zu uns kommt, weiß, dass es im Restaurant lauter ist und in der Lobby Bobby-Cars fahren“, sagt Ulrich N. Brandl vom Ulrichshof in Rimbach. Doch das alleinige Konzept, für Familien ausreichend Abwechslung zu bieten, reicht in einer C-Lage, wie Brandl sagt, im bayerischen Wald nicht aus: 2006 kam die Bio-Idee dazu. Auslöser seien seine Gäste gewesen, denn immer öfter hätte man mit Unverträglichkeiten und Allergien zu tun bekommen. „Lässt man Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffe weg, sind schon mal 70 Prozent der Probleme beseitigt“, so Brandl. Doch die Festlegung auf Bio sei nicht immer einfach, denn Stammgäste, die an Bio kein Interesse hätten und das notwendig gewordene höhere Preisniveau nicht akzeptierten, bleiben eben weg, bedauert Brandl.

Trotzdem rät Frank-Ulrich John vom BHG vom unspezifischen Mix ab. Gerade bei Wellness müsse man Originelles bieten. Damit versucht es Familie Sitter auf Gut Riedelsbach im Drei-Länder-Eck Tschechien-Österreich-Deutschland im bayerischen Böhmerwald. Dort entstand das erste Bier- und Wohlfühlhotel, in dem die Gäste 100 verschiedene Biere verköstigen können. Doch Bier wird auch für Anwendungen eingesetzt. Meist wenden die Herren das Bier innerlich und die Damen eher äußerlich an. *Marion Zellner*