



Hingucker: Das 4-Sterne-superior-Haus Alpenhof (links) vermittelt auch in den Restaurants (rechts) alpenländisches Flair



Fotos: Astrid Filzek-Schwab

► **Bayern**

## Neues Konzept zeigt Wirkung

Ein junges Team bringt das Hotel Alpenhof in Bayrischzell wieder auf Erfolgskurs / Auslastung steigt kontinuierlich

**BAYRISCHZELL.** „Ihr Zuhause in den Bergen“ – unter diesem Motto will das Hotel Alpenhof am Fuße des Wendelsteins alpenländische Gastfreundschaft bieten. Ein ambitioniertes Team, regionale Küche und „nur“ noch als 4-Sterne-superior-Haus. „Wir wollten den Alpenhof besser in die Region integrieren“, sagt Alexander Christoffer, Geschäftsführer der Alpenhof GmbH & Co KG, seit Oktober 2009 neuer Pächter des Hotels.

Claudia Schweitzer, Mitgesellschafterin und Managerin für Sales und Marketing, sorgt mit Wiener Charme dafür, dass der Alpenhof noch erfolgreicher wird. „Wir haben das Haus von 5 Sternen auf 4 Sterne Plus zurückgestuft und den Tagungsbereich ausgebaut“, sagt Schweitzer. „Der Gast soll sich zu Hause fühlen. Die Sterne sind Nebensache. Und natürlich auch mehr Auslastung im Logisbereich.“ Bis September 2009 wurde das Hotel von Sternegastronom Paul Urchs geführt, und gehörte zu den Leading-Hotels of the World. Doch die 5-Sterne-Klassifizie-

rung war „langfristig nicht tragbar“, da der Alpenhof nur eine Auslastung von etwa 30 bis 35 Prozent hatte.

Mit dem neuen Konzept wurden auch die Preise angepasst – so kostet heute eine Übernachtung ohne Frühstück im Komfortzimmer 95 Euro. Die Zielgruppe wurde neu definiert: Unter der Woche 80 Prozent Tagungsgeschäft und am Wochenende 20 Prozent Leisure. Für Firmen gibt es spezielle Tagungspackages. Daher war auch die 4-Sterne-Klassifizierung notwendig. Tagungen in 5-Sterne-Häusern sind für Firmen nur schwer durchsetzbar. „Wir wollen das inzwischen sehr gute Geschäft mit Tagungen weiter ausbauen, aber dabei nicht den Charme eines Privathotels verlieren. Unter der Woche wollen wir Tagungsgruppen begeistern und am Wochenende für private Gäste und Feiern da sein“, sagt Schweitzer.

Jüngere Gäste will er mit sportiven Angeboten ansprechen: „Unser Mountainbike-Guide Beatrix Fraß macht mit den Gästen individuelle Touren. Sie

zeigt den Gästen die Natur rund um den Wendelstein“, sagt die Marketingchefin. Auch Stretching oder Qi-Gong sowie Nordic-Walking stehen auf dem Programm. Etwas für ihre Fitness kön-

bayrischen Küche sind unser Schwerpunkt“, sagt Küchenchef Chris Lehmann, der vorher ein Jahr mit Sternekoch Paul Urchs zusammengearbeitet hatte. Den Gästen wird auch weiterhin hohes Niveau geboten. „Liebe zum Kochen und Respekt vor den Produkten“ ist sein Motto. Frische und Bodenständigkeit – wenn möglich, von heimischen Erzeugern versteht sich von selbst. So stehen neben Saibling und Zander auch Schweinbraten oder Kalbshaxe auf der Karte: „Doch ich experimentiere gerne, und versuche ungewöhnliche Kombinationen wie geschmorte Kalbshaxe auf Erbsenmouseline“, so der 23-Jährige, der Erfahrung in der Top-Gastronomie mitbringt.



**Ambitioniertes Trio:** (von links) Chris Lehmann, Claudia Schweitzer, Alexander Christoffer

nen die Gäste in der 350 Quadratmeter großen Vitaloase mit Pool, Sauna, Dampfbad, Solarium und großzügigem Fitnesscenter tun.

Die 30 Zimmer sind liebevoll eingerichtet – dazu kommen acht Themen-Suiten: „Kaiser Franz Joseph“ ist eine bayrische Suite auf 80 Quadratmeter mit Bar und zwei Bädern. „Michelangelo“ und „Leonardo da Vinci“ heißen die italienisch inspirierten Maisnette-Suiten auf zwei Etagen mit Marmorbädern. In der „Mikado“-Suite verbindet sich fernöstliches Ambiente mit puristischem Design und privatem Whirlpool. Non plus Ultra ist aber die Themen-Suite „Hideaway“: 150 Quadratmeter inklusive Private-Spa-Bereich mit Sauna und Whirlpool.

Auch ein neues Gastronomie-Konzept wurde umgesetzt: „Regionale Produkte und eine stärkere Betonung der

Es gibt mehrere Restaurants: Die Bauernstube, das Gourmetrestaurant Florianstube, die Almstube und die Seebergstube. Die Stuben haben einen eigenen Eingang und werden von Gästen von außerhalb gerne genutzt. „Anfangs hatten wir noch mit den Vorurteilen hochpreisiger Gorumetküche zu kämpfen. Doch dann hat sich unsere gute Küche herumgesprochen. Jetzt kommen auch mehr Gäste aus der Region zu uns, zu Hochzeiten oder Feiern“, sagt Lehmann.

Mit Themenwochen will Lehmann noch mehr Gäste locken. Jeden Monat gibt es eine Spezialitätenwoche, die von einer Region inspiriert ist. „Das kommt sehr gut an“, sagt der Küchenchef. „Wir wollen für die Menschen in unserer Region wieder ein beliebter Treffpunkt sein“, sagt auch Direktor Christoffer. *Astrid Filzek-Schwab*

### Hotel Der Alpenhof

- **Eigentümer:** Christoffer Holding
- **Direktor:** Alexander Christoffer, Geschäftsführer der Alpenhof GmbH
- **Sales-Managerin:** Claudia Schweitzer
- **Kategorie:** 4 Sterne superior
- **Zielgruppe:** Leisure und Tagungsgäste
- **Zimmer:** 30 und 8 Themen-Suiten
- **Durchschnittspreis:** €Z 65 Euro, DZ 95 Euro, Suiten ab 110 Euro pro Person
- **Belegung:** 55 bis 65 Prozent
- **Mitarbeiter:** 32, 2 Azubis
- **Kontakt:** Osterhof 1 83735 Bayrischzell [www.der-alpenhof.com](http://www.der-alpenhof.com)