

NEUERÖFFNUNG

Rosewood mit DACH-Premiere

Die asiatische Luxushotelkette hat jetzt in Wien ihr erstes Haus im deutschsprachigen Raum eröffnet.



Gediegene Eleganz: Die Zimmer im Rosewood Vienna.

Das Rosewood Vienna reiht sich ein in die Kollektion, zu der das Rosewood London, das Rosewood Castiglion del Bosco, das Hôtel de Crillon – A Rosewood Hotel und das Rosewood Villa Magna gehören. Kommendes Jahr soll ein Rosewood in München an den Start gehen (ahgz berichtete). Das Wiener Hotel ist untergebracht in einem früheren Bankgebäude, einem Wahrzeichen aus dem 19. Jahrhundert. Das luxuriöse Haus wartet auf mit 71 großzügigen Gästezimmern und 28 Suiten. Eine Brasserie im sechsten Stock und eine Bar auf dem Dach bieten Ausblicke über die Wiener Innenstadt. Das Asaya Spa wird ab September 2022 Behandlungen und Therapien anbieten. Werke von zeitgenössischen Künstlern zieren die Gästezimmer und das gesamte Haus. Das handgemalte Wandbild der österreichischen Künstlerin Marie Hartig schmückt die Lounge in der Lobby des Hotels. Die Gästezimmer vermitteln dank ihrer natürlichen Farbpalette Wärme und Raffinesse, Details wie handgefertigte Wandleuchten aus Messing verleihen den Räumen eine persönliche Note. Das Restaurant Neue Hoheit erinnert mit klassisch österreichischen Elementen an die Kaffeehäuser Wiens. Als Herzstück des Rosewood Vienna gilt die 178 Quadratmeter große Präsidentensuite. *hz*

HOTELPROJEKT

Bohrerhof bald mit Logis-Gästen

Familie Bohrer eröffnet demnächst in Südbaden ein Landhotel mit 64 Zimmern, das primär auf eigene Ressourcen setzt.



Bald fertig: Im September kommen die ersten Hotelgäste.

Seit mehr als 40 Jahren bauen die Bohrer in Hartheim am Rhein Spargel, Zucchini, Kürbis, Chicorée, Feldsalat und neuerdings auch Erdbeeren auf 200 Hektar Land an. Mit fast 50 Angestellten und Saisonkräften ist sie nicht nur ein wichtiger Arbeitgeber in der Region, sondern auch langjähriger Gemüseproduzent für die Handelskette Edeka. Jetzt kommt ein Hotel dazu. Die Fertigstellung des Landhotels Bohrerhof, eines dreigeschossigen Holzbaus in Tafelbauweise, erfolgt pünktlich zur Kürbissaison. Es handelt sich um ein ganzheitliches Konzept aus Landwirtschaft, Landmarkt, Landküche und Landhotel. Zielgruppe sind Paare, Familien und Geschäftsreisende, die im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Schweiz unterwegs sind. Erneuerbare Energien, nachhaltige Baustoffe und regionale Erzeugnisse prägen das Konzept: Heimische Baustoffe wie Tanne und Fichte aus dem Schwarzwald wurden verbaut, eine solarbetriebene Fotovoltaikanlage für Gastronomie, Hotel, Landwirtschaft und später auch für das Badehaus gibt es ebenso wie ein artarkes Heizungs- und Kühlsystem. Saisonale Produkte aus der Landwirtschaft werden verwendet für das Frühstücksbuffet und das Hof-Restaurant mit 200 Sitzplätzen sowie für eine eigene Hofbäckerei und -Konditorei. Finanziert wird das Projekt von mehr als 500 privaten Investoren, die im Durchschnitt 25.000 Euro bei einem Festzins von 5 Prozent anlegen und durch einen Eintrag ins Grundbuch zusätzlich abgesichert sind. *hz*

Gute Performance von B&B Germany

HOCHHEIM AM MAIN. Die Budget-Hotelgruppe legt überzeugende Zahlen vor. Mit einer Auslastung von rund 58 Prozent im ersten Halbjahr 2022 ist die B&B Hotels Germany GmbH trotz Einschränkungen etwa bei Messen zu Beginn des Jahres beinahe wieder auf dem Wert des ersten Halbjahres im Vor-Corona-Jahr 2019 (62 Prozent). Zudem liegt der Wert deutlich über der Auslastung der ersten Jahreshälfte 2021 von 27 Prozent. Mit den Monaten Juli, August und September stehen weitere belegungsstarke Monate bevor. Die hohe Auslastung spiegelt sich auch im Umsatz wider: Im ersten Halbjahr verzeichnete die Budget-Hotelkette einen Gesamtumsatz von 119,4 Millionen Euro und liegt damit fast 20 Millionen Euro über dem Wert des ersten Halbjahres 2019. Am 1. August ist das B&B Hotel Offenbach-Kaiserlei (131 Zimmer) an den Start gegangen. Es ist das zweite Haus der Gruppe in Offenbach und Nummer 155 in Deutschland. *id*

Zweiter Moxy-Standort in der Domstadt

KÖLN. Das Immobilienprojekt I/D Cologne wurde mit der Eröffnung eines Moxy Hotels am 1. August 2022 um ein modernes Lifestyle-Hotel erweitert. Das Hotel wird unter der Marke Moxy by Marriott geführt. Die Ghotel Group übernimmt den Hotelbetrieb der 222 Zimmer mit weiträumigem Lounge- und Barbereich sowie einem Fitnessstudio. Das neue Moxy Hotel befindet sich in prominenter Lage an der Ecke Schanzstraße und Peter-Hupertz-Straße. Zielgruppen sind Businessreisende ebenso wie die Eventgäste des naheliegenden E-Werks und des Palladiums. *beh*

Hotelier investiert in Mitarbeiterwohnen

CUXHAVEN. Das Best Western Hotel Das Donners in Cuxhaven baut ein modernes vierstöckiges Gebäude mit Mitarbeiterwohnungen. In den kommenden Monaten entsteht ein Neubau nach modernem Energieeffizienzstandard. Im Sommer nächsten Jahres soll alles fertig sein. Geschäftsführer Carsten Weber möchte mit dem Projekt für sein aktuelles Team sowie für potenzielle Bewerber einen Mehrwert schaffen und die Attraktivität von Arbeitsplätzen in Cuxhaven steigern. Darum hat Weber seine Pläne für die Erweiterung des Hotelkomplexes zunächst verschoben und das Mitarbeiter-Wohnhaus vorgezogen. Das geplante Gebäude soll künftig Platz für elf vollständig möblierte Wohnungen bieten. *hz*

IMPRESSUM

ahgz

122. Jahrgang

Verlag:
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Tel. 069 7595-0

Durchwahl:
Sie wählen 069 7595
und die angegebene Durchwahl.

Postanschrift:
60264 Frankfurt am Main

Internet:
www.ahgz.de

Geschäftsführung:
Peter Esser (Sprecher), Sönke Reimers (Sprecher), Thomas Berner, Markus Gotta

Aufsichtsrat:
Andreas Lorch, Catrin Lorch,
Dr. Edith Baumann-Lorch, Peter Rüb

Registergericht: Amtsgericht Frankfurt am Main,
HRB 8501
UStIdNr. nach § 27a UStG: DE 14139662

**Gesamtvorstandsleitung
Hotellerie & Gastronomie:**
Thomas Meyer

Chefredaktion:
Boris Tomic (Leitung, V.i.S.d.P.) -1509
Rolf Westermann (Chefredakteur) -3211
Claudia Zilz -1519

Chef vom Dienst:
Holger Zwinck -3217
holger.zwinck@dfv.de

Desk-Chef:
Dr. Jochen Zimmer
Design, Bau & Technik,
hoteldesign
jochen.zimmer@dfv.de -2695

Redaktion:
Christoph Aichele:
Gastronomie, Menschen, Industrie
christoph.aichele@dfv.de -3212
Marina Behre: Fachthemen,
Immobilien, Text
marina.behre@dfv.de -3213
Isabel Diez: Ausland, Digital,
isabel.diez@dfv.de -3214
Jan Paul Stich: Next Generation,
janpaul.stich@dfv.de -1504

Redaktionsassistenten:
Susanne Günther -1512
Martina Reif -1226
E-Mail: redaktion@ahgz.de

Grafik:
Elke Pflügradt
Frank Schantz

Leitung Produktion:
Hans Dreier -2463

Sales Director:
Marc D'Addetta -1791

Mediaberatung:
Marc Behrens -1773
Christoph Beyreiß -1772
Felix Bülmlein -1794
Christiane Mücher -1797
Martina Valerius -1785

Stellenmarkt:
Kristin Lohr -3103

Immobilienmarkt:
Anja Stanojevic -3161
Marion Baumbach -3162
immo@ahgz.de

Vertriebsleitung:
Heike Koch -1941

Abo-Service:
E-Mail: abo@ahgz.de

Erscheinungsweise:
14-täglich, jeweils samstags
ISSN 1863-8996

Bezugspreis:
Jahresabonnement Inland (Print + Digital): 369 €
zzgl. MwSt. Auslandspreis auf Anfrage.
Die Abonnementgebühren sind im voraus zahlbar. Mitglieder des Deutschen Tourismusverbandes sowie deren Mitglieder und die Mitglieder der Vereinigung ehemaliger Hotelfachschüler Bad Reichenhall und die Mitglieder der Fachabteilungen Gemeinschaftsgastronomie und Systemgastronomie

des Dehoga Bundesverbandes e.V. erhalten die ahgz als Print- oder Digitalausgabe im Rahmen ihrer Verbandsmitgliedschaft. Der Bezugspreis wird durch den Mitgliedsbeitrag abgegolten. Abonnementkündigungen sind jeweils 2 Monate vor Beendigung des Berechnungszeitraums schriftlich mitzuteilen. Bei Nichterscheinen infolge höherer Gewalt oder nicht durch den Verlag verursachten Störungen im Betriebsablauf besteht kein Anspruch auf Lieferung der Zeitung oder Rückzahlung des Bezugsgeldes. Erfüllungsort und Gerichtsstand Frankfurt am Main.

Anzeigenpreisliste:
Nr. 2 vom 1.8.2022

Bankverbindung:
Frankfurter Sparkasse, Frankfurt a. M.
(BLZ 500 502 01), Kto.-Nr. 200 139 959
SWIFT BIC HELADEF1822
IBAN DE485005020100200139959

Druck:
Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH
Kuhrenstraße 4-6
64546 Morfelden-Walldorf

Nutzungsrechte:
Die vorliegende Fachzeitschrift wird in gedruckter und digitaler Form vertrieben und ist aus Datenbanken abrufbar. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Artikel und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung, Verbreitung, Digitalisierung, Speicherung in Datenbanksystemen oder Inter- und Intranets, ist unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz nichts anderes ergibt. Sollten Sie Artikel aus dieser Fachzeitschrift

nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder Ihr Intranet übernehmen oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der Deutscher Fachverlag GmbH erwerben. Ihre Anfrage können Sie per E-Mail an content.syndication@dfv.de richten.

Auskunft erhalten Sie telefonisch unter 069 7595-2042. Für die Übernahme von Artikeln in Ihren elektronischen Pressespiegel erhalten Sie die erforderlichen Rechte unter www.pressemonitor.de oder telefonisch unter 030 284930 bei der PMG Presse-Monitor GmbH. Copyright by Deutscher Fachverlag GmbH. Ohne Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung der veröffentlichten Beiträge strafbar. Mit der Annahme zur Veröffentlichung überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche Verlagsrecht für die Zeit bis zum Ablauf des Urheberrechts. Verbunden mit Der Hotelier, Der Gastronom, Hotel-Restaurant/Welt der Gastlichkeit, Gastgeber aktuell, Deutsche Hotel-Nachrichten mit Küche und Keller, Rheinisch-Westfälische Wirths-Zeitung, Deutsche Gaststätte, Deutsche Hotel-Zeitung, Die Gastronomie, Gastwirt + Hotelier, Das hessische Gastgewerbe, Neue Gastgewerbe Technik, Gastronomie und Hotellerie.

