

ZUKUNFTSVISIONEN



Tradition, Authentizität und Gemütlichkeit vereint: In Folge 12 der SZ-Wirtschaftsserie „Zukunftsvisionen“ wagt die Siegener Zeitung einmal einen Blick hinter die Kulissen des Fünf-Sterne-Hotels Jagdhof Glashütte bei Bad Laasphe. Jagdhof-Patron Edmund Dornhöfer verrät dabei gerne einmal das Geheimnis der 27-jährigen Hotelgeschichte.

Dem klassischen Stil verpflichtet

GLASHÜTTE Folge 12 der SZ-Wirtschaftsserie wirft einen Blick in das Hotel Jagdhof Glashütte

Edmund Dornhöfer spricht über die Philosophie seines Hauses.

vg ■ Romantisch knistert das Feuer im Kamin. Hundertfach bricht sich das Licht in den hohen Spiegeln, und das feine, stilvolle Mobiliar und die vielen Accessoires der Jagd versprechen pure Behaglichkeit.

Folge 12 der SZ-Wirtschaftsserie „Zukunftsvisionen“ wirft einmal einen Blick hinter die Kulissen des bekannten Relais & Châteaux Hotels „Jagdhof Glashütte“ bei Bad Laasphe, und Jagdhof-Patron Edmund Dornhöfer spricht dabei gerne einmal über das Geheimnis der 27-jährigen Hotelgeschichte, die zweifelsohne eine Erfolgsgeschichte ist.

Die Liste der Auszeichnungen rund um das Wittgensteiner Fünf-Sterne-Hotel ist beachtlich: Sechs Sterne-Köche gingen bislang aus dem ehrenwerten Haus hervor, das Deutschlands Gastgeber des Jahres 2012 ist, mittlerweile zu den besten Landhotels in Deutschland und Europa gehört und auch die Welcome-Trophy 2009 von Relais & Châteaux ihr Eigen nennt. Außerdem „bastelt“ der aktuelle Küchenchef des Fine-Dining-Sterne-Restaurants, Jörg Diekert,

wenn es gelinge, die Erwartungen der Gäste nicht nur zu erfüllen, sondern auch bei Weitem zu übertreffen. „Und dafür arbeiten meine Frau Renate und ich und das gesamte Jagdhof-Team jeden Tag immer wieder aufs Neue - als Gastgeber aus Leidenschaft.“

Auch bei den vielen Auszeichnungen werden wir im Jagdhof vom Lehrling bis zum Chef, das bleiben, was wir sind, - Freunde unserer Gäste und Wittgensteiner Gastgeber mit Leib und Seele.“ Wohlgefühl und Service, Komfort und Klassik seien hier spielerisch miteinander verbunden. „Und deshalb gibt es in unserem Haus beispielsweise auch zwei Hotel-Pagen, die sich voll und ganz um die Belange der Gäste kümmern.“ Hier, im Jagdhof, wird noch der alte, klassische Stil gepflegt. Das fängt bereits beim Empfang an und begleitet den Gast bis aufs Zimmer, wo ein Willkommenssnack auf ihn wartet. Der Wagen wird auf Wunsch geparkt und gewaschen. Ein Aufdeck-Service kümmert sich um die Bettwäsche und streut Rosenblüten aus. Darüber hinaus steht immer ein reservierter Tisch zu den Mahlzeiten bereit. „Gäste, die länger als drei Tage bei uns nächtigen, erhalten ein eigenes Briefpapier und eine eigene Visitenkarte, mit der sie vor Ort einkaufen und sich die Einkäufe dann ins Hotel bringen lassen können.“ Zum besonde-

Weltoffenheit des Hauses wider. „Und das erfreut gerade auch unsere Auszubildenden immer wieder aufs Neue, denn hier, im Jagdhof, können sie einmal die Luft der weiten Hotel-Welt schnuppern.“ Von den zur Zeit 65 Mitarbeitern, die sich tagtäglich um das Wohl der Gäste kümmern, befinden sich 14 in der Ausbildung. „Und wir rekrutieren unsere Auszubildenden aus ganz Deutschland und dem Ausland. „Karriere beginnt bei der Ausbildung - Zukunft hat man nicht, man schafft sie sich.“, so der Jagdhof-Chef. „Was wir bei allem immer mehr feststellen, ist die Tatsache, dass das Klassische, das Bodenständige und das Zur-Ruhe-Kommen immer mehr gefragt sind“, so Edmund Dornhöfer. „Und hier knüpft eben die Philosophie unseres Hauses „Tradition, Authentizität und Gemütlichkeit“ an. Dabei seien es gerade auch die jungen Leute, die auf den bodenständigen Erholungsfaktor vermehrt setzen würden. „Und so freut es mich als Jagdhof-Chef umso mehr, wenn ich abends in der Bar sitze und die vielen jungen Gäste sehe, die eben auf der Suche nach dem außergewöhnlichen Erlebnis sind.“ Jagdhof-Gäste seien eben in erster Linie Genuss-Menschen mit dem tieferen Sinn für das Klassische und Besondere. „Bei uns ist alles unverfälscht, ehrlich und bodenständig. Unsere Gäste lieben Romantik, Regionalität und Qualität. Wo sonst kann man abends in einer Gaststätte gute live gespielte Jazz-Musik hören, wo sonst kann man in Sommernächten auf der Terrasse ein Candlelight Dinner der exklusiven Art bei vollem Mond erleben?“

Neu sei weiterhin das Programm „Anti-Burn-Out“, das Betroffene einmal völlig aus der Hektik und Hetze des Alltags herauslöse. „Hier kann man eben wieder ganz herunter kommen und genießen lernen“, so Edmund Dornhöfer - „und das fern ab von Facebook und Berufsstress.“ In diesem Zusammenhang ist in diesem Jahr auch die Installation eines neuen „Wild-Spa“-Bereichs im Relais & Châteaux-Hotel geplant. „Und wir sind zurzeit dabei, eine neuen Küchentypus „Jagdhof Soul Kitchen“ Kochschule-Genussinstitution und Fooddesign aufzuziehen.“ Die neue Küche wird von der Ausstattung her innovativ, traditionell und eindrucksvoll sein, mit modernen Bildschirmen und Farben und Ausblicken in die heimische Natur - Cuisine Rothaarsteig. „Und es wird eine Küche sein, die ihre Wurzeln in den Klassikern wie beispielsweise Bocuse, Witzigmann oder Ducasse findet.“ In diesen neuen Räumen werden dann künftig auch Sterne-Kochkurse und Seminare für interessierte Gäste abgehalten, aber auch spezielle Küchenevents für Jedermann. Naturfans mit Hang zu Feinem Essen und bodenständiger Landart-Küche sind gefragt. Mitten im Rothargebirge, blühende Landschaften, Kreativität und Neue Ideen auf dem Teller - das ist die Jagdhofküche von morgen. „In diesem Sinne ist man als Hotelier und Gastronom immer wieder bestrebt, sich neue Ideen einfallen zu lassen, um unsere Gäste auch immer wieder aufs Neue zu überraschen.“, so Edmund Dornhöfer. Auch das sei letztlich ein sicheres Rezept für einen andauernden Erfolg und die Zufriedenheit aller daran Beteiligten. „Denn nur mit begeisterten Gästen und einem tollen Jagdhofmannschaft ist so etwas möglich. Wer den Erfolg kennt, schätzt seine Helfer.“



Der idyllisch gelegene Jagdhof Glashütte möchte vor allem auch Gäste aus der Region ansprechen.



Nicht umsonst ist der Jagdhof Glashütte Gastgeber des Jahres 2012.



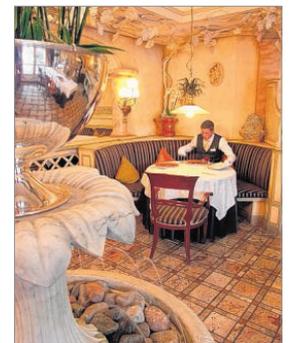
Die Auswahl an frisch zubereiteten Speisen lässt keine Wünsche offen.



Renate und Edmund Dornhöfer sorgen sich als perfekt eingespieltes Team und Gastgeber mit Herz um das Wohl ihrer Gäste.



Wohlfühlen auf hohem Niveau lautet hier die Devise.



Dabei wird im Fünf-Sterne-Hotel nichts dem Zufall überlassen.

Wir in Wittgenstein



Volksbank Wittgenstein eG

Poststraße 30a • 57319 Bad Berleburg • www.volksbank-wittgenstein.de

gerade an seinem zweiten Stern im Roten Führer „Guide Michelin“. Weiterhin ist das Haus mit seiner Reihe „Jagdhof on Tour“ weltweit engagiert. Reisen wie ein Hotelier - zu den schönsten Flecken der Welt und in die besten Hotels der Welt - ist die Philosophie. „Wir pflegen sehr gute Kontakte mit namhaften Hoteliers in Dubai und Singapur, New York und San Franzisko, auf den Bahamas und in Südafrika, aber auch überall in der Bundesrepublik und in und um Europa“, so Edmund Dornhöfer. Außerdem seien die Jagdhöfer mittlerweile über die ganze Welt verstreut. „Und das ehrt unser Haus natürlich sehr“, so der Jagdhof-Chef, der die Hotelkooperation, weltweit die besten Privathotels, „Relais & Châteaux“ bereits seit 2002 seinen ganz besonderen „Freundeskreis“ nennt.“

Worin das Erfolgskonzept des ursprünglichen im Jahre 1905 erbauten Anwesens liege? „Unser Erfolgsrezept liegt in unserem engen Bezug zur Heimat - der Jagdhof liegt da, wo die Natur wohnt - gepaart mit einem unvergleichlichen internationalen Flair“, sagt Edmund Dornhöfer. „Man darf allerdings bei allem Neuen, nicht die eigenen Wurzeln und das Fundament vergessen.“ Erfolgreich sei man letztlich nur,

ren Stil im Haus gehören weiterhin eine exklusive Bandbreite von besonderen Genusswelten und Räumlichkeiten, sei es das Sterne-Restaurant Ars Vivendi, die Rötisserie Jagdhofstube oder die Wittgensteiner Fuhrmannskneipe. An der Pianobar empfiehlt der Barkeeper Klassik-Cocktails und ein gepflegtes Helles bei Livemusik, der Sommelier hält einige ganz besondere Tropfen aus dem hauseigenen Weinkeller bereit und am Wochenende, lädt das Hotel ganz im Stil der guten alten englischen Salons, zur traditionellen Tee-Zeremonie (5 o'clock High-Teatime) ein. Nicht zuletzt sorgen auch traditionelle Veranstaltungen wie das „Oktoberfest im Jagdhof“, die gehobenen Musikabende „Classic-et-cuisine“ oder die märchenhafte Weihnachtsbeleuchtung in den dunklen Tagen zum Jahresende hin immer wieder für begeisterte Besucherströme.

„Für meine Frau und ich ist der Jagdhof eben ein Stück Heimat“, so Edmund Dornhöfer. „Wir sind hier im Herzen der Natur Wittgensteins, und pflegen ganz besonders auch die traditionelle und heimische Gastronomie - die Küche der Region, das ist eben auch unsere große Stärke.“ Die andere Seite wiederum spiegele sich in der



Service, Komfort und Klassik sind hier im Relais & Châteaux-Hotel in Glashütte bei Bad Laasphe spielerisch miteinander verbunden.



Tag für Tag sorgen die Jagdhöfer für eine perfekte Wohlfühl-Atmosphäre im Haus.



Das Sterne-Restaurant Ars Vivendi besticht durch Gaumenfreude der besonderen Art und ein zauberhaftes Ambiente.