



Chefkoch Markus Reindl



Technikleiter Alexander Matanov



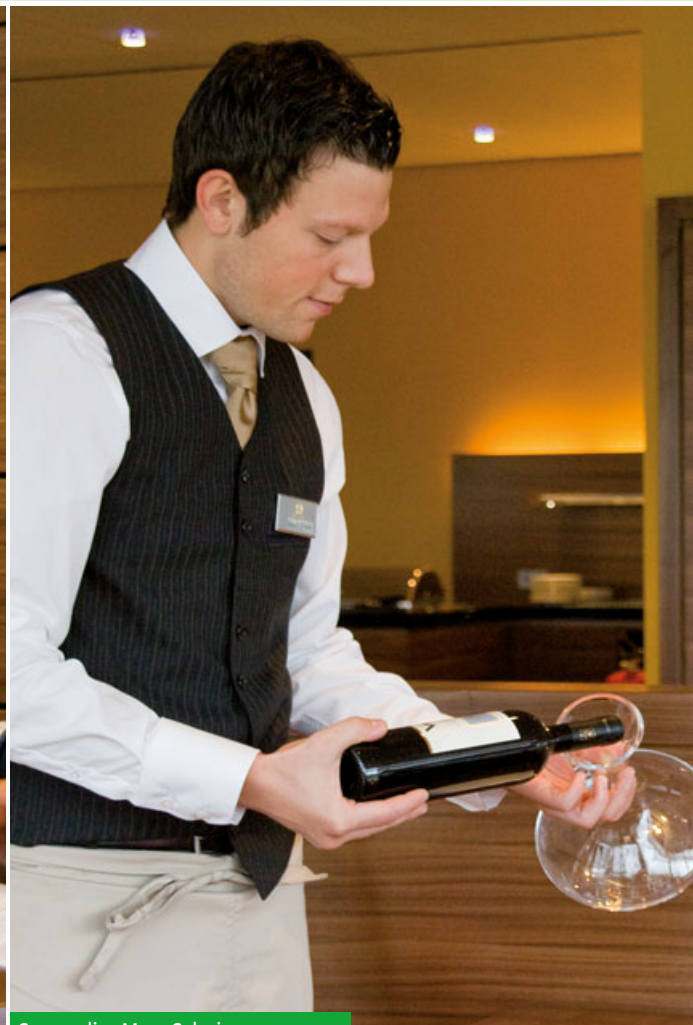
Hausdame Esther Tagscherer

WILLKOMMEN IM SCHLOSSHOTEL

Zwei Restaurants, ein Biergarten, 115 Zimmer & Suiten – das sind nur einige Zahlen zum neuen Hotel auf dem Schlossberg. Über 75 engagierte Profis sorgen seit zwei Wochen vor und hinter den Kulissen dafür, dass sich die Gäste aus Heidenheim und der ganzen Welt rundum wohlfühlen.



Rezeptionistin Jasmin Holzwarth



Sommelier Marc Schnierer

Waren es zuvor nur die zahllosen Handwerker, einige „Probeschläfer“ und die Fußballmannschaft von Rot-Weiß Erfurt, so betraten am 7. September die ersten regulären Gäste die Lobby des „Best Western Premier Schlosshotel Park Consul“, so der offizielle Name des neuen 4-Sterne-Superior-Domizils neben dem Congress Centrum.

Erster Ansprechpartner für die Gäste sind die vier Mitarbeiterinnen des Empfangsteams. Eine von ihnen ist die 28-jährige Jasmin Holzwarth, die nach dem Abitur am Heidenheimer Wirtschaftsgymnasium, ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau in Stuttgart und Stationen in England – „Da hat mich das Wetter aber vertrieben“ – und Spanien jetzt wieder an die Brenz zurückgekehrt ist.

„Nachdem meine Tante schon in der Hotelbranche tätig war, bin ich familiär vorbelastet“, erzählt sie lachend. „Ich konnte mir nie einen anderen Beruf vorstellen, und das neue Schlosshotel hier ist ein sehr interessantes Projekt.“

Rund 30 bis 40 % ausländische Gäste erwarten sie, und so sind Sprachkenntnisse – Englisch, Spanisch, Französisch – eine wichtige Qualifikation. Neben dem täglichen

Check-in und Check-out gehört auch die Gästeinformation zu ihren Aufgaben. „Wir sind hier im Hotel an der Rezeption zugleich der Concierge“, erklärt Jasmin Holzwarth. Und da sind gute Ortskenntnisse durchaus von Vorteil, weshalb es nicht verwundert, dass fast nur Heidenheimerinnen an der Rezeption des Schlosshotels tätig sind.

Bestens betreut

Ebenfalls aus Heidenheim stammt Marc Schnierer. Der 24-Jährige ist der Experte für die edlen Tropfen in den beiden Restaurants und darf sich mit dem Titel „IHK-geprüfter

Sommelier“ schmücken. „Zu dieser Qualifikation gehörten zahlreiche Seminare, aber auch die praktische Arbeit in einem Wein-„gut“, erzählt er. „Vom Rebenschneiden angefangen, haben wir alle Schritte der Weinherstellung kennengelernt.“

Rund 55 Weine aus den verschiedensten Anbaugebieten umfasst die Weinkarte – vom Württemberger bis zu exotischen Tropfen. Begutachtet werden kann die Auswahl im „Weinforum“, das direkt an die „Brasserie Saison“, das Hauptrestaurant des Hotels mit rund 80 Plätzen, anschließt und wo jeder Wein perfekt temperiert gelagert wird. „Ich denke, es herrscht in Heidenheim schon eine gewisse Erwartungshaltung. Aber wir wollen auf jeden Gast individuell eingehen und dabei trotzdem wir selbst sein“, erklärt Marc Schnierer die Philosophie.

Dass er das sicher schaffen wird, dafür sorgt nicht zuletzt seine Ausbildung, die



Interessante Kontraste bieten Schloss Hellenstein und daneben das neue Schlosshotel.



ihn unter anderem in die Traube Tonbach im Schwarzwald führte, eine der Top-Adressen der deutschen Gastronomie. „Es war für mich wichtig, so etwas kennenzulernen, aber so groß sind die Unterschiede nun auch nicht – und wir haben hier im Schlosshotel das gleiche Servicelevel wie in der Traube“, betont er.

Nachdem er schon mit 19 Jahren von Heidenheim fortgezogen war, freut er sich jetzt auf seine Heimatstadt: „Es ist schön, wieder hier zu sein!“

Import aus dem hohen Norden

Das meint auch Hilke Kaufhold, die erst seit August in Heidenheim lebt. Ursprünglich stammt die 20-Jährige aus dem schleswig-holsteinischen Neumünster. „Aber ich wollte unbedingt nach der Ausbildung in den Süden“, erzählt sie. Und so entdeckte sie im Internet die Stellenangebote des Schlosshotels, bewarb sich, wurde zum Vorstellungsgespräch eingeladen und zog kurz darauf nach Heidenheim, wo sie seitdem in einer WG im Flügel wohnt.

Ihr erster Eindruck? „Genial“, ist da zu hören, und schon schwärmt sie von den vielen Kulturangeboten, dem Brenzpark und den tollen Einkaufsmöglichkeiten. „Und dabei wusste ich vorher nicht einmal, wo Heidenheim überhaupt liegt“, gesteht sie.

Ähnlich begeistert spricht sie von „ihrem“ Hotel, wo sie vor allem als Servicemitarbeiterin in der Brasserie tätig sein wird. „Aber wir werden selbstverständlich auch in den Bars, in der Schlosswirtschaft und im Banqueting-Bereich arbeiten“, ergänzt sie. „Es ist ein tolles Team und wir konnten kaum erwarten, dass es nach den Trainingswochen endlich richtig losging.“

Schlossberg statt Wüste

Direkt zwischen den beiden Restaurants liegt strategisch optimal die hochmoderne Küche des Schlosshotels, das Reich von Küchenchef Markus Reindl. Der 31-jährige „Executive Head Chef“ – so sein offizieller Titel – kann trotz seiner noch jungen Jahre schon eine beachtliche Karriere vorweisen. Nach Stationen im Schlosshotel Neufahrn und im Parkhotel Oberstaufen war er anschließend in zwei irischen Top-Hotels in Mount Wolseley und in Dublin als Küchenchef verpflichtet, bevor er dann für Aldiana in Spanien tätig war.

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung – „In unserer Branche zieht es einen so alle zwei Jahre wieder woanders hin“ – hatte er eine Anzeige auf der Website



- ↑ Hilke Kaufhold ist sowohl in den Restaurants als auch den Bars im Einsatz.
- ↖ Ganz frisch dabei als Koch-Azubi: Vanessa Gschwendtner.
- ← Auch im großzügigen Wellness-Bereich sorgt Esther Tagscherer dafür, dass den Gästen nie die flauschigen Handtücher ausgehen, ...
- ↓ ... die regelmäßig von der externen Wäscherei direkt in die Wäschekammern geliefert werden.



www.hotelcareer.com geschaltet und erhielt kurz darauf einen Anruf von Hoteldirektor Michael Mönch. Erst lehnte er ab, fuhr dann aber eines Tages auf dem Weg vom Flughafen in seine niederbayrische Heimat an Heidenheim vorbei, schaute sich das im Entstehen befindliche Hotel an und war sofort begeistert. „Tja, und so ging es für meine Freundin, die hier als Restaurantleiterin tätig ist, und mich nach Heidenheim statt nach Abu Dhabi, wo ich schon fast einen Vertrag unterschrieben hatte“, erzählt er lachend.

Von Snacks bis zum Galadinner

Nun ist er mit seinem rund 20-köpfigen Team nicht nur für die beiden Hotelrestaurants, kleine Snacks in den Bars und den Room Service, sondern auch für das Catering im Congress Centrum zuständig. „Wir können hier ohne Probleme Menüs für 600 Gäste oder auch Buffets für 1.000 Personen auf-tischen“, berichtet Markus Reindl stolz. Auch wenn die Küche auf den ersten Blick nicht besonders groß erscheint, so ist sie doch mit der neuesten Technik perfekt ausgestattet.

„Gekocht wird immer im Hotel, während wir im CCH dann eine Regenerationsküche nutzen“, ergänzt Reindl. Was ein bisschen nach Krankenhaus klingt, bedeutet aber nicht, dass dort ganze Teller einfach nur aufgewärmt werden. Vielmehr werden alle warmen Bestandteile direkt im CCH angerichtet und dann heiß serviert.

Mit zu Reindls Team gehört auch Vanessa Geschwendtner. Die 18-Jährige startete am 1. September in die Ausbildung zur Köchin. „Ich hatte schon in der Schule kochen und koche auch gerne zu Hause für meine ganze Familie“, erzählt sie. Nach einigen Praktika in Heidenheimer Restaurants lernt sie jetzt im Schlosshotel alle Tricks und Kniffe. „Es ist anstrengender als ich dachte“, berichtet sie über ihre ersten Arbeitswochen, macht sich aber gleich wieder freudig ans Gemüseschneiden und das Zusammenstellen von Lunchpaketen.

Drei bis vier Schichten fahren Reindl und sein Team und so ist in der Küche immer Betrieb. „Das ist auch das Schöne an einer Hotelküche“, schwärmt er. „Während es morgens im Restaurant kalt ist und man als Chef erst mal das Licht anmachen muss, ist in der Hotelküche immer jemand da – rund um die Uhr.“

Bodenständig und innovativ

Für die Heidenheimer besonders interessant ist die Schlosswirtschaft, die über rund



- ↖ Handgeschabte, schwäbische „Spätzla“ gibt’s in der Schlosswirtschaft.
- ← Vor beiden Restaurants finden sich großzügige Terrassen.
- ↑ Den passenden Wein hält Marc Schnierer in seinem Weinforum bereit.

130 Plätze verfügt. Von ihr geht der Blick nach Norden zum Schloss und im Sommer wird der Biergarten mit seinen 160 Plätzen sicher einer der bevorzugten Plätze auf dem Schlossberg werden. Kulinarisch liegt der Schwerpunkt auf regionaler, schwäbischer Küche. „Wir kochen jeden Abend frisch, vor allem schwäbisch und mit einem Hauch Bayern“, erläutert Reindl, der aus Niederbayern stammt, sein Konzept. „Und wir möchten auch alte, ursprüngliche Gerichte wieder auf die Karte bringen, wie z. B. den Kirschnichl.“

Für die Brasserie – morgens und mittags der Schauplatz für das Frühstücks- und Lunchbuffet und abends für das „Fine Dining“ – geht es noch etwas spektakulärer zur Sache. „Im November wird Alexander Sownietz aus Wien nach Heidenheim kommen. Er hat 18 Punkte im Gault Millau und einen Michelin-Stern. Da kann Heidenheim gespannt sein“, verrät der Chefkoch, der übrigens auch zu Hause noch gern kocht. „Immer wenn ich meine Familie in Bayern besuche, werde ich spätestens um zehn aus dem Bett geworfen und in die Küche gesteckt“, erzählt er lachend. Eine echte Leibspeise hat Reindl dabei nicht. „Ich probiere gerne auch mal etwas Ausgeflipptes aus, genauso wie

ich auch bodenständige Sachen mag. Hauptsache, die Qualität stimmt.“

Immer sauber und gepflegt

Das gilt auch bei den 107 Zimmern und acht Suiten des Hauses. Dass sie immer tip top sind, dafür sorgt Esther Tagscherer mit ihrem Team. Die 27-jährige Hausdame lernte ihr Handwerk als Hotelfachfrau im Mövenpick-Hotel am Stuttgarter Flughafen, wo sie als Assistentin der Hausdame auch den Umzug in das neue Gebäude begleitete. Nach einer einjährigen Zwischenstation im elterlichen Betrieb freut sie sich jetzt auf die neue Herausforderung auf dem Schlossberg.

Rund 15 bis 20 Minuten haben ihre Mitarbeiterinnen für jedes Zimmer Zeit: Betten machen, Bad putzen, Handtücher wechseln, Staub saugen ... Mit kritischem Blick prüft Esther Tagscherer anschließend jedes Zimmer, bevor es im EDV-System als „frei“ markiert wird. „Eine Checkliste hab ich dafür aber nicht“, erklärt sie. „Schließlich habe ich das gelernt und dann hat man die Punkte alle im Kopf.“

Die Zimmer sind aber nicht das einzige Aufgabengebiet ihres Teams. „Wir kümmern uns auch um die Dienstkleidung aller Mitarbeiter und die Reinigung aller öffentlichen



Ganz gleich, ob es sich um die gigantischen Lüftungsanlagen oder die kilometerlangen Netzkabel handelt – die Technik des Hotels ist bei Alexander Matanov in guten Händen.

läutert Alexander Matanov anschaulich die Möglichkeiten der Technik. All dieser Komfort erfordert die entsprechende Technologie im Hintergrund. Fünf Serverräume, sieben Bereichsverteiler, ein Videoserver mit über 80 aktuellen Kinofilmen und Kilometer von Kupferkabeln und modernen Lichtwellenleitern – die Infrastruktur des Hotels stellt so manchen mittelständischen Betrieb in den Schatten.

Bei so viel EDV ist es sicher nicht von Nachteil, dass Alexander Matanov jahrelang bei einem IT-Dienstleister gearbeitet hat. „Aber da waren wir viel unterwegs und ich hatte nur wenig Zeit für meinen 4-jährigen Sohn“, berichtet er. Und so freut er sich jetzt auf seinen neuen Job im Schlosshotel.

Und dass technisch alles klappt, werden die Heidenheimer jeden Abend sehen, wenn das neue Hotel hell erleuchtet über dem Brenztal schwebt.

Flächen“, ergänzt sie. Bei den weiten Fluren und großzügigen Hallen des Schlosshotels eine wahrlich stattliche Aufgabe.

Hightech hinter den Kulissen

Eine solche hat auch Alexander Matanov vor sich, ist er doch als technischer Leiter für die ultramoderne Haustechnik des Hotels zuständig.

Die Innovationen beginnen schon beim Fernwärmesystem, mit dessen Hilfe das Hotel die gesamte Heizleistung vom Klinikum Heidenheim bezieht. Auch die Kühlung für die Gästezimmer, die Restaurants und die Kühlräume erfolgt auf diesem Weg, sodass

das Schlosshotel Heidenheims einziges voll klimatisiertes Hotel ist.

Das Datenetz kann sich ebenfalls sehen lassen. „Wir sind hier mit 35 MBit/s ans Internet angeschlossen“, erzählt der 35-jährige gelernte Elektroinstallateur stolz. „Jedes Zimmer hat natürlich Netzwerkanschluss und WLAN und mit den schnurlosen Telefonen aus ihren Zimmern sind die Gäste im ganzen Hotel erreichbar.“

Die gesamte Technik kann über Bussysteme von überall gesteuert werden. „Ich kann z. B. jeden Schalter frei belegen und damit auch von Zimmer 112 das Licht in einem Konferenzraum an- und ausschalten“, er-

Fragen Sie EVI.

Kein Öl. Kein Gas. Trotzdem warm.



Was ist EVI?

EVI ist eine neue Generation innovativer Wärmepumpen. Ohne Erdkolektor und ohne teure Bohrung sorgt EVI für eine sparsame Heizung ohne Öl und Gas.

Für wen ist EVI?

EVI kann sowohl im Altbau (Sanierung) als auch im Neubau eingesetzt werden.



Karl Joas GmbH & Co KG
Heizungs- und Klimatechnik
Steinheimer Str. 27-29
89518 Heidenheim

www.joas-haustechnik.de

Hermann Voith Galerie

KUNSTMUSEUM HEIDENHEIM



Paul Klee:
Ein Gefangener wird abgeführt



George Grosz:
Der Mädchenhändler



George Grosz:
Siegfried Hitler

alle: © VG Bild-Kunst, Bonn 2009

- **Schenkung Gunzenhauser**
29 Ölbilder, Zeichnungen und Graphiken
6. Mai bis 22. November 2009
- **George Grosz**
Misanthrop, Klassenkämpfer, Moralist
19. September bis 13. Dezember 2009



Stadt Heidenheim

Di/Do/Fr 10-12 und 14-17 Uhr,
Mi 10-12 und 14-19 Uhr, Sa/So 11-17 Uhr
Telefon 07321 - 327 48 10 oder 327 48 14
www.kunstmuseum-heidenheim.de