

Pressemappe

**zum Pressegespräch im Hotel Erbprinz
Samstag, 14. April 2007**

Eine anhaltend steigende Auslastung, das unbeirrte gastronomische Engagement für eine Top-Positionierung der Erbprinz-Gastronomie über die Region hinaus und ein attraktiv abwechslungsreiches Freizeit- und Kulturangebot in und um den Ettlinger Erbprinzen bestimmten die Koordinaten des Jahres-Pressegespräches 2007.

1. Wirtschaftlicher Erfolg

Gegenüber 2005 stieg der Gesamtumsatz 2006 um 7% (davon $\frac{3}{4}$ auf den Logis- und $\frac{1}{4}$ auf den F&B-Bereich entfallend). Das bedeutet ein kontinuierliches monetäres Wachstum seit Zepfs Übernahme des Hauses 1999 (in oft zweistelliger Höhe p.a.) von seinerzeit DM 3,6 Mio auf Euro 5 Mio. Mit einer Durchschnittszimmerrate von Euro 112 (netto) markiert das Hotel an seinem Standort in der Region Karlsruhe den Spitzensatz. Der ausländische Besucheranteil macht unter der Woche zwischen 35% und 40% aus, von dem der bei weitem größte Anteil aus den U.S.A. kommt. Die Zielgruppe rekrutiert sich unter den Geschäftsgästen aus der Automobil-, Maschinenbau-, Pharma- und Softwareindustrie. Am Wochenende wird das Hotel mehrheitlich vom privaten Gast gebucht. Als Unternehmenstyp nimmt das Haus eine Zwitterstellung ein, das an ländlichem Standort eine (groß)städtische (Geschäfts-)Klientel bedient.

2. Die Erbprinz-Gastronomie

„Die Kurve kriegen wir wieder“ ist nicht bloß der verbale Kommentar von Erbprinz-Patron Bernhard Zepf, wenn er auf den Michelin-Sternverlust in der Ausgabe des Führers 2007 angesprochen wird. Sondern es korrespondiert auch mit der sportiven mentalen Einstellung des Hausherrn, im Spiel und Kampf um Rückgewinnung eines vorderen Platzes der Erbprinz-Küche in der deutschen Spitzengastronomie auf Sieg zu setzen.

Das soll einerseits, „klinsmännlich“ gesprochen, am *spirit* liegen, sich nämlich nicht unterkriegen zu lassen, sondern das Ziel fest im Auge zu behalten, kulinarisch zu den Besten gehören zu wollen. Andererseits kommt zum festen Vorsatz und guten Willen auch das ganz praktische Tun, mit konsequenten Maßnahmen dieses Ziel zu erreichen. Der erste Schritt hat nach Karlsruhe zu

einem persönlichen Gespräch mit der Michelin-Chefredaktion geführt. Schritt zwei und drei dienten der Qualitätssicherung: Die Einführung zweier Ruhetage (Sonntag und Montag) und das Engagement eines hochqualifizierten Souschefs.

Der neue Mann, der nun Oehler als Souschef zur Seite steht, heißt Michael Uhlemann und hat, wie sein Küchenchef, eine bemerkenswerte Sterne-Erfahrung hinter sich: Ausbildung bei Jean-Claude Bourgueuil im Düsseldorfer „Schiffchen“, anschließend Stationen bei Dieter Kaufmann („Zur Traube“, Grevenbroich), bei 3-Sterne-Koch Dieter Müller (Schloßhotel Lerbach, Bergisch Gladbach) und zuletzt Sous-Chef im Berliner „Margaux“ bei Michael Hoffmann. Das kann sich lesen und schmecken lassen.

Am Schmecken hat man im Hause auch gefeilt: Jedes Gericht, das neu auf die Karte gesetzt wird, muß sich auf den Prüfstand strenger Selbstkritik stellen lassen und wird von Zepf und Oehler gemeinsam vorgetestet, bis es „sitzt“. Kein Gericht gelangt an den Gast, das nicht der strengen Kontrolle Frank Oehlers am Paß unterzogen würde. Außerdem hat man an der Arrondierung des Angebots gearbeitet, das nunmehr den Service eines zweiten Amuses bouche und eines Pré-Desserts vorsieht.

Was zu tun war, hat man also getan und setzt nun mit der 25köpfigen Brigade alles daran, den Stern zurückzugewinnen, mit Sportsgeist, aber unverkrampft.

Der Erbprinz bedient aber nicht nur die Gourmetgastronomie, sondern ist auch als Gastgeber außer Haus ein stark gefragter und gern gesehener Partner, im Cateringgeschäft. Das hat im letzten Jahr Zuwächse gewonnen und dem Haus die Betreuung zweier Veranstaltungen der Sonderklasse eingetragen: Die Herausforderung, bei der Karlsruher Messe mit 1.800 Essen pro Abend seinen Mann zu stehen, und die Ehre, die neue Kunstsammlung der Geschwister Grässlin in St. Georgen zu eröffnen.

Dessen nicht genug, darf Frank Oehler sich in gastro-cineastischem Ruhm sonnen. Für den im letzten Jahr in die deutschen Kinos gekommenen Spielfilm „Eden“ hatte der Erbprinz-Küchenchef den, sozusagen, kulinarischen „soundtrack“ geliefert. Jetzt lief der Film in Japan an und entzückte die Zuschauer dort nicht nur durch den *plot* und durch das Spiel der Hauptdarsteller, sondern faszinierte auch durch seine auf Zelluloid gebannte gastronomische Qualität, mit der allein sich die Japaner aber nicht, gewissermaßen, optisch abspeisen lassen wollten, sondern die das Original genießen möchten. Im Juli 2007 wird Herr Oehler für ein Gala-Diner mit einem Gastspiel am Herd in Tokio zu Bewundern sein.

3. Der Erbprinz, die Prominenz, die Ereignisse

Der begehrte Michelin-Stern ist das eine. Der Glanz von Stars auf der gesellschaftlichen Bühne oder der des Show-Bizz, der klassischen Musik oder des Sports das andere - sie halten dem Erbprinz unverbrüchlich ihre Treue. Man sah Bianca Jagger auf den Erbprinz-Fluren und Julio Iglesias; den einen der beiden chinesischen Shooting-Stars unter den Jung-Pianisten, Lang Lang, ebenso wie den, der von Lenin Abschied nahm, Daniel Brühl. Und schließlich den Regisseur, der das deutsche Sommermärchen dokumentierte, Sönke Wortmann, und einen derer, die dann doch auch aktiv dazu beitrugen, daß es ein Sommermärchen wurde, Oliver Kahn.

Auch Thomas Gottschalk und seine Entourage reisten an, um vom Erbprinz aus letzte Vorbereitungen für das in Karlsruhe stattfindende Medien-Großereignis „Wetten daß“ letzte Vorbereitungen zu treffen. Und die Fachmedien für Wein und Genuß, etliche prominente Winzer und viele Weinwissensdurstige kamen nach Ettlingen, um der Verleihung des Deutschen Rotweinpreises beizuwohnen, die vom Erbprinz kulinarisch ausgerichtet wurde. Auch 2007 fällt diese Aufgabe dem Haus im dritten Jahr in Folge zu, nachdem einer der angesehensten deutschen Weinpreise in den Jahren zuvor kulinarisch keine Heimat gefunden hatte und oft seinen Austragungsort gewechselt hatte.

4. Kultur, Genuß und ganz viel Freizeit

Man vermutet es nicht am Tor zum Schwarzwald: Daß hier nicht nur die Tafelfreuden zu Hause sind und einige von Deutschlands großen und größten Weinen wachsen, mithin, daß hier die Wiege der Gastlichkeit steht. Sondern auch Kunst und Kultur bilden eine feste Größe in der freizeithlichen Anziehungskraft der Region.

In Ettlingen selbst sind es die traditionsreichen Schloßfestspiele, deren Repertoire seit der Spielzeit 2007 ihr neuer Intendant Frank Schürmer zusammenstellt (in diesem Jahr u.a. mit der Premiere von „Amadeus“). Auch der Erbprinz ist wieder, im fünften Jahr nun schon, Mitgestalter des festiven Angebots. Heuer mit der musikalischen Revue „In Vino Veritas“, die an zwölf Abenden zu buchen ist und rund um das Thema „Wein, Weib und Gesang“ die bekanntesten Evergreens von Johann Strauß, Giuseppe Verdi und Franz Léhar hören läßt. Das Hotel bietet dazu zwischen dem 6. Juli und 18. August 2007 ein entsprechendes Arrangement an.

Große Oper und Konzerte mit Künstlern von Weltklasseformat bietet das nur eine halbe Autofahrtstunde entfernte Festspielhaus Baden-Baden, wo sich Dirigenten vom Format Christian Thielemanns oder Herbert Blomstedts, Solisten wie Anne Sophie-Mutter oder Ivo Pogorelich und auch das Traumpaar der Opernbühne Anna Netrebko und Rolando Villazon die Klinke der Tür zum Bühneneingang in die Hand geben. Eine selbstverständliche Dienstleistung des Hotels Erbprinz: die

Beschaffung von Tickets für die Aufführungen sowie der Limousinentransfer zum Festspielhaus und die Rückkehr in den Erbprinzen.

Freunde der Bildenden Kunst kommen mit zwei in ihrer Art einzigartigen Museen auf ihre Kosten: Zum einen mit dem Zentrum für Kunst und Medientechnologie in Karlsruhe, das sich zurecht als „weltweit einzigartige Kulturinstitution“ bezeichnen darf, die sich sowohl als Museum für zeitgenössische Kunst und Medien versteht, die Medien und modernen Kommunikationstechnologien selbst sogar als Kunst auffaßt, als auch vier Forschungsinstitute für Bildmedien, für Musik und Akustik, für Film und für Bildung und Wirtschaft betreibt. Zum anderen ist es die Privatsammlung Frieder Burdas in Baden-Baden, deren vom amerikanischen Architekten Richard Meyer entworfenes und erbautes Museum ein Kunstwerk für sich ist: ein „Wohnzimmer“ für die Werke der Klassischen Moderne und der Moderne.

Wer sich bei so viel Kunstkonsum auch Luft verschaffen will, um nach den geübten Eindrücken wieder zu Atem zu kommen, den zieht es, wenn er Natur- und Weinfreund ist, zu den Gütern führender Winzer im Rebland (u.a. das Weingut Nägelsforst, Schloß Neuweier), in den benachbarten Kraichgau (u.a. das Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech) oder in die nahe Ortenau (u.a. die Weingüter Männle und Laible, oder die dortige Winzergenossenschaft). Und für wen der Ball nicht rund genug sein kann, aber nicht unbedingt auch groß genug sein muß, der erreicht eine Autofahrtstunde rund um den Erbprinzen ein Dutzend Golfplätze, auf denen er abschlagen kann. In Verbindung mit hoteleigenen Wellnessangeboten bietet der Erbprinz dazu vier spezielle Golf-Arrangements, vom Schnupperkurs über die Erlebniswoche bis zur ausgiebigen Golf-Tour.

5. Der Erbprinz und die Zukunft

Nachwuchspflege ist Zukunftssicherung. Deswegen ist der Erbprinz unter Bernhard Zepfs Leitung immer ein engagierter Ausbildungsbetrieb gewesen. 35 Auszubildende lernen im Haus das große und kleine Einmaleins der gastgeberischen Berufe: Koch, Service, kaufmännisches Wissen. Für Abiturienten-Azubis gibt es, nach dem Schavan'schen Begriff der „Exzellenzinitiative“, eine Elite-Ausbildung an der Landesberufsschule Bad Überkingen, die mit einem Ausbildungsplus in Technologie, EDV, fachkundlichem Fremdsprachenunterricht und Rechtskunde zu einer staatlich geprüften Zusatzqualifikation „FHG“ führt. Der FHG (Förderer von Hotellerie und Gastronomie e.V.) ist die vom Zepf-Lehrherrn Hermann Bareiss mitbegründete Initiative einer beruflichen Schul- und Ausbildungsreform, deren Modellcharakter für eine bundesweite Nachfrage in der Klassenzusammenstellung sorgt. Seit 2006 ist Bernhard Zepf Nachfolger von Hermann Bareiss als Vorsitzender des Fördervereins. Der Lehrbetrieb Erbprinz verantwortet aber nicht nur die exzellente Schulung und Ausbildung seines Nachwuchses, sondern auch dessen berufliche Motivation durch außerbetriebliches Engagement: Jahr für Jahr gehen die jungen Leute auf Exkursion in bedeutende Weinanbaugebiete, in den Rheinhau etwa oder zu berühmten Häusern in die Champagne. Das fördert nicht nur das Wissen, stillt nicht nur den Weinwissensdurst, sondern hebt auch das Wir-Gefühl, das Gefühl dafür, in der richtigen Branche am richtigen Platz zu sein: mit seinem Beruf anderen Freude zu machen.

Ettlingen, April 2007