

BAYERN

Hotelerlebnis nah am Wasser

POSITIONIERUNG

Das Seehotel Niedernberg in Unterfranken lebt unter der Woche von Tagungen und maßgeschneiderten Events für Businessgäste. Am Wochenende bevölkern Kurzturlauber das Haus.

Niedernberg. Das Dorf am See liegt eine halbe Autostunde südöstlich von Frankfurt. Um den Dorfplatz gruppieren sich sieben individuelle Gebäude, allesamt miteinander verbunden, die das Seehotel

Das heißt: Es ist selbst ist der Anlass, um hierher zu fahren. Inmitten einer vom Mittelstand geprägten Wirtschaftsregion und einem Einzugsgebiet bis Mainz, Frankfurt und Würzburg, lebt das Seehotel überwiegend von Businesskunden und Seminaren, Tagungen und Konferenzen, auch im Freien. Ganzjährig bietet das Hotel Events unterschiedlichster Art an, die von einer Agentur entwickelt und für Kunden maßgeschneidert werden und von Bogenschießen bis Drachenbootbau reichen. Auch der Eventkalender der hoteleigenen Veranstaltungen ist breit gefächert und reicht von Küchenpartys über Degustationen, saisonalen Märkte, Grill-Kurse bis zu einem Whisky-Festival und Whisky-Dinners. Die hohe Nachfrage machte über die Jahre verschiedene Erweiterungen nötig. Anfangs waren es 45 Zimmer, Kapelle, zwei Restaurants, mehrere Tagungsräume und ein Wellnessbereich mit Hallenbad. Inzwischen wurden daraus 79 Zimmer mit Tagungszentrum, Spa, Eventräumen und Außenanlagen bis hin zum Strand am See.

Trotzdem sieht Johann Weitz sein Lebenswerk noch nicht vollendet. Der Eigentümer des Seehotels Niedernberg bastelt weiter an seinem Dorf am See. Der inzwischen gut 70-Jährige hatte die Idee und nimmt regen Anteil am Geschäft. „Er ist täglich hier“, bestätigt Karina Kull, die stellvertretende Direktorin.

Engagierter Eigentümer

In den Traum vom eigenen Hotel hat Weitz bisher weit über 15 Mio. Euro investiert. Als Bauunternehmer zu Wohlstand gekommen, habe er die kontinuierliche Weiterentwicklung innerhalb von 17 Jahren „mit zähem Willen, langem Atem und hohem Kapitaleinsatz“ realisiert, schreibt die Lokalzeitung *Main Post*. Heute erstreckt sich die mehrfach erweiterte Hotelanlage im Süden von Niedernberg auf knapp 6 Hektar. „Der Gästemix



Auch im Winter charmant: Das Seehotel Niedernberg ist in einem schmucken Gebäudeensemble untergebracht.



Hotelperlen
auf dem Land

Niedernberg ausmachen. Es gibt 74 Zimmer in vier Kategorien, meist mit Seeblick, zwei Restaurants, das Bistro Hannes, Café und Bar.

Damit nicht genug, hat sich das Seehotel mit Orangerie, Panoramasaal, Blockhaus, einem Bootshaus auf der hoteleigenen Insel und während der Sommermonate mit dem Beach Club am Sandstrand vor allem im Tagungs- und Eventbereich einen Namen gemacht. Unzählige Stammkunden schätzen das Haus seit nunmehr 15 Jahren. Das Seehotel ist ein echtes Destinationshotel.

Seehotel Niedernberg

Eigentümer: Johann Weitz

Leitung:

Klaus-Georg Bastendorf (Direktor), Karina Kull (Stellvertreterin)

Zimmer/Suiten: 79

Auslastung: 70 Prozent

Restaurants: Rivage, Giovanni, Café-Bar Hannes

Tagungszentrum: 13 Räume bis 150 qm

Mitarbeiter: 120, davon 20 Azubis

Anteil Food/Logis: 60/40

Kontakt:

www.seehotel-niedernberg.de

funktioniert bestens“, freut sich Karina Kull. Unter der Woche kommen Tagungsgäste, am Wochenende Kurzturlauber. Entspannung finden Gäste in der großzügig erweiterten Vital Oase mit Beauty-Anwendungen, Hallenbad und kleiner Saunalandschaft. „Anzug und Bademantel“ kommen sich dabei nicht ins Gehege, weiß Kull. Tagsüber sind die einen in ihren Konferenzen, da haben die Spa-Gäste freie Bahn. „Wir sind tagsüber durch externe Spa-Kunden sehr gut ausgelastet“, sagt Kull. An Wochenenden dominieren Individualgäste und Privatveranstaltungen. Dann

halten Familienfeiern und Hochzeiten die 120 Mitarbeiter auf Trab. Das Hotel hat eine eigene Kapelle. Doch gerade Hochzeiten will Karina Kull künftig eher herunterfahren. „Sie sind enorm beratungs- und zeitintensiv“, sagt sie. Gezielt werden belegungsschwächere Tage mit attraktiven Packages vermarktet.

Attraktives Dorfplätzchen

Viel Spaß hat Kull an ihrem Dorfplätzchen, wo sie edle Accessoires verkauft. Das Angebot sei so attraktiv, „dass wirklich jeder etwas mitnimmt, sei es ein Schlüsselanhän-

ger oder ein Schal“. Statt von „Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern“ spricht sie von „Dorfbewohnern“, die Besucher und Gäste umsorgen. Es herrsche ein ehrliches Miteinander, so Karina Kull. „Hier darf jeder so sein wie er ist – authentisch und leger.“ An der hohen Mitarbeiterzahl lässt sich die durchaus gewollte F&B-Lastigkeit des Hauses erkennen. Eine Konstante stellt seit Jahren Küchenchef und F&B-Direktor Joachim Elflein dar, dem als vorbildlicher Ausbilder kürzlich der Bayerische Löwe für Nachwuchsarbeit verliehen wurde.

Barbara Goerlich



Ergänzen sich bestens: Hotelfach Klaus-Georg Bastendorf und seine Stellvertreterin Karina Kull.

Anzeige

Humm · Guidara
NOMAD
DAS KOCHBUCH MIT
COCKTAILBUCH

Der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm gewährt ganz persönliche Einblicke in eines der kreativsten Fine Dining-Restaurants der USA. Das Buch enthält 160 innovative und fein abgestimmte Rezepte in Hochglanz-Optik.

DIREKT BEI UNS BESTELLEN!
+49 (0) 34206 / 65-106
www.matthaes.de
Kostenloser Versand in Deutschland und Österreich

MATTHAES

530 Seiten | Hardcover
ISBN 978-3-87515-414-6
€ 89,00

weitere Infos & Leseprobe
www.matthaes.de/nomad