

Pressewochenende Hotel Erbprinz

5. - 7. September 2008

Hotel Erbprinz: unternehmerische Akzente 2008

Drei wichtige unternehmerische Entscheidungen bestimmen im Erbprinz das Jahr 2008: Patron Bernhard Zepf stellt den Bauantrag einer Hotelerweiterung um 37 Zimmer sowie den inbegriffenen Neubau eines Hallenbades und Fitnessbereiches zur Erweiterung seines Wellnessangebots. Neuer Küchenchef der Erbprinz-Gastronomie wird im Februar der 35jährige Ralph Knebel, der 2008 mit einem Stern-Award bei Michelin zu den neun Hoffnungsträgern in Deutschland gehört. Im März übernimmt das Haus die gastronomische Betreuung des Golfclubs Scheibenhart. Mit diesen Maßnahmen festigt das Unternehmen seine Position als einziges führendes Hotel der 5*-Kategorie in der Region; für die angestrebte Wiedergewinnung des Michelin-Sterns fällt eine aussichtsreiche Personalentscheidung auf der Führungsebene; das gastronomische Außer-Haus-Engagement wird um ein wichtiges wirtschaftliches und akquisitorisches Objekt erweitert.

Die Hotelerweiterung 2009/10

Als Bernhard Zepf den Erbprinz 1999 übernahm, war der gastronomische Ruf des Traditionshauses angeschlagen, das Hotel mit seinen 48 renovierungsbedürftigen Zimmern wirtschaftlich nicht existenzfähig. Daher standen für Zepf von Beginn der inhaberischen Verantwortung an sowohl die Kapazitätserweiterung der Betten sowie eine qualitätsorientierte Neubestimmung der Gastronomie fest. Mit beidem machte er ernst.

2002/2003 entstand mit dem Bau von 35 neuen Zimmern und einem kleinen Wellness- und Beautybereich ein „neuer Erbprinz“, der vom heutigen DEHOGA-Verbandschef Ernst Fischer 2003 als einziges 5*-Hotel am Standort Karlsruhe und Umgebung ausgezeichnet wurde. Weitere Häuser dieser Kategorie stehen in Frankfurt, Baden-Baden und Freiburg.

Das Hotel konnte seine Auslastung während der vergangenen sieben Jahre dergestalt steigern und sichern, daß gegenwärtig ein statistisch belegter Mehrbedarf an Betten für 10 bis 11 Tage pro Monat besteht, die mangels Kapazität nicht bedient werden können. Die geplante Zimmererweiterung dient also keiner prospektiven Belegungserwartung, sondern füllt eine bestehende Beherbergungslücke, was zur Entscheidung einer Aufstockung auf im ganzen 120 Zimmer führte. Darin inbegriffen der Bau 3 luxuriöser Penthouseappartements, für die ebenfalls eine entsprechende Nachfrage besteht.

Der Bau mit einem Investitionsvolumen von 8 bis 9 Mio. Euro, dessen Beginn für den Spätherbst 2008 oder das Frühjahr 2009 angesetzt und für den eine etwa 14monatige Bauzeit bemessen ist, entsteht auf einer an das jetzige Hotel angrenzenden Grundstücksfläche von ca. 1.300 qm, von denen 850 qm auf die Grundfläche des Neubaus und 250 qm auf eine Grünhoffläche entfallen. Es entstehen 37 neue Zimmer (davon 3 Appartements), in den Kellergeschossen Stellplätze für 25 Fahrzeuge sowie 4 Garagen, außerdem notwendige Personalaufenthalts-, Umkleide- sowie Sozialräume.

Im Erdgeschoß wird ein ca. 250 qm großer Saal als Tagungsraum fungieren, so dass die zur Zeit auf 120 Personen beschränkte Kapazität für Tagungen und Bankette ebenfalls erweitert und eine diese Zahl bisher übersteigende und daher abschlägig beschiedene Veranstaltungsnachfrage nunmehr befriedigt werden kann.

Mit dem entstehenden neuen Wellnessbereich mit Innenbad und Fitnesszone verbindet Zepf eine Attraktivitätssteigerung des Freizeitwerts des Erbprinz, der somit als „Wohlfühlhotel“ für Kurzreisen an Besuchszreiz gewinnt.

Alles in allem bedeuten diese investiven Maßnahmen 1.: die Bedienung bestehender Belegungsnachfragen; 2.: eine Markterweiterung in der Gästeakquise; 3.: eine Mehrauslastung der bestehenden gastronomischen Kapazitäten; 4.: die langfristige Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit gegenüber vergleichbaren Anbietern im selben Dienstleistungssegment; 5.: eine für die wirtschaftliche Sicherheit wichtige Umsatzsteigerung, die vor dem Hintergrund einer verhältnismäßigen Personalaufstockung zu sehen ist; 6.: die Schaffung von 20 weiteren Arbeitsplätzen (gegenwärtig: 110).

Der neue Küchenchef: Ralph Knebel

Ralph Knebel ist Jahrgang 1973 und geborener Regensburger. Die Liebe zum Beruf, von dem Knebel ganz unschwärmerisch und vorsätzlich als „Berufung“ spricht, ist ebenso typisch wie klassisch: Mutter und Großmutter waren passionierte Köchinnen und haben den Jungen von Kindesbeinen an mit am Herd stehen lassen, ihm ein Bewusstsein für die Originalität und Qualität von Produkten nahegebracht und ihn in das kleine Einmaleins des unverzichtbaren Handwerks eingeführt. Den Wunsch, Koch zu werden, löste das Ur-Erlebnis aus, als sich der Unternehmer-Vater einmal gutwilliger-, aber unvermöglicherweise am Herd zu schaffen machte, ein Essen anbrennen ließ, was beim Sohn die buchstäblich zündende Vorstellung auslöste, dass es nicht nur im erfolgreichen Unternehmen, sondern auch in der Küche professionell zugehen müßte, wenn es zu Erfolg führen und schmecken soll.

Wieder aber war es der Vater, der seinem Sohn durchaus weitsichtig empfahl, sich vor dem Traumberuf mit der wirklichen Realität zu beschäftigen. Für einen Unternehmer sind das nicht zuletzt: die Zahlen. Also studierte Knebel nach dem Abitur zunächst vier Semester Betriebswirtschaft, bis ihm ausreichend bewusst geworden war, auch als Koch rechnen können zu müssen, um Koch werden zu können. Er tauschte den Vorlesungssaal gegen die Küche und griff bereits in der Wahl seines Ausbildungsbetriebs nach den Sternen, um das Niveau zu markieren, auf dem er sich dereinst selbst zu qualifizieren gedachte: Er lernte drei Jahre in der zweifach besternten Grevenbroicher „Traube“ bei Dieter Kaufmann, einer der Pioniere der Großen Küche in Deutschland. Nach der Lehre avancierte er dort zum Chef-Saucier, als der er noch ein Jahr im Haus der Kaufmanns arbeitete.

Auch privat blieb die Lehrzeit nicht folgenlos: In der „Traube“ lernte er seine Frau Jasmina kennen, gelernte Köchin auch sie und heute Pâtissière im Erbprinz, mit der er seit elf Jahren privat und professionell liiert ist: Alle Stationen, die 2008 dann nach Ettlingen führten, gingen sie gemeinsam. Dazu gehören drei Jahre im Restaurant „Marcobrunn“ im Schloß Reinhartshausen, wo Knebel später Souschef von Alfred Friedrich wurde. Auf den Rheingau folgte für wiederum drei Jahre die bayerische Kapitale München, mit dem Engagement als Souschef Martin Fausters im Königshof. 2007 führte es Knebel vom Süden Bayerns in südöstliche Richtung hinter Berlin, nach Storkow, wo er für seine Verantwortung und sein Können als Küchenchef des Schloß Hubertushöhe offiziell als Kandidat für den Michelin-Stern nominiert wurde.

Seine Stationen weisen Knebel als Klassiker-Koch aus. Die Beherrschung des Handwerklichen steht obenan, um auf der Basis eines souverän fundierten Könnens dessen Verfeinerung zur Kochkunst betreiben zu können. Der Respekt vor dem Produkt ist bei Knebel, wie bei den großen Kollegen, ein stark ausgeprägter, die Wahl aus dem Warenkorb entsprechend skrupulös und akribisch. Seit er im Erbprinz arbeitet, hat er sich Zug um Zug ein Netz von Lieferanten aufgebaut und erzogen, die bei seinen Qualitätsansprüchen mitgehen. Ein Bio-Ei ist bei Knebel eines und kann vom Erzeuger sogar in der gewünschten Stückzahl zur Verfügung gestellt werden. Das trifft in gleicher Weise, zum Beispiel, auch auf Wachteln oder das Schwarzfederhuhn zu, deren Qualität sich nicht erst auf dem Teller, sondern schon beim Bratverhalten erweist. Nicht beim Vorbraten übrigens, sondern beim Braten à la minute: Knebel und sein 25köpfiges Team kochen frisch, was beim Gast gegebenenfalls Verständnis und etwas Geduld voraussetzt, wofür der Küchenchef im Restaurantleiter Holger Birner einen einfühlsamen Anwalt und Fürsprecher beim Gast hat. Was die Qualitätsansprüche betrifft, so gelten sie für das Gourmetrestaurant Erbprinz und die Weinstube Sibylla gleichermaßen: Ob dort bei der Gänseleber mit Traubenconfit oder der Taube mit Thymianzwetschgen und hier bei badischen Hechtklößchen oder dem schwäbischen Zwiebelrostbraten, an die Güte der Produkte und die Frische ihrer Zubereitung macht Knebel keine Zugeständnisse.

Wer von Jasmina Knebels Zusammenarbeiten mit Herbert Stotter weiß, der weiß, dass sie in keine bessere Schule hat gehen können. Stotter ist die wenn auch in der öffentlichen Wahrnehmung wenig bekannte, in der Branche jedoch unbestrittene Legende unter den Patissiers, der lange im Alpenhof Murnau gewirkt hat. Frau Knebels „Mohr im Hemd“, dem Nougat-Grießknödel mit Marillenkompott oder einer scheinbar schlichten Zwetschgentarte schmeckt man das ab.

Golfclub Scheibenhardt

Es ist vielleicht auch, aber doch nicht in der Hauptsache die persönliche Passion fürs Spiel, die Bernhard Zepf bewogen hat, die Gastronomie des Golfplatz Scheibenhardt zu übernehmen, der im Gutshof von Schloss Scheibenhardt etabliert ist. Ausschlaggebend waren eher drei andere Gründe. Erstens ist Zepf der typische Unternehmer, den es umtreibt, Neues zu wagen und zu unternehmen und sich mit Erreichtem nicht so schnell zufriedenzugeben. Zweitens ist mit einer Golf-Gastronomie Geld zu verdienen, was aller Ehren wert ist. Und drittens ist ein Golfplatz naturgemäß immer auch ein Tummelplatz der Wichtigen und Großen einer Region, Entscheidungsträger genannt, oder Meinungsmacher. Auf dem Platz und im Restaurant werden Gespräche geführt, Geschäfte gemacht. Ein Golfplatz: Tiegel und Spiegel der Gesellschaft einer Region. Für jeden professionellen Gastgeber ein ideales Medium, um mittendrin zu sein, selbst Geschäft zu machen, selber im Gespräch zu bleiben und, vorliegendenfalls, über Scheibenhardt nach Ettlingen in den Erbprinzen zu führen. Umwegrentabilität nennt man so etwas. Nicht davon zu reden, dass Zepf nicht nur ein professioneller Geschäftsmann, sondern vor allem ein passionierter Gastgeber ist, der seine Freude daran hat, wenn's anderen schmeckt. Zepf kann seine Gäste gut leben und genießen lassen. Im Restaurant des Golfplatzes sind das: Shrimpscocktail und Forellenfilet, Currywurst und Wurstsalat, Sandwiches und Paste, Flammkuchen und Grill-Gerichte. Und all das zu zivilen Preisen zwischen Euro 3,50 und Euro 22. Das Geld rechnet sich für die Gäste ebenso wie für den Gastgeber. Geteilte Freude ist eben doppelte Freude. Am Herd steht Tobias Burkhardt, ein Eigengewächs des Hauses Erbprinzen. Regie im Service führt Christian Marz. Um Mißverständnissen vorzubeugen: Der Golfer Bernhard Zepf hat kein solches Handicap, das argwöhnen ließe, er sei mehr auf dem Platz, als bei seinen Geschäften zu sehen...

Die Green Horse Bar: die neue Smoker's Lounge

Die justiziabel gewordene Diskussion ums Rauchen oder Nicht-Rauchen im Restaurant hat für den Erbprinz nicht stattgefunden. Die klassische Jockey-Bar des Hauses wurde, als der Gesetzgeber das Gebot vom Rauchverbot spruchreif gemacht hatte, flugs zur „Smoker's Lounge“. Auch wenn sich an der Ausstattung nichts geändert hat, so war die Umbenennung doch nicht nur eine Änderung des Namens, sondern auch eine Erweiterung der Führung und des Programms. Der 1976 in der Türkei geborene, und mit vier zarten Lebenswochen im Kraichgau aufgewachsene Murat Uzunbayir, der sich des leichteren Aussprechens wegen gern als Herr Murat ansprechen lässt, ist seit März 2008 der Barchef des Hauses. Der 31jährige gelernte Restaurantfachmann (Schloss Michelfeld, Angelbachtal; spätere Stationen u.a.: Barchef Bühlerhöhe sowie Hotel Andaluz im Freizeitpark Rust) und diplomierte Hotelbetriebswirt bringt ein interaktives Element in die Lounge: u.a. bietet er kombinierte Genusspakete an, etwa die Verbindung von Zigarre mit Cognac oder Whiskey. Wer sich in diese Thematiken vertiefen will, kann sich von Herrn Murat eine Schulung geben lassen. Wer es dagegen vorzieht, sich in der Bar seiner eigenen Gesellschaft mit der einer Davidoff oder der von Freunden zu überlassen, der kann das natürlich auch gern tun. Die neue Barkarte macht reichlich Vorschläge für die Freunde von Klassikern: Cocktails, Longdrinks, Whiskeys, Cognacs oder Armagnacs. Und selbstverständlich wäre Murat Uzunbayir kein Barkeeper von Fleisch und Blut, wenn er nicht auch eigene Drinks entwickelt hätte, von denen er einen Tom Cruise gewidmet hat. Uzunbayir ist Mitglied der Barkeeper-Union und stellt den Besuchern der „Smoker's Lounge“ ein gut ausgestattetes Davidoff-Depot zur Verfügung.

Wirtschaftliches

Der Erbprinz ist wirtschaftlich ein erfolgreich laufendes Haus. 2008 konnte es seine Umsätze im F&B-Segment, nach einem schwächeren 2007, wieder auf die Höhe von 2006 führen. Die Logis, die 35% - 40% des Umsatzes ausmacht (60% - 65% entfallen auf F&B), stieg gegenüber dem vorhergehenden in diesem Jahr um 3%. In Vergleich mit dem Jahr der Übernahme von Bernhard Zepf hat sich der Gesamtumsatz bis 2008 verdreifacht. Die Gästestruktur setzt sich zu 50% international zusammen. Geschäftsgäste aus dem europäischen Ostblock nehmen zu. Zuwächse verzeichnet auch der Typ des „medical guest“ aus den arabischen Ländern, der eine ambulante Behandlung (SRH Klinikum Karlsbad-Langensteinbad) zum mehrwöchigen Aufenthalt im Erbprinz nutzt. Die oben dargestellten Investitionen in den Wellnessbereich dienen der Aufwertung des Freizeitwerts des Hauses, um es auch für den Privat-, Wochenend- und Kurzreisegast attraktiv zu machen. Das Catering- und Eventgeschäft (ab 150 Personen) wächst stetig und stellt gegenwärtig 25% - 30% des F&B-Umsatzes dar.

Prominenter Erbprinz

Nicht jedem ist daran gelegen, aber manchem eben doch: Im Bewusstsein dort zu logieren, wo auch die Prominenz ihr müdes Haupt bettet. Wenn's vielleicht auch nicht adelt, irgendwie hebt es das Selbstbewusstsein: die Luft zu atmen, die die Berühmten atmen. Im Erbprinz herrscht kein Mangel daran. Ein Griff in die Gästeliste dieses Jahres: Nigel Kennedy, der FC Bayern München, Sönke Wortmann, Moritz Bleibtreu, Schalke 04, Wolfgang Stumpf, Tim Mälzer, Daniel Brühl, Christopher Lee, Patrick Lindner, Stefanie Hertel und Stefan Mross, Werder Bremen, Guido Knopp undsoweiter. Undsoweiter heißt aber nicht, dass unter „ferner liefen“ im Erbprinz die laufen, die als ganz normale Gäste hier Quartier nehmen. So altmodisch das Wort vom „König Gast“ klingen mag, diesbezüglich gibt sich das Haus, das Erbprinz heißt, hoffnungslos monarchisch. Ein normaler Gast ist hier keiner. Sondern ein König.

Ettlingen, 6. September 2008