

Romantik Hotel der Adelshof feierlich eröffnet.

Marko Achilles präsentiert zwei neue Restaurantkonzepte.

Schwäbisch Hall, 10.09.2018. Mit über 100 geladenen Gästen aus den Branchen Politik und Geschäftswelt wurde am Montagabend das Romantik Hotel der Adelshof in Schwäbisch Hall feierlich eröffnet. Nach der im Juli erfolgten Übernahme in Nachfolgeregelung wird nun mit neuen Ideen und zwischenzeitlich erfolgten Umbauten die Zukunft angegangen. Marko Achilles, geschäftsführender Direktor, nahm symbolisch gemeinsam mit seiner Frau Daniela den Schlüssel für das Traditionshotel entgegen.

„Hier weht frischer Wind in historischem Gemäuer“, begrüßte Marko Achilles seine Gäste und stellte die Neuerungen für die zukunftsfähige Ausrichtung als Konzept des modernen Traditionshotels vor. „Dieses historische Haus soll moderne Gäste beherbergen. Eine Geschichte, die bis in das 12. Jahrhundert zurückreicht, bringt uns in die Zukunft“, wusste Marko Achilles auf einen erlebnisreichen Abend einzustimmen. Der Adelshof ist das erste Haus am Platz und genauso beliebtes touristisches Reiseziel auf der Burgenstraße, wie auch Business Hotel für Geschäftsreisende und Tagungslocation in der Region der Weltmarktführer.

Gefeiert wurde nicht nur die Eröffnung nach Übernahme, sondern gleichzeitig die Premiere von zwei neuen Restaurants, die die zukünftige Visitenkarte des Hauses sein werden. Vorgestellt wurde ein Restaurant-im-Restaurant-Konzept, das Tradition und Gegenwart verbindet. Im denkmalgeschützten Restaurant Ratskeller wurde ein Stuckzimmer als Gegenentwurf zum historischen Gastraum modern gestaltet und mit exklusiven schwedischen Designermöbeln eingerichtet. Statt Tafelsilber gibt es regenbogenfarbene Gourmetlöffel, statt Kronleuchter zieren Federlampen die Decken. Und mit dem Ziel, kulinarisch eine Rolle in der Region zu spielen, wurde das Restaurant im Rahmen der Eröffnungsfeier TOWNHALL getauft.

„Als Restaurant-im-Restaurant-Konzept können unsere Gäste zukünftig zwischen zwei völlig unterschiedlichen Küchenrichtungen und Zubereitungsarten wählen, die aber dasselbe Produkt als Basis eint“, erklärt Marko Achilles. Im Restaurant Ratskeller wird nach traditionellen, überlieferten schwäbischen Rezepten gekocht. Hier kommt das Produkt auf den Teller, ohne Schnörkel, ohne Dekoration, einfach pure Regionalität. Die NEO FUSION Küche des TOWNHALL übernimmt nahezu dieselben Produkte und kombiniert diese in neuen kreativen Gerichten. „Erlaubt ist alles, was schmeckt“, ergänzt Marko Achilles und legt Wert darauf zu betonen, dass das Ziel der Auszeichnungen für das Restaurant das positive Feedback der Gäste sei. So werden zum Beispiel im Ratskeller klassische Maultaschen nach Hausrezept serviert und auf der Speisekarte des TOWNHALL wird die „Maultasche lauwarm“ angeboten.

Gemeint ist ein kräftiges Kalbstatar mit vielen frischen Kräutern, das als Luxusvariante der Füllung der Maultaschen nachempfunden ist. Nudelteig und Brühe finden sich in einer Terrine von Bouillonkartoffeln wieder und das Tatar wird auf einem Bett von asiatischem Nudelsalat angerichtet. Was dem Schwaben der Gaisburger Marsch ist, wird im Restaurant TOWNHALL als „Bouillabaisse extra dry“ zum Signature Dish. Die Zutaten der Bouillabaisse werden in Anspielung an extra dry nicht als Suppe, sondern Salat von Fisch und Meeresfrüchten serviert, kombiniert mit einem Schaum von Martini extra dry. „Wir gehen mit diesem Konzept neue Wege. Der Star ist das Konzept, der Star ist das Team, erlaubt ist alles, was unseren Gästen schmeckt. Wir wollen uns nicht an der Etikette von Gourmet-Restaurants messen lassen, sondern am Spaßfaktor im Team. Wenn das Team Spaß am Kochen hat, dann bekommen wir auch Qualität auf die Teller, klassische Regeln und Formen sind uns dabei nicht so wichtig“, erklärt Marko Achilles.

Der neue Adelshof präsentiert sich aber nicht nur mit einer neuen Küchenausrichtung, es wurde auch in weitere Gastbereiche investiert. Kompletten renoviert wurde die Lobby, die nun auch mit einem DELI-Angebot und Bistro-Gerichten zum Verweilen rund um den offenen Kamin einlädt. Auch eine private Lounge mit Blick auf den Marktplatz wurde ausgebaut. Hier können zukünftig exklusive Events rund um Zigarren und Spirituosen stattfinden.

Auch Holger Hutmacher, mit seiner MOON NEW ERA HOTELS Hospitality Holding neuer Eigentümer des Romantik Hotel der Adelshof, zeigt sich zufrieden. „Die Hotellerie der Zukunft sind nicht ausschließlich die me-too Produkte, sondern es gibt erhaltenswerte Traditionshotels, die mit moderner Ausrichtung Historie und Gegenwart verbinden können und damit Heimat, Kultur und Geschichte statt Lifestyle zeigen. Werte, auf die man sich wieder besinnen wird und die nie aus der Mode kommen. Das Reiseland Deutschland hat Profil, das sollen die MOON NEW ERA HOTELS zum Ausdruck bringen,“ so Hutmacher.

Das Romantikhôtel der Adelshof ist direkt am Marktplatz in Schwäbisch Hall gelegen und verfügt über 44 Zimmer, zwei Restaurants einen SPA-Bereich sowie eine Zigarren-Lounge. Die MOON NEW ERA HOTELS Hospitality Holding GmbH ist Käufer und Betreiber von Privathotels, vornehmlich und spezialisiert in der Nachfolgeregelung. Mit dem Romantikhôtel der Adelshof hat man am 16.07.2018 das erste Hotel erworben, weitere Objekte folgen im Jahresverlauf. Gesellschafter im Alleineigentum der MOON NEW ERA HOTELS Gruppe ist Holger Hutmacher.

Kontakt:

info@welovemoon.de

www.welovemoon.de

www.hotel-adelshof.de

MOON NEW ERA HOTELS Hospitality Holding GmbH

Ahornstraße 47, 71088 Holzgerlingen