

15.08.2008

Hessische Gastronomie: Best Western Premier Hotel Villa Stokkum (prognos) umgebaut und renoviert

Im Juni hat das Best Western Premier Hotel Villa Stokkum umfangreiche Umbau- und Renovierungsarbeiten abgeschlossen und präsentiert sich seinen Gästen nun mit neuen Perspektiven auf durchaus klassischer Basis. Zum 15-jährigen Jubiläum in diesem Jahr ein schönes Geschenk und gleichzeitig ein weiterer Schritt in Richtung Zukunft.

Mit einem Gesamtbetrag von 300.000 Euro investierte das Vier-Sterne-Haus vor allem in die Bereiche Restaurant, Lobby und Rezeption. Und man kann sagen, es hat sich gelohnt! Für die Neugestaltung zeichnet der Wiesbadener Innenarchitekt Thomas Wenzel (www.innen-ist-architektur.de) verantwortlich. Er hat ein Konzept entwickelt, das in seiner gestalterischen Verbindung von Klarheit der Formen, Kostbarkeit der Materialien, Stärke der Farben und trotz Sachlichkeit auch Sinnlichkeit der Thematik die zentralen Gedanken des Art Deco aufnimmt. Durchaus passend zu Geschichte und Tradition sowie der Wandlung dieses Ortes von der ursprünglichen Nutzung als Zigarrenfabrik zu einem zeitgemäßen Ambiente für Seminare und Tagungen. Zumal der denkmalgeschützte Teil des Gebäudekomplexes geschickt integriert wurde.

Design setzt Akzente

In erster Linie als Business-Hotel positioniert wurde bereits vor knapp zwei Jahren mit 100.000 Euro u.a. in Mobiliar und modernste Tagungstechnik investiert. Die Villa Stokkum bietet aber auch Prominenten, die z.B. im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Hanauer Kultursommer“ in der Stadt gastieren, eine angemessene Unterkunft und inspiriert ebenso das lokale Publikum mit kreativen gastronomischen Ideen und Aktionen zu einem Besuch.

Empfangen wird der Gast an der neu eingerichteten Rezeption und in der Lobby von den Elementen Licht, Leder und neuen Oberflächen in Olivenbaum-Optik. Die Gestaltung erfolgte in einem farblich kräftigen, aber dennoch gedeckten Rot, die Sessel kontrastieren in schokobraun. 20 Plätze in der Lobby sowie 30 weitere in der angegliederten Raucher-Lounge mit einer leistungsfähigen Belüftungsanlage stehen zur Verfügung. Besonderer Blickfang in diesen Bereichen ist das ausgesuchte Designer-Mobiliar - Sessel-Klassiker wie "FK" oder Sessel und Sofa der Serie "Elton" von Walter Knoll, einem international führenden Hersteller hochwertiger Polstermöbel und anspruchsvoller Objekteinrichtungen. Zum Gäste-Service zählen ferner zwei neu installierte PC-Arbeitsplätze mit Drucker, CD-Brenner, Internetanschluss und gängiger Office-Software. Wireless-Lan ist übrigens im gesamten Haus verfügbar.

„Atrium“ im neuen Look

Als attraktives "Herzstück" der Villa Stokkum kann sicherlich das Restaurant Atrium bezeichnet werden, das einem Komplett-Relaunch unterzogen wurde. Nach einer umfassenden Neugliederung dominiert ein rund um die große Lichtkuppel - nomen est omen - installierter Fadenvorhang den Raum. Je nach Lichteinfallwinkel wirkt er transparent oder lichtundurchlässig. Ein Effekt, der durch ein ausgefeiltes Beleuchtungskonzept unterstützt wird, das verschiedene Lichtszenarien automatisch den Tageszeiten anpasst. Eyecatcher sind darüber hinaus die neuen, unterschiedlich großen Deckenleuchten "Rotonda" der Firma Schmitz-Leuchten, Arnsberg. "Sehr stolz sind wir auch auf unsere neuen Restaurantstühle", sagt Eigentümerin und Geschäftsführerin Gabriele Christ. "Wir haben uns für das Modell "Savoy" der amerikanischen Designerin Nancy Robbins entschieden. Die Stühle wurden in Spanien mit roten, floralen Mustern auf braunem Grund bezogen." Akzente in diesem hellen, leichten und mediterranen Ensemble setzt auch das neue Geschirr der Serie "Event" des Porzellanherstellers Schönwald, dessen klare Linien sich optimal in das neue Gesamtkonzept einfügen.

"Sinnlich und sinnvoll"...

... ist das so genannte erweiterte Gastronomie-Konzept mit ökologischen i-Tüpfelchen für den gesundheits- und figurbewussten Gast. Denn Küchenchef Kai Liebert hat die Speisekarte lukullisch bereichert: Neben den regionalen und internationalen Spezialitäten steht nun auch eine Ernährung mit Bio-Produkten auf dem Programm – eben eine Kombination aus „sinnlich und sinnvoll“, Dazu gehören Kreationen wie Bio-Rinderrückensteak mit nativem Olivenöl, Aprikosenchutney und Cous-Cous" oder „Bio-Rote Beete gefüllt mit Fetakäse an Nicola-Kartoffeln und frischem Meerrettich", Die monatlich wechselnden, saisonalen Gerichte sowie deutsche Klassiker werden in moderner Form präsentiert.

Ein besonderes, ganz neues "Schmankerl" anlässlich des weit bekannten Sonntags-Brunch ist die Möglichkeit für Gäste, kleine Informationsveranstaltungen zu wechselnden Gastronomie- Themen zu besuchen. Die Idee dahinter: „Ob ‚Feine Patisserie‘ oder ‚Olivenöl-Degustation‘ - unsere Gäste sollen vom Brunch mehr als nur den kulinarischen Genuss mit nach Hause nehmen", so Gabriele Christ.

Last but not least: Jedes Best Western ist unabhängig und wird privat geführt. Die Best Western Premier Hotels stehen darüber hinaus für exquisites Ambiente, hohe Ansprüche und Liebe zum Detail. Man kann auch sagen, sie stehen für die "Tendenz zur eigenen Note", In diesem Zusammenhang: In Hanau-Steinheim wird von Montag bis Samstag in der Zeit von 6.30 bis 18.30 Uhr ein "All day long"- Frühstück serviert ein Special für Jetlagger, Lover, Wellness-Freaks und alle die ohne Zeitbeschränkung genießen wollen. In der Villa Stokkum ist alles möglich.