

## „Waldhotel Felsentor“ im Restart



HAUENSTEIN. Der Start im vergangenen September, als Magnus Zimmermann und Jonas Strauß das Hauensteiner Hotel „Felsentor“ erwarben und übernahmen, war vielversprechend. Dann aber stoppte Corona das gerade eröffnete Haus abrupt. Jetzt folgte der Restart: Und der lässt die Inhaber des nun als „Waldhotel Felsentor“ firmierenden Hauses

sehr optimistisch in die Zukunft blicken.

„Besser als gedacht“ sei man aus der verordneten Corona-Pause gekommen, sagt Magnus Zimmermann, der die Küche verantwortet und das Handwerk beispielsweise bei Eckart Witzigmann, im Waldorf-Astoria-Hotel in Bad Hofgastein oder im „Jagdhof“ in Filzmoos gelernt und zuletzt die Gäste im „Lam“ in Gleiszellen bekocht hat. Jonas Strauß ist zuständig für das Hotel-Management und den Service. Er war zuvor unter anderem im Kurhaus Trifels und in der Zeiskamer Mühle als Betriebsleiter tätig. Beide haben auch schon in verschiedenen Häusern zusammengearbeitet.

Strauß konstatiert, dass man bereits im Juni eine Hotel-Auslastung von 80 Prozent erreicht habe. Das „Felsentor“ sei sehr gut nachgefragt, vor allem, aber nicht nur der Sport-Tourismus mit Mountainbikern, Radtouristen und Wanderern, Sorge für rege Nachfrage. Unter anderen bietet man vor diesem Hintergrund ein Arrangement „Aktiv im Wald“ an. Der Tatsache, dass Hauenstein als Schuh-Hochburg gilt und das Zweibrücker Outlet nicht weit ist, wird man mit einem „Shopping-Weekend“ gerecht. „Das Angebot an Arrangements mit Pauschalen wollen wir weiter ausbauen“, nennen die beiden jungen Hoteliers eine zeitnah anzugehende Aufgabe.

Das Haus in der Bahnhofstraße verfügt über insgesamt 27 Zimmer. Sie sind zwischen 20 und bis 45 Quadratmeter groß. Dem großen Restaurant schließt sich ein Wintergarten und eine großzügige Terrasse an, von der der Blick in einen wunderschönen Garten fällt. 1600 Quadratmetern ist der Hotelpark groß, man findet darin zahlreiche Pflanzinseln mit derzeit üppiger Blütenpracht und Sträuchern, eine Grillhütte und einen Teich.

Für den Garten, der sich ebenerdig vor den Seminarräumen des Hauses öffnet, hat man eine eigene Snack-Karte konzipiert, die einfache klassische Gerichte wie

Wurstsalat oder „Wurstgrumbeere“ vorhält, die „wir auf unsere besondere Art zubereiten“, wie Magnus Zimmermann betont. Der Chef in der Küche pflegt ansonsten eine „gehobene Küche mit mediterranem Einschlag, keine Riesenkarte, sondern übersichtlich und für jeden ist etwas dabei“, ist er sich sicher.

Wert legt die Felsentor-Küche auf eigene Produkte: So backt man das Brot -etwa ein Bärlauch-Kümmelbrot- selbst, stellt Chutneys, eigene Gewürzmischungen und Senfe her. In den vergangenen Wochen wurde Sirup gekocht: In einer großen Gemeinschaftsaktion produzierte das Team 200 Liter Sirup aus Rhabarber, den man in den Gärten freundlicher Nachbarn ernten durften, 400 Liter Tannenspitzensirup und 600 Liter Holunderblütensirup. „Das sind jetzt einige Akzente, die wir setzen. Wir wollen aber den Anteil eigener Produkte in unserem Angebot weiter ausbauen“, sagt der Küchenchef und ist sich sicher: „Qualität zahlt sich aus.“

Die Weinkarte weist Tropfen bekannter Weingüter aus der Südpfalz auf: Gies-Düppel aus Birkweiler ist ebenso vertreten wie der Siebeldinger Wilhelmshof, das Weingut Porzelt aus Klingenstein und das „große Talent“ Vera Keller aus Göcklingen. Verschiedene Sorten Gin und Whisky, diverse Longdrinks und nicht alltägliche Aperitifs wie „Wildberry“ oder Mango-Maracuja finden sich ebenso auf der Getränkekarte.

Die Corona-Pause hat das Team, zu dem mittlerweile 19 Mitarbeiter zählen, heftig getroffen: „Aber wir haben das Beste daraus gemacht“, sagen Zimmermann und Strauß. Zunächst bot man „Gourmet-Boxen“ und „Die ganze Gans“ to go an, fuhr aber im Januar den Betrieb „auf ein Minimum zurück“. Die staatlichen November- und Dezember-Hilfen flossen zwar, danach aber war Ebbe. Dass einige Geschäftsreisende im Hotel abstiegen, habe „für überschaubare, aber hilfreiche Einnahmen“ gesorgt. Die Mitarbeiter freilich waren in Kurzarbeit.

Bis zur Wiedereröffnung wurde „alles, was möglich war, überarbeitet und renoviert“, berichten die beiden Hoteliers. Zimmer wurden auf Vordermann gebracht, die Küche „auseinandergenommen“ und ergänzt, sodass die Abläufe optimiert werden konnten. Jetzt hat man noch einige energetische Korrekturen vor: So soll ein gasbetriebenes Blockheizkraftwerk den hohen Energiebedarf im Haus decken. Auch eine Photovoltaikanlage ist angedacht.