



te in Dagobertshausen: Axel Kammerl ist jetzt Küchenchef im Waldschlösschen. Unterstützt wird er von
Martina der Vila-Vita-Geschäftsleitung

Foto: Silke Liebig-Braunholz

Vita expandiert

artet neue gastronomische Outlets / Spitzenkoch Axel Kammerl verpflichtet

wollten sie immer
er hinter dem Vila
n oberhessischen
ile haben ihre Ak-
Und sie bieten Al-
e eher studentisch
mieszene in der
eißen Vita Essenti-
(AHGZ vom
und jetzt neu das
sechs Kilometer
Dagobertshausen.

en anvisiert

en war eine strate-
elegenheit“, sagt
rektorin Sales &
g des Genusszen-
ie des Gasthauses
weitere Ideen nach
ehr gut angenom-
rgern. Unsere Ho-
ebenfalls“, sagt

Schmidt. Für diese Zielgruppe ist nun auch das neue Waldschlösschen entstanden. Das Hotel Rosenpark stellt einen Shuttle-Service bereit, wie er zum Bückingsgarten bereits eingespielt ist. Gleichzeitig sollen nun aber neue Zielgruppen erschlossen werden. Hinter der Location wird eine Eventscheune für Hochzeiten, Firmenveranstaltungen und Präsentationen entstehen. Bis zu 200 Personen haben dort Platz. „Wir können jetzt Gäste herholen, die sonst nie in den Rosenpark gekommen wären“, freut sich Schmidt.

Das kulinarische Angebot wird entsprechend des hohen Standards aller Vila-Vita-Objekte angepasst. Dafür wurde Küchenchef Axel Kammerl verpflichtet, der Anfang des Jahres das Hotel Rothe Forellen in Ilsenburg verließ. Hier hatte er sich einen Stern erkocht, in Dagobertshausen will er eine raffinierte kulinarische Reise anbieten.

„Ich möchte experimentieren, aber vor allem regional kochen. Deshalb freue ich mich, dass wir auf unserem Hofgut einen Landwirt verpflichtet haben, der Spargel und Kartoffeln anbauen wird“, sagt der neue Küchenchef. Schon heute finden sich die Dagobertshäuser Himbeeren mit braunem Rohrzucker aus eigenem Anbau auf der Karte wieder.

Mehr Raum für Konferenzen

Während dieses gastronomische Outlet in einer Rekordbauzeit von dreieinhalb Monaten entstand und dabei die Fassade, Elektrik, Heizung, Inneneinrichtung, Rohre sowie das Dach erneuert wurden, nimmt das wohl größte derzeitige Projekt der Hotelgruppe noch ein wenig Zeit in Anspruch. Im Auftrag der Vermögensberatung DVAG mit Sitz in Frankfurt entsteht das Konferenzzentrum Rosenpark für bis zu 400 Personen.

„Wir sind im Hotel an unsere Grenzen gestoßen“, erläutert Schmidt die rund 40 Mio. Euro umfassende Investition. Ab November soll damit Schluss sein. Das Hotel plant, hier Bälle und große Jubiläen zu feiern. Damit der Einklang gewahrt bleibt, entsteht bis

► Nordrhein-Westfalen

Best Western macht Gastro fein

KÖLN. Rechtzeitig zum zehnjährigen Bestehen sind die umfassenden Renovierungen im Best Western Hotel Köln abgeschlossen. Das 4-Sterne-Hotel investierte rund 60.000 Euro in eine neue Möblierung des Restaurants und der Terrasse sowie ein neues Schließsystem für alle Zimmertüren.

Hoteldirektor Thorsten Becks: „Ziel aller Investitionen ist es, unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Dazu trägt sicher auch unser gutes Betriebsklima bei. Die durchschnittliche Zugehörigkeit des Personals zum Haus beträgt sieben Jahre. Dank der Mehrwertsteuersenkung in der Hotellerie konnten wir fünf neue Arbeitsplätze schaffen.“ Im Jubiläumsjahr bedankt sich das Hotel bei seinen Gästen mit einem Gewinnspiel und gastronomischen Aktionen. Jeden Donnerstag gibt es wechselnde lukullische Angebote wie ein Garnelen-Buffer, Steak-Variationen, Pasta wie in Bella Italia oder hausgemachte Eintöpfe wie aus „Mutters Suppentopf“. gol



Best Western Köln: Seit zehn Jahren am Markt

Foto: Hotel

► Hessen

Mosbach-Brüder folgen auf Amador

LANGEN. Kürzlich hat 3-Sterne-Koch Juan Amador sein Restaurant in Langen geräumt. Jetzt stehen die neuen Mieter fest: Die Brüder Guy und Dominique Mosbach, bisher Pächter des Gasthauses Grüner Baum, ziehen von Neu-Isenburg nach Langen. Mitte September eröffnet das Mosbachs und serviert deftige französische Hausmannskost. Die Brüder hatten vor vie-

Waldschlösschen

- 2011
- Gruppe
- **Chefkoch:** Axel Kammerl
- **Mitarbeiter:** 5 Köche, 6 Service
- **Kontakt:**