

Das Parkhotel Wehrle in Triberg erfindet sich neu.

Das Traditionshotel lässt die Jungen ran und setzt sich dabei radikal über verkrustete Hotelstrukturen hinweg.

Das Wehrle setzt auf Persönlichkeiten und neue Ideen statt auf überlebte Konventionen der Branche.

Triberg 08.11.2018. „Das neue Wehrle soll das führende Spa Boutique Hotel im Schwarzwald und ein kulinarischer Hotspot werden“, gibt Bärbel Hutmacher, Geschäftsführerin der MOON NEW ERA HOTELS Triberg Betriebsgesellschaft mbH die Ziele des Traditionshotels bekannt. Nur gut einen Monat nach der Übernahme dieses großen Hotelnamens im Schwarzwald setzt man bereits das Konzept der Zukunft um.

„Unsere Herangehensweise ist denkbar einfach“, führt Bärbel Hutmacher aus. „Wir haben die Evolution des Wehrle von der Marktseite entwickelt, statt bei Hotelkonzepten des Wettbewerbes zu wildern. Dazu trauen wir uns, gelernte und immer dagewesene Angebotsformen einfach zu verändern, und haben den Mut, die Verantwortung vorbehaltlos an junge Mitarbeiter abzugeben und alle Mitarbeiter mit ihrer Meinung zu involvieren.“

Bereits in den ersten Wochen hat sich die Kultur im Hotel komplett verändert. Konzepte werden nicht top down ausgerollt, sondern die beste Idee kommt zum Zug, egal wer diese hat. Wir sind davon überzeugt, dass die Mitarbeiter im täglichen Gastkontakt oftmals viel bessere Produktideen haben als das Management am grünen Tisch“, beschreibt Bärbel Hutmacher die Repositionierung des Hotels weiter. „Diese Freiheit der Mitgestaltung kam für die Mitarbeiter zuerst total überraschend und zeigt, wie wenig fortschrittlich unsere Branche doch vielerorts in dieser Hinsicht ist.“

Die Kulinarik steht im Mittelpunkt des neuen Wehrle. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Manuel Triscari und erst seit sechs Jahren im Beruf. „Er ist ein Macher“, stellt Bärbel Hutmacher einen von zwei neuen Küchenchefs vor. Manuel Triscari trägt zukünftig nicht nur die Gesamtverantwortung für die gastronomische Leitung in einem Kooperationsmodell, sondern hat auch die beiden neuen Restaurantkonzepte „1608“ und die Neo-Kitchen-Küche „OX“ komplett selbst entwickelt. Wir haben ihm Raum zur kreativen Entwicklung gegeben, ganz ohne Restriktionen. Erlaubt war alles, was schmeckt; herausgekommen ist ein Crossover-Konzept mit einer wirklich neuen Küche von herausragender Qualität“. Das OX ist nicht

angepasst, sondern ein beeindruckend innovatives Konzept, das zukünftig das komplette Gegenstück zum Angebot des „1608“ mit seiner traditionellen badischen Küche nach überlieferten Rezepten bildet.

Die bisherigen drei Restaurants „roter Salon“, „Ochsenstube“ und „alte Schmiede“ sind im Parkhotel Wehrle nur noch Raumbezeichnungen. Auch hier bricht man mit alten Mustern. Angeboten wird ein Restaurant-im-Restaurant-Konzept, bei dem sich zwei Stilrichtungen der Küche in einer Karte wiederfinden und kreuz und quer bestellt werden können. Zu Triscaris Signature-Gerichten zählen schwarze Sepia-Käsespätzle „OX Style“ mit Pulpo, Blue Cheese und Granatapfel. Für die Entwicklung eines Desserts durchstreift Manuel Triscari schon mal den Wald und gießt Tannenzapfenformen aus Silikon für sein Dessert „Mischwald“.

Mit 25 Jahren Küchenchef eines Gourmetrestaurants zu sein und die Gesamtleitung der Gastronomie zu übernehmen – das ist bei den MOON Hotels kein Problem. Bei MOON setzt man auf den Tatendrang junger Talente und nimmt dafür Risiken in Kauf – auch um dem Nachwuchs echte Perspektiven in der Branche zu geben.

Äußerlich erinnert Manuel Triscari an einen Rockstar, aber seine Leidenschaft gehört dem Herd und im Tagesgeschäft agiert er hochprofessionell. Arjan Ptok ist ebenfalls 25 Jahre jung, aber etwas weniger wild – und das ist gut so. „Herr Ptok verkörpert für uns die regionale Verankerung des Wehrle, auf die wir großen Wert legen“, so Bärbel Hutmacher. Herr Ptok hat im Wehrle gelernt und damit eine Bilderbuchkarriere zum Küchenchef absolviert. In der Küche übernimmt er den traditionellen und regionalen Part. Die badische Küche hat Tradition und ist die Säule der Halbpension, für deren hohes Niveau das Wehrle bekannt ist. „Beiden Männern haben wir das absolute Vertrauen ausgesprochen“, sagt Bärbel Hutmacher und setzt damit eine Philosophie der MOON NEW ERA HOTELS um: jungen motivierten Menschen Chancen und eine Bühne zu geben.

Neu ist auch die Ausrichtung des Spa-Bereiches. „SPA & Retreat“ löst als Marke und Philosophie die bisherige medizinische Ausrichtung des „Sanitas Spa“ ab. Bereits ab Mitte November wird es eine eigene Produktlinie geben, die den Schwarzwald in den Spa holt und Behandlungen mit Produkten von Tanne und Honig bietet, aber auch beispielsweise eine Hamam-Zeremonie mit eigener Schafsmilchseife. Eine Stollensauna spielt ebenso auf die lokalen Sehenswürdigkeiten an wie eine Gesichtsbehandlung, die auf die Triberger Wasserfälle anstellt. Der Spa-Bereich bildet mit seiner Großzügigkeit und Modernität das Herzstück des Hotelkonzeptes.

Das Parkhotel Wehrle erfindet sich neu und wird zu DEM Spa Boutique Hotel und kulinarischen Hotspot mit anspruchsvoller, aber lässiger Küche im Schwarzwald.

Das Parkhotel Wehrle ist ein Betrieb der MOON NEW ERA HOTELS Gruppe. Die MOON NEW ERA HOTELS Hospitality Holding GmbH ist Käufer und Betreiber von Privathotels, vornehmlich und spezialisiert in der Nachfolgeregelung. Die MOON Hospitality Know How GmbH stellt vielfältige touristische Beratungsleistungen zur Verfügung. Gesellschafter im Alleineigentum der MOON Hospitality Gruppe ist Holger Hutmacher.

Kontakt:

info@welovemoon.de

www.welovemoon.de

www.parkhotel-wehrle.de

MOON NEW ERA HOTELS Hospitality Holding GmbH

Ahornstraße 47

71088 Holzgerlingen