

Wo Luther einst die Bibel übersetzte

Das Hotel auf der Wartburg profitiert von seiner einmaligen Geschichte: Arrangements und Küchenangebot nehmen kreativ Bezug darauf

EISENACH. Seit die ersten Pilger vor beinahe 100 Jahren an die Pforten der Wartburg klopfen, herrscht in den Gemächern eine gasthöffliche Atmosphäre. Mit der Burg-Restaurierung vor acht Jahren hat jetzt zeitgemäßer Komfort zwischen Natursteingemäuer und Fachwerk Einzug gehalten. Wandmalereien und Ornamente zieren die individuell eingerichteten Räume in grünen, gelben und roten Farbtönen.

Michelinsterne im Visier

Der konzeptionelle Schwerpunkt, den die Arkona Management GmbH als Betreibergesellschaft seither gesetzt hat, liegt auf einem gehobenen gastronomischen Angebot. Küchenchef Peter Thiel hat einen Michelinsterne im Visier – 2008 erhielt seine Küche 12 Punkte im Gault Millau und 2,5 „F“ im Feinschmecker. Mit Felsenaustern auf gestoßenem Eis, Salat von Wildkräutern mit Wachtelbrust oder gebrautem Wolfsbarsch mit Jakobsmuscheltempura an Korianderminzeln überzeugt er seine Gäste bereits jetzt.

Beste Voraussetzungen für Hoteldirektor Markus Buchhagen, neue Zielgruppen zu erschließen. Seit der 5-Sterne-Klassifizierung vor fünf Jahren geht er neue Wege und will die gehobene Küche in der Landgrafentube neben der traditionellen in der Burgschenke etablieren. Im vergangenen Jahr hat er deshalb das Kulinarium eingeführt – ein monatliches Event, das die kreative Küche des Hauses in den Vordergrund stellt. Die Vermarktung erfolgt über ein Mailing, mit dem



Harmonisches Führungstrio: (von links) Hoteldirektor Markus Buchhagen, Küchenchef Peter Thiel und Verkaufsdirektorin Dorothee Schmidt
Foto: Silke Liebig-Braunholz

Stammgäste und potenzielle neue Gäste angesprochen werden. Bisher war jede Veranstaltung gut ausgebucht. Die Themen sind auf eine Zielgruppe aus-

gerichtet, die auch Angebote zu den kulturellen Höhepunkten auf der Wartburg erwartet. Immer wieder spielt deren Geschichte und die ihrer

Umgebung eine Rolle in den Arrangements: Die Legende vom Rosenwunder nimmt Bezug auf Elisabeth von Thüringen, die Perlen deutscher Kultur führen durch Weimar und Erfurt. Auch im Hotel finden sich kleine Anekdoten über die Geschichte der Burg, beispielsweise im behaglichen Kaminzimmer, in dem Buchbände zur Architektur einsehbar sind.

Die Ruhe und Abgeschlossenheit des Standortes begeistert nicht nur Individualgäste, die sich im Luther-, Elisabethen- oder Prinzenzimmer einquartieren, sondern auch Tagungsgäste. „Mit drei Tagungsräumen für bis zu 160 Per-

sonen konzentrieren wir uns auf die kleineren Tagungen und Unternehmen“, sagt Verkaufsdirektorin Dorothee Schmidt. „Für diese bieten wir zudem Geländespiele wie Waldmeister oder TurboSalesmen an.“ Der Wappensaal wird für größere Veranstaltungen und Empfänge genutzt, wie kürzlich für die Jahrestagung der Unesco Deutschland. Im Jägerzimmer hat das Eisener Ständesamt eine Nebenstelle eingerichtet – im Stilguide 2008 wurde das Haus als bestes Hochzeits-hotel Deutschlands erwähnt.

Mit Exklusivität punkten

Mit den gesetzten Schwerpunkten ist Buchhagen erfolgreich. 2008 lag die Auslastung bei 66,5 Prozent. „Unser Erfolg beruht auf den Aspekten Individualität, Freundlichkeit und Komfort. Die Mitarbeiter sind lange bei uns und unsere Gäste spüren die Zufriedenheit und Harmonie innerhalb des Teams“, sagt der Direktor, der sein Hotel neben Häusern wie dem Russischen Hof in Weimar positioniert. Er weiß, dass ein 5-Sterne-Haus wie seines, das auch von den gezählten 400.000 Tagestouristen pro Jahr profitiert, nur durch Exklusivität überleben kann. Deshalb bietet er gern das besondere Etwas: „Unser Gast zahlt einen guten Preis und darf dafür auch einiges erwarten. Bei uns ist beispielsweise die Minibar im Preis inbegriffen“, betont er. Bademantel und Hausschlappen für den erst 2004 entstandenen Wellnessbereich sind ohnehin selbstverständlich.

Silke Liebig-Braunholz

Hotel Auf der Wartburg

- ▶ **Eröffnet:** 1914
- ▶ **Eigentümer:** Wartburgstiftung
- ▶ **Pächter:** Arkona Management GmbH
- ▶ **Direktor:** Markus Buchhagen
- ▶ **Mitarbeiter:** 70
- ▶ **Zimmer/Betten:** 35/62
- ▶ **Durchschnittliche Aufenthaltsdauer:** 2,3 Tage
- ▶ **Umsatz:** zirka 1 Mio. Euro
- ▶ **Durchschnittspreis:** 150 Euro
- ▶ **Kontakt:** 99817 Eisenach
Tel. 03691 7970
www.wartburghotel.de