

JORDAN MOZER, DESIGNER UND KÜNSTLER
**„Panik in Lösungen
 verwandeln.“**
 Seiten 2 und 3



Am Wehnhahn 100 / 40211 Düsseldorf

Anzeige

hogafit.de
 Das Online-Lampostel von
 TOP-Köchen, Akademikern und ahgz

**Starte kostenlos unter
 www.hogafit.de**

EDITORIAL

**Die robuste
 Branche**

Rolf Westermann
 Chefredakteur ahgz



„Es ist nicht unsere erste Pandemie“, sagt der Designer und Künstler Jordan Mozer im ahgz-Interview. Er ist zuversichtlich, dass die kreativen Köpfe der Branche es schaffen, ein attraktives „New Normal“ zu entwickeln. Mozer sieht viele Stellschrauben, die gedreht werden können. Vor allem aber glaubt er an die Wandlungsfähigkeit der Gastronomie und Hotellerie. Dazu genügt es nicht, den alten Regeln zu folgen oder sich nur zu ärgern. Kreative Veränderung ist notwendig.
 → r.westermann@ahgz.de

ZITAT DER WOCHE

„Gleichwohl wird unsere Branche nach der Krise wieder zu dem werden, was sie immer war, ein Treffpunkt zum Austausch.“
 Hotelberater Axel Deitermann (Hotel Affairs Consulting), Seite 20

UNTEN LINKS

Lockdown light



Der Lockdown gefällt keinem. Einfach ignorieren wollte ihn ein Hotelier in Köln. 43 Gäste entdeckte die Polizei in dem 3-Sterne-Haus, die Hälfte waren Touristen, für die ein Beherbergungsverbot gilt. Meldeblätter waren auch unvollständig. Das Pikante dabei: Die Polizisten hatte ein Gast gerufen, der sich von einer Prostituierten in seinem Zimmer betrogen fühlte... eck



Der Patient als Gast

Gesundheit und Hospitality sind eine erfolgreiche Kombination, wie hier die Waldkliniken Eisenberg von Stardesigner Matteo Thun. → Seite 12

CORONAKRISE

Existenzangst und trübe Aussichten

Gastronomen und Hoteliers sind verzweifelt: Die versprochenen Novemberhilfen stehen noch aus, und Weihnachten droht zum Fiasko zu werden.

einem vorläufigen Insolvenzverfahren. Das Haus gehört zur Brendal-Gruppe, die in Köln und Heidenheim/Brenz weitere Park-Consul-Hotels betreibt. Nach Aussage eines Sprechers betrifft die Insolvenz die gesamte Gruppe. Ebenfalls erwischt hat es die Betreiberfirmen der Swissötsels Basel und Zürich.

Kaum jemand will an den Feiertagen essen gehen

Der Wille durchzuhalten, ist bei Wirten und Hoteliers aber weiterhin groß. Alexander Huber, Vorsitzender der Jeunes Restaurateurs in Deutschland, lobt die angekündigten Novemberhilfen: „Diese Regelung verschafft unseren Betrieben etwas Luft und mildert zumindest die Einnahmeausfälle etwas ab, die durch den Verlust des Weihnachtsgeschäfts entstehen werden.“ Gehe der Lockdown im Dezember jedoch weiter, müssten die Hilfen dringend fortgesetzt werden, so Huber. Aber selbst wenn Restaurants im Dezember wieder öffnen dürfen, sind



Alexander Huber von den Jeunes Restaurateurs: „Die Novemberhilfen verschaffen uns etwas Luft.“

die Aussichten nicht rosig. Laut einer Umfrage des E-Commerce-Anbieters Lightspeed planen in Deutschland derzeit nur gut 6 Prozent der Befragten, an Weihnachten essen zu gehen. Sich stattdessen von einem Fine-Dining-Restaurant beliefern zu lassen, ist für knapp die Hälfte auch keine Option. Fest steht: Weihnachten 2020 wird hart für Deutschlands Wirte und

Hoteliers. Für zusätzlichen Ärger sorgt in diesen Tagen auch der Entwurf zum Bundesinfektionsschutzgesetz, der in der vorvergangenen Woche von der Regierungskoalition in den Bundestag eingebracht wurde.

Ein Gesetzentwurf sorgt für mächtig Ärger

Grund für den Zorn: Bei einem pandemiebedingten, staatlich verordneten Lockdown ist in dem Gesetzentwurf kein expliziter Rechtsanspruch auf Entschädigung für Gastronomiebeschränkungen und Beherbergungsverbote vorgesehen. Der Dehoga hält das für krass rechtswidrig. Ebenso sieht das der streitbare Dorint-Aufsichtsratschef Dirk Iserlohe in seinem mittlerweile 21. Brief an Bundeskanzlerin Angela Merkel. Darin schreibt er: „Ich bitte Sie heute einmal mehr, bei allen redlichen Anstrengungen erst-rangig die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen, nicht ganze Branchen zu opfern.“ hz

→ Seite 3

DIGITAL

Mit smarter Technik zu mehr Bestellungen
 Seite 5

HOTELLERIE

Die Stunde der Schnäppchenjäger
 Seite 9

GASTRONOMIE

Das neue vegane Konzept Vunk Food in Frankfurt
 Seite 10

FACHTHEMA KASSENSYSTEME

Sicherheitseinrichtungen werden Pflicht
 Seiten 13 bis 15

MENSCHEN

Logan Seibert: Chef-Pâtissier der Schwarzwaldstube
 Seite 19

Kalbsfilet im Tramezzinibrot

Anzeige

Der Patient als Gast

Der Neubau der Waldkliniken Eisenberg in Thüringen sieht aus wie ein Wellnesshotel. Matteo Thun konzipierte ein Krankenhaus mit gehobenen Hotelstandards und setzt dabei auf die Kraft der heilenden Architektur.



Energieeffizient: Der Neubau besteht aus einer kreisrunden Holz-Hybrid-Konstruktion.

Eine Architektur aus der Feder eines Stararchitekten, ein Gourmet-Restaurant, eine Lobby mit Kaffeebar und sogar ein Concierge: Wer in den Waldkliniken in Eisenberg „eincheckt“, wähnt sich wie in einem Hotel der Luxusklasse. Doch die Gäste heißen hier Patienten und wollen vor allem eines: gesund werden.

In Thüringen ist Ende Oktober ein Krankenhaus an den Start gegangen, das aussieht wie ein Wellnesshotel. Für die Konzeption zeichnet kein Geringerer als Matteo Thun verantwortlich, der zusammen mit den Experten für Gesundheits- und Forschungsbauten HDR einen kreisrunden Bau mit Holzfassade, 128 komfortablen Patientenzimmern und 246 Betten plante. Kostenpunkt: 62,5 Mio. Euro.

Kaminfeuer in der Lobby, Brotduft in der Nase

Die Idee dahinter stammt von Waldkliniken-Geschäftsführer David-Ruben Thies, der fast die ganze Welt bereist, um in Thüringen ein Krankenhaus mit Hotelmaßstäben zu realisieren. Mehr als zehn Jahre lang kämpfte er dafür, alle Entscheidungsträger von der Kommune bis zum Gesundheitsministerium der Landesregierung von seiner Idee zu überzeugen. Schlüsselbegriff ist für ihn die „Hospitality“, in der sich das griechische Wort „Hospis“ für Gast und „Hospital“ (Krankenhaus) verbirgt, und im Fall der Waldkliniken in eine ganz besondere „Hospitality“ (Hospital architecture) mündet.

Nicht nur das Thema Gesundheit wurde architektonisch völlig neu kon-

zipiert – auch die Bereiche Pflege, Patienten-Aufnahme, die Zimmer sowie IT und Patientenverpflegung sind neugestaltet. Behandelt werden in Eisenberg Patienten aller Kassen: Nur 13 Betten sind Privatpatienten vorbehalten. Dieser Bereich wurde vom Dehoga Thüringen noch vor der offiziellen Eröffnung Ende Oktober mit fünf

Laut
Wirtschaftsprüfer
PwC liegt das
Wachstum
von Gesundheitstourismus
in der EU bei rund
15 %
pro Jahr

Sternen zertifiziert, die anderen Zimmer erhielten ein 4-Sterne-Zertifikat.

Beim Rundgang durchs Haus wird deutlich: Form, Funktion und Gestaltung gehen eine gelungene Symbiose ein. Zu verdanken ist dies Matteo Thun, der profunde Kenntnisse in der Hotelarchitektur mitbringt. Zwar ist dies Thuns erstes Krankenhaus – doch bereits bei seinem Entwurf für das Waldhotel Health & Medical Excellence auf dem Bürgenstock bei Luzern bewies er einen bemerkenswerten Sinn für Symmetrie und Aufgeräumtheit (*ahgz hoteldesign 1/2018*).

Auch die Waldkliniken gestaltete der Mailänder Architekt als Ort der Heilung und Entspannung – Stichwort: Healing architecture. Das zeigt sich bereits im lichtdurchfluteten Eingangs-

bereich: Im Kamin prasselt Feuer und statt des üblichen Geruchs nach Desinfektionsmitteln weht vom nahen Bistro der Duft von frisch gebackenem Brot heran. In der sich anschließenden Lobby sitzen Gäste auf bequemem Sesseln und kommen in normalen Zeiten bei Kaffeespezialitäten, Wein, Snacks und Kuchen zusammen.

Auch die Zimmer versprechen Wohlbefinden: Durch den runden Grundriss des Neubaus haben die Patienten aus jedem Zimmer Blick ins Grüne. Jeweils zwei Patienten teilen sich mit zwei weiteren Patienten eine großzügige Veranda und ein modernes Bad, das keine Nasszelle ist, sondern ein Wohlfühlbad. Innen und außen dominiert viel Grün. Natürliche Materialien, ein überlegter Einsatz von künstlichem- und Tageslicht sowie Farbkombinationen aus Flora und Fauna zeichnen das Gestaltungskonzept aus. „Design und Architektur verbinden die Ästhetik von Hospitality-Projekten mit denen im Gesundheitswesen. Sie sind hier auf einem Niveau vereint, das in Krankenhausumgebungen bisher nur selten zu finden ist und den Heilungsprozess begünstigen soll“, resümiert Thun.

Gourmetrestaurant in Planung

Mit Blick auf den begrünten Innenhof bildet das mit Tageslicht durchflutete Restaurant La Piazza den Mittelpunkt des Gebäudes, wo die meist gefähigsten Patienten ihr Mittagessen einnehmen können. Die Küche bereitet frische, gesunde Gerichte aus vorwiegend lokalen Produkten zu. Dazu können sich die Patienten im Lounge-Bereich, an der Bar oder auf der Terrasse erholen und treffen. Ein weiteres Restaurant Matteo soll nach der offiziellen Eröffnung als Gourmetrestaurant auch externe Feinschmecker begeistern.

Bereits vor vier Jahren begannen die Planungsarbeiten zu diesem ambitionierten Projekt. In einem 1:1-Mockup auf dem Gelände der Waldkliniken testeten alle Beteiligten die künftigen Patientenzimmer, Bäder, Terrassen und Gänge. Laut Thies konnten durch dieses Modell bei der Realisierung des echten Neubaus Kosten in fast siebenstelliger Höhe eingespart werden. Alles in allem habe der Neubau trotz anspruchsvoller Architektur „nicht mehr als ein herkömmliches Krankenhaus“ gekostet. *Petra Mewes, Natascha Ziltz*

Waldkliniken Eisenberg

GRÜNDUNG: 1945

ERÖFFNUNG: Neubau Bettenhaus Oktober 2020

BAUHERR/HAUPTGESELLSCHAFTER: Saale-Holzlandkreis (MindergeSELLSCHAFTER: Universitätsklinikum Jena)

GESCHÄFTSFÜHRER: David-Ruben Thies

INVESTITION: 62,5 Mio. Euro

ARCHITEKTEN: Matteo Thun & Partners, HDR GmbH

PLANUNGSZEIT: 2013 bis 2017

BAUZEIT: 2016 bis 2020

GESAMTFLÄCHE: 16.500 qm

UMBAUTE FLÄCHE: 66.500 qm

ZIMMER: 128 (davon 7 EZ Komfort, 3 DZ Komfort, 7 EZ Isolierung, 8 Boarding)

BETTEN: 246

PATIENTEN/JAHR: 60.000 (ambulant und stationär)

KONTAKT: waldkliniken-eisenberg.de



Einladend: Das Restaurant Matteo ist alles andere als eine Krankenhauskantine. Foto: HG&B