

Hütten-Gaudi mitten in Hessen

Erlebnisgastronomie pur: Dorf Alm begeistert mit Alpenatmosphäre / Multifunktionales Konzept in verschiedenen Räumen / Ergänzung zum Hotel

WILLINGEN. Alpenländische Tracht ist Pflicht: In der Dorf Alm im Wintersportort Willinger werden die Gäste in Lederhosen und rot karierten Blusen empfangen. Das verbreitet Wohlgefühl-Atmosphäre. Einentendes Ziel dieser Ganztagsgastronomie: Die Gäste sollen etwas erleben.

Geschäftsführerin Gerlinde Scriba kennt den Willinger Gast aus ihrer Tätigkeit im Willinger Brauhaus seit Jahren. „Wir müssen Erlebnisse vermitteln und eine gemütliche Atmosphäre schaffen, dann funktionieren Konzepte hier im Ort fast immer“, sagt sie. Das Beispiel Dorf Alm lebt es vor. Ein Stück österreichisches Flair in Hessen vermittelt Urlaubsgefühle und Geselligkeit.

Von deftig bis edel

„Das war genau unsere Zielsetzung. Die Dorf Alm steht für Gastlichkeit und Frohsinn. Sie ist multifunktional, bedient mehrere Themen und demzufolge eine breite Zielgruppe. Das bedeutet, dass wir neben deftigen Speisen auch ein mehrgängiges Menü auf der Karte haben, am Nachmittag beispielsweise Kaffee und Kuchen anbieten und abends neben Bier auch Champagner bereit halten“, beschreibt Pächter und Hotelier Gert Göbel sein Konzept.



Nah am Gast: Sven Berger (links) und John-Carlos Koch beim Frontcooking

Gewagt ist es schon, aber in sich schlüssig. Denn Willingen ist Weltcup-Skiort. Das zieht jedes Jahr etliche Wintersporttouristen in den Ort, und denen ist auch die Atmosphäre in den Skigebieten der Alpen nicht unbekannt. „Ich war im Skiurlaub in Österreich und angetan von den gemütlichen Almhütten. Dieses Gefühl der Gastlichkeit wollte ich unbedingt hierherholen“, sagt Göbel. Entstanden ist die Dorf Alm mitten auf der Hauptmeile des Wintersportortes mit ihrem aus der Reihe tanzenden Ambiente.



Gepflegt rustikal: Im Stadt erleben die Gäste Après-Ski-Atmosphäre wie in den Alpen

Fotos: Silke Liebig-Braunholz

„Wir sind anders und schon deshalb interessant. Vom ersten Tag an kamen die Gäste in unser Haus, ohne dass wir Werbung machen mussten“, betont Gerlinde Scriba. Die einladende Terrasse, das auffällige Alm-Logo und das Maskottchen Bertl begegnen den vorbeilaufenden Touristen und Einheimischen schon auf der Straße. „Unser Bertl geistert überall herum und natürlich auch auf dem Werbeplakat draußen vor der Tür. Wenn die Gäste hereingekommen sind, finden sie ihn auf der Speisekarte, den Visitenkarten und auch auf unseren Gutscheinen wieder“, sagt Scriba.

Jedes Detail soll so authentisch wie möglich sein. Dazu gehört auch die Präsenz der Wirtshauseschefin täglich ab 10.30 Uhr. „Ich arbeite lieber an der Theke mit als im Hintergrund. So kann ich auf die Bedürfnisse der Gäste reagieren.“ Wichtig ist ihr vor allem ein gutes Niveau – die gepflegte Gastlichkeit eben, die in der Dorf Alm verbreitet werden soll. „Unsere Gäste sollen ein frisch gezapftes Bier trinken und sich dabei gut unterhalten können. Dafür haben wir einige Rückzugsmöglichkeiten geschaffen, sodass sich das Tagesgeschäft nicht nur an der Theke abspielt“, erläutert Scriba.

Verkostungen im Weinkeller

In der Tat ist die Dorf Alm in jeder Ecke ein wenig anders gestaltet. Die Räucherzimmer ist grundsätzlich nur für Raucher gedacht und kann durch eine Glasstür verschlossen werden. In der Kaminstube nebenan ist es gemütlich, im Stadt geht es rustikaler zu – „hier bekommen sie ihr Schmalzbrötchen auf dem Holzbrett oder die Sülze im Glas serviert“, sagt Scriba. Hinzu gesellt sich die Gute Stube. „Das ist der Bereich, in dem wir auch mal eine größere Gesellschaft empfangen und beispielsweise Konfirmationen stattfinden können. Hier wird anders eingedeckt als etwa in unserem Show-Weinkeller, den wir ausschließlich für Weinverkostungen bereithalten“, sagt Stephanie Göbel, die wie Gerlinde Scriba Gesellschafterin dieses Objektes ist.

Die Idee zur Übernahme der einstigen Pension entstand aus dem notwendigen Renovierungsbedarf heraus. Der benachbarte Hotelier Gert Göbel vom Landhotel sah seine Chance für ein einmaliges Konzept und investierte rund 1,1 Mio. Euro in die Gastro-

nomie inklusive der 19 Gästezimmer, die sich über der Dorf Alm befinden. Jetzt profitiert nicht nur die Gastronomie von der angegliederten Pension, sondern auch das Landhotel von der Gastronomie. „Wir haben oft Tagungen im Haus nebenan und die Teilnehmer wollen abends etwas erleben. Da können sie jetzt in die Dorf Alm kommen. Andererseits haben wir hier aber auch die Möglichkeit, unseren

Hausgästen Halbpension anzubieten“, bemerkt Gerlinde Scriba.

So rechnet sich das Konzept bereits durch die vielfachen Nutzungsmöglichkeiten. Auch deshalb wurden die vielen verschiedenen Bereiche geschaffen, die sich in der Ausgestaltung ähneln, jedoch nicht identisch sind. Zwar wurde der gesamte Innenraum ausschließlich mit Altholz ausgestattet, die Stühle und Tische jedoch direkt

aus Österreich geholt und dem Themenbereich entsprechend angepasst. Auch die Gardinen und Polster sind unterschiedlich. Lediglich die Gedecke auf den Tischen sind identisch: Das Besteck steht in Bierkrügen und hochwertigen Textil-Servietten eingeschlagen griffbereit. So umschreibt man jetzt eben auch in Willingen den Begriff Gemütlichkeit.

Silke Liebig-Braunholz

Anzeige

SERVETTEN, TISCHDECKEN, COASTER & MEHR VON IHREM GASTRO-SPEZIALISTEN

INSPIRATION

www.mank.de [+49(0)2689-9415-0]

JETZT KATALOG 2008 ANFORDERN!

Mank®
TISSUE + PAPER PRODUCTS

Dorf Alm

- **Pächter:** Gert Göbel
- **Geschäftsführer:** Stephanie Göbel/Gerlinde Scriba
- **Küchenchef:** Stefan Perach
- **Mitarbeiter:** 10 Vollzeit und 15 Aushilfen
- **Plätze:** 150
- **Preise (Hauptgericht):** 7,50 bis 17,50 Euro
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Durchschnittsbon:** 20 Euro
- **Brauerei:** Veltins und Willinger Brauhaus
- **Kontakt:**
Briloner Straße 44
34508 Willingen
Tel. 05632 966190
www.dorf-alm.de