

first class

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN FÜR DIE HOTELLERIE



KONWAY®
INDOOR / OUTDOOR
Möbel

12

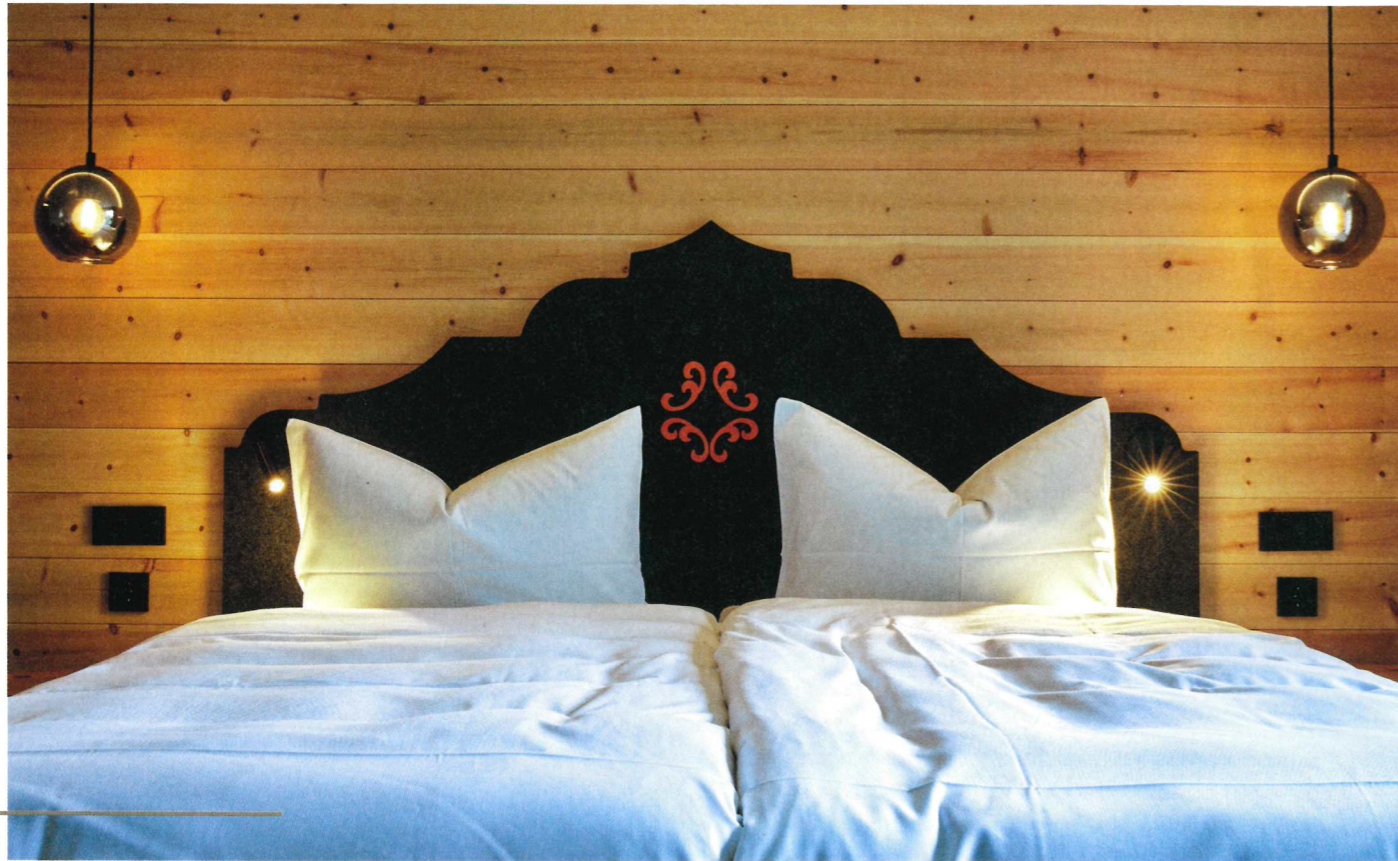
Neues altes Restaurant
im Radisson Blu Senator Lübeck

20

Digitalisierung im
Gastgewerbe

30

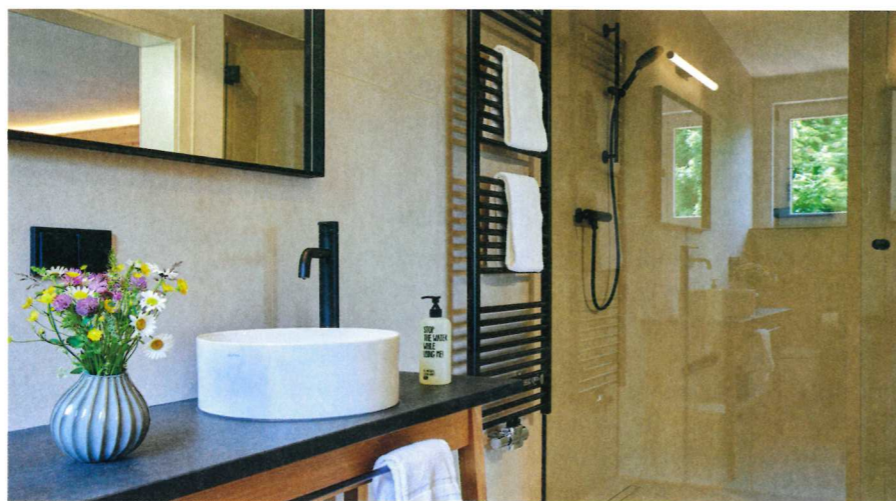
Tipps für die Planung und
Ausstattung



NEUN AUF EINEN STREICH

Der Aschbacher Hof startete mit neu konzeptionierten Zimmern, die viel Liebe zum Detail verraten, in die zweite Jahreshälfte.

Mit Blick auf den Wendelstein können Gäste des Aschbacher Hof's bayerische Küche auf hohem Niveau genießen. Das Haus in Feldkirchen-Westerham verzichtet bewusst auf eine Sterne-Klassifizierung, der hohe Qualitätsanspruch der Inhaberfamilie Lechner ist dennoch in jedem Detail des Hotels ersichtlich. Seit 1865 ist die Familie fester Bestandteil der Gastronomie im Voralpenland, der aktuelle Standort des Landgasthofs südöstlich von München besteht seit 1950. Hauptumsatzbringer des Aschbacher Hof's ist laut Gastgeber Rainer



Fotos: Aschbacher Hof

Lechner das Restaurant unter der Leitung von Küchenchef Heiko Obermaier. Der Bib Gourmand, fünf Pfannen im Gourmetführer Gusto und drei Rauten der Ausgezeichneten Bayerischen Küche unterstreichen dessen Talent für regionale Gaumenfreunden. Aber auch die 20 Hotelzimmer des Hauses werden gerne belegt.

Von Grund auf neu

Neun Zimmer und zwei Gästetoiletten wurden kurz vor dem Corona-Shutdown komplett saniert. „Natürlich war die Investition von rund 900.000 Euro in Anbetracht der Corona-Krise nicht gerade stimmungsaufhellend, aber wir hatten die Umbauten schon lange Zeit geplant und mit so einer Pandemie rechnet ja wirklich keiner“, erzählt Rainer Lechner.

Mit Planung und Ausführung wesentlicher Arbeiten betraute Familie Lechner die Firma Neumeier aus Holzkirchen. In drei Monaten wurden Grundrisse verändert, Zimmer und Bäder vergrößert, Ver- und Entsorgungsleitungen erneuert und alles den aktuellen Brandschutzbestimmungen angepasst. „Ich wollte eine Struktur schaffen, die für die nächsten 100 Jahre so bestehen kann“, sagt der Hotelier. Gemeinsam mit der Firma Neumeier, die vor allem für die Planung, die Projektleitung den Innenausbau und die Gestaltung zuständig war, konnte er diesen Vorsatz gut umsetzen, wie er selbst sagt. „Da das Unternehmen sowohl Planungs- als auch Handwerksbetrieb ist, hat auch die Abstimmung mit den restlichen Gewerken immer super funktioniert“, erklärt Rainer Lechner, der ausschließlich nur Betriebe aus seiner Region beschäftigt, um die Wege möglichst kurz zu halten.

Tradition trifft Extravaganz

Die Zimmer erstrahlen nun im neuen Glanz eines modernen alpenländischen Stils. Besondere Highlights wie ein mit Loden bezogener Kleiderschrank oder eine hochwertige Interpretation eines Melkschemels als Nachtkäst-



Gute Zusammenarbeit in Gestaltungsfragen: Rainer Lechner und Martin Neumeier.

chen zeigen das Auge fürs Detail. „Mir ist wichtig, dass unsere Gäste spüren, wo sie bei uns sind – im bayerischen Voralpenland mit bäuerlichen Wurzeln meiner Familie – und wie schön es hier ist“, erklärt Rainer Lechner. Diesen Ansatz untermauern auch die runden Waschbecken in Anlehnung an Waschsüsseln, die sich auf einem

hölzernen Waschtisch befinden. Holz und Loden dominieren im Allgemeinen die Gestaltung der Zimmer. Die traditionellen Materialien werden durch Stickereien in leuchtenden Farbtönen oder in Kombination mit Glasleuchten in einen modernen Kontext gesetzt.

Fortsetzung folgt

Eigentlich sollten auch die restlichen Zimmer des Aschbacher Hofes ab Januar 2021 eine Frischzellenkur bekommen, aber dann kam Corona. „Der Shutdown war für uns wie für viele andere auch eine harte Zäsur und tut sehr weh, das muss man ganz klar sagen“, erklärt Rainer Lechner. Die Einbußen seien dramatisch und die Belegung deutlich geringer, weil die Hotelzimmer auch sehr stark für Veranstaltungen und Feiern gebucht würden. „Wir haben zwar noch Hochzeitsbuchungen ab Ende Juli, aber da ist es auch noch nicht klar, ob die stattfinden dürfen. Der Durchreiseverkehr ist auch nicht auf Vorkrisenniveau“, sagt der Hotelier. Dennoch ist er optimistisch, dass es der Aschbacher Hof in die Zukunft nach Corona schafft. „Wir haben ein relativ robustes À-la-Carte-Geschäft und sind als Familienbetrieb ebenfalls solide aufgestellt“, hält er fest. Und so wird der zweite Teil der Renovierung eben auf 2022 verschoben, aber auf keinen Fall aufgehoben. nis

Aschbacher Hof

Inhaber: Rainer Lechner
Aschbach 3
83620 Feldkirchen-Westerham
www.aschbacher-hof.de

Familiengeführtes Hotel
mit hochwertiger,
mehrfach ausgezeichnete
bayerischer Küche

20
Zimmer

40
Mitarbeiter

Ø-Zimmerpreis: ab 99 €