

hotellerie



Mitten im Grünen: Das Parkhotel Weiskirchen liegt im Naturpark Saar-Hunsrück.



Peregrin Maier in der hauseigenen Vinothek.



WELLNESSHOTELLERIE

Wasser, Wald und Wein

Das Parkhotel Weiskirchen lockt mit großem Spa sowie dem Flair und dem Service eines familiengeführten Hauses.

Gastgeber und Inhaber:

Peregrin Maier

Hoteldirektor: Markus Schraut

Gründungsjahr: April 1998

Letzte Renovierung: 2025

Anzahl Mitarbeiter: 100 inkl. 20 Auszubildenden

Zimmer: 125 Zimmer, Premiumzimmer, Studios, Suiten

Zimmerpreise: EZ ab 125 bis 150 Euro (mit Frühstück) DZ ab 150 Euro bis 235 Euro

Spa: 2500 qm (Koop. mit Gem. Weiskirchen); Medizinisches Reha-Zentrum auf 550 qm

Gastronomie: Restaurant Vier Jahreszeiten (140 Plätze, Terrasse 50); Brasserie (50 Plätze, Biergarten und Sonnenterrasse 80) Hotelbar, Lounge

Küchenchefs: Torsten Spies, Matthias Schlönvoigt

Preise Hauptgerichte:

Brasserie: 16 bis 32 Euro, Vier Jahreszeiten: 3-Gang-Menü 48 Euro, 4-Gänge-Menü 58 Euro

Als Peregrin Maier 1997 in den Naturpark Saar-Hunsrück kam, um als geschäftsführender Direktor die Eröffnung des neu errichteten Parkhotel Weiskirchen vorzubereiten, war seine Bleibeperspektive zunächst auf wenige Jahre ausgerichtet. Denn nach seiner Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten am Schluchsee prägten zeitlich begrenzte Stationen in der internationalen Hotellerie, etwa in Lausanne, London und Straßburg, aber auch in Häusern von Hilton und Steigenberger in Deutschland seinen Werdegang.

Doch mit seiner Expertise als Hotelbetriebswirt und Hotelmeister, vor allem aber dank seines unternehmerischen Talents meisterte er die Herausforderung, das 4-Sterne-Hotel erfolgreich im Markt zu positionieren. Das Gastgeber-Gen scheint ihm in die Wiege gelegt, denn als Hotelier trat Maier in die Fußstapfen seines Vaters, der im bayerischen Günzburg verschiedene Hotels geführt hatte, allerdings stets als Betreiber, nicht als Eigentümer.

Anstehende Besitzerwechsel im Parkhotel Weiskirchen brachten Maier dazu, 2007 das Haus mit wenig Eigenkapital zu übernehmen, gemeinsam mit dem ehemaligen Mövenpick-Controller Jürgen Zeroni, der noch heute als Mitigentümer an Bord ist.

Gastgeber-Gen liegt in der Familie

Peregrin Maiers Frau Sabine ist mit ihrem Händchen für Interior Design für das optische Erscheinungsbild und Ambiente des Hauses zuständig. Die nächste Generation scheint ebenfalls die Hotellerie im Blut zu haben: So hat Tochter Carolina (33) beispielsweise in der Berliner Sternegastronomie Köchin gelernt und BWL und Hotelfach studiert. Sohn Lukas (24) ist ausgebildeter Hotelfachmann und arbeitet derzeit im Chiemgauhof im F&B-Management.

„Anfangs schien unsere strategische Ausrichtung klar“, sagt Maier beim Ortstermin der *ahgz* zur Positionierung: „ein modernes Tagungs- und Konferenzhotel, optimal platziert neben den Hochwaldkliniken und dem überregionalen Medizinischschulungszentrum“. Doch ohne Belegungsverträge mit der Klinik habe man sich komplett eigenständig auf dem Markt positionieren müssen.

Zwar trat man 2000 der Kooperation Flair Hotels bei, löste diese aber nach rund zehn Jahren wieder auf zugunsten einer stärkeren Eigenprofilierung.

Ein Alleinstellungsmerkmal stellt die spezielle Konstruktion des Vitalis-Bäderzentrums dar, das der Gemeinde Weiskirchen gehört, aber vom Parkhotel betrieben wird. Die Gemeinde agiere dabei als verlässlicher Partner und ziehe bei größeren Investitionen mit, so Maier: „Für uns ist das Bad ein zentrales Standbein: Über 2500 Quadratmeter Wellness- und Saunalandschaft, ein attraktiver Fitnessbereich sowie ein extern betriebenes Beauty-Studio schaffen einen klaren Mehrwert sowohl für unsere Hotelgäste als auch für externe Nutzer.“

Den Longevity-Trend beobachtet Maier zwar mit Interesse, doch trotz der Lage im heilklimatischen Kurort Weiskirchen sieht er sein Haus nicht als Health Retreat. „Unser Profil ist auf klassisch-gehobene Wellness ausgerichtet, nicht auf medizinische Interventionshotellerie mit ärztlicher Betreuung.“ Der Fokus bleibe auf hochwertigen Spa-Erlebnissen, Entspannung und kulinarischem Genuss, ergänzt um Physiotherapie- und Fitnessangebote.

Insgesamt positioniert Maier das Haus bewusst als 4-Sterne-superior-Hotel – und zwar mit klarem Bekenntnis zur familiären Führung und ehrlicher Gastfreundschaft: „Wir verstehen uns weder als Luxushotel noch streben wir diese Klassifizierung an. Herzlichkeit, Authentizität und persönliche Begegnungen stehen für uns im Vordergrund.“

Eine wichtige Rolle spielen dabei die rund 100 Mitarbeiter, davon 20 Auszubildende, von denen einige auch aus Indonesien, Madagaskar und China kommen, wie Hoteldirektor Markus Schraut erläutert. Das Fundament sei eine ausgeprägte Willkommens- und Integrationskultur, eine individuelle Betreuung sowie Fortbildungen und Incentives, was zu einer geringen Fluktuation beitrage und vielfach Auszeichnungen für die Ausbildung gebracht habe. Der 44-jährige Hotelfachmann ist selbst bereits über zehn Jahre an Bord, nachdem er zuvor Führungspositionen in renommierten



ten Privat- und Kettenhotels innehatte.

Um für die Hauptzielgruppen – Wellness-, Feier- und Tagungsgäste – attraktiv zu bleiben, wurde seit der Übernahme 2007 massiv in die Substanz investiert. „Wir haben allein in den letzten zehn Jahren mehr als 5 Millionen Euro investiert: Suite- und Zimmerumbauten, neue Premium-Zimmer, Terrassengestaltung mit Überdachung, die Eventhütte, die Vinothek, die Erweiterung unseres Wellnessbereichs mit neuen Ruheräumen, weitere Rückzugsorte und die Schaffung attraktiver Außenflächen.“

Ständige Investitionen in die Substanz

Investitionen in Nachhaltigkeit und Digitalisierung zählen seit Jahren zu den Schwerpunkten. So ist das Haus zum Beispiel mit dem Degoha Umweltcheck in Gold zertifiziert und arbeitet mit einer komplett cloudbasierten Buchungs- und Verwaltungssoftware.

„Wir machen von allem etwas und das schon ziemlich gut“, hatte Peregrin Maier 2008 bei einer Tagung der *ahgz* gesagt – und dies gelte noch heute. „Entscheidend dabei ist unsere Kompetenz, heterogene Gästegruppen intelligent zu trennen oder zu verbinden: So können Tagungsteilnehmer, Wellnesstouristen, Hochzeitsgesellschaften oder Sportler unabhängig voneinander oder – bei Events – gezielt zusammengeführt werden.“ Das sei für den Gast spürbar, aber organisatorisch anspruchsvoll.

Privatgäste bildeten heute die Hauptklientel – insbesondere Wellnessreisende, die für einige Tage Entspannung suchen, Familienfeiern buchen oder an Dinnershows teilnehmen. Das Tagungsgeschäft ist für Maier nach wie vor rele-



Stammgäste beim Hotelier des Jahres: (von links) Hoteldirektor Markus Schraut mit Carolina, Peregrin und Lukas Maier.

vant, wenngleich es nach Corona an Schwung verloren habe, aktuell aber einen leichten Rebound erlebe. Angaben zu Umsatz und Auslastung des Hauses will Maier jedoch nicht machen.

Das Einzugsgebiet liege im Umkreis von zwei bis zweieinhalb Stunden Fahrzeit bis zu den Großräumen Köln-Düsseldorf, Rhein-Main und Rhein-Neckar. Internationaler Mice-Verkehr sei die Ausnahme, eine beachtliche Rolle spielten hingegen Individualgäste und Gruppen aus Luxemburg, Belgien und den Niederlanden, um die man gezielt werbe.

Differenzierung beim Gastro-Angebot

Bei der gastronomischen Nachfrage sieht der Hotelier einen Anstieg nach Halbpensionsangeboten: „Wir propagieren daher die Buchung von Aufenthaltspaketen mit festem Dinner-Angebot, was eine verbesserte Planbarkeit für Küche, Service und Einkauf ermöglicht.“ Die Gastronomie bleibe jedoch anspruchsvoll. „Wir spüren den Druck durch steigende Personalkosten, höhere Energiepreise und Warenkosten, dies erfordert ein regelmäßiges Überprüfen der Kalkulation und ein hohes Maß an Flexibilität im Angebotsmanagement“, bekennt Maier.

Deshalb würden aus betriebswirtschaftlichen Gründen nicht mehr alle Slots besetzt: So sei etwa der Mittagsservice eingeschränkt, um Personal und



Erlesen: Im Restaurant Vier Jahreszeiten wird abends fein gekocht.



Rustikal: Die Eventhütte bietet Platz für Veranstaltungen und Feste.



Stilvoll: Eines der Premiumzimmer im Parkhotel Weiskirchen.



Wohltuend: Das Spa Aqua Vitalis lockt Hotel- und Tagesgäste.

Kosten zu optimieren. Die lukrativere Außengastronomie wurde gezielt ausgebaut, um Kapazitätsspitzen zu kompensieren und neue Gästeerlebnisse zu schaffen. „Unser Vorteil ist ein hoher Stammgästeanteil, niedrige Fluktuation im Team, gute Planbarkeit durch das Veranstaltungsgeschäft und eine weitgehend saisonal steuerbare Nachfrage.“

Zudem sei die klare Trennung der gastronomischen Angebote Kern des Konzepts: „Wir betreiben eine Brasserie mit

regionaler, saisonaler Küche und das Restaurant Vier Jahreszeiten, das internationale Menüs bietet.“ Teilweise werden die Gasträume zwar multifunktional genutzt – etwa für Frühstück und Mittagbetrieb –, dennoch werde bei Angebot und Service klar zwischen den Formaten differenziert.

Ergänzt werde das Angebot zum Beispiel durch Events in der 800 hochwertige Weine umfassenden Vinothek, die von Maier und Schraut mit Herzblut gepflegt

wird. Dort werden mit Winzern, Sommeliers und Gastköchen exklusive Genußabende realisiert. Die Entwicklung gehe klar in Richtung Qualitätssteigerung, regionale Produkte und mehr Flexibilität in der Angebotsstruktur. Kulinarik diene als Differenzierungsmerkmal – ohne Anspruch auf Guide-Michelin-Niveau. „In diesem Segment gilt für uns: Qualität, Wiedererkennbarkeit der Küche und die Bindung an Stammgäste stehen im Vordergrund.“ *Jochen Zimmer*

Fotos obere Bildstrecke: Parkhotel Weiskirchen

Wir beraten Sie gern:

☎ 040-73335 288

🌐 professional.darboven.com

... KÜMMERN WIR UNS ALS LANGJÄHRIGER HEISS-GETRÄNKE-PARTNER UM KONSTANTE QUALITÄT.“

„DAMIT WIR STETS DEN GESCHMACK UNSERER GÄSTE TREFFEN, ...“

Dr. Caroline von Kretschmann, Inhaberin des Privathotels Der Europäische Hof Heidelberg

Christian Heß, Gebietsleiter J.J. Darboven Professional

Wir haben das Rezept für Ihren Erfolg: leidenschaftliche Expertise, umfangreiche Services und maßgeschneiderte Heißgetränke-Konzepte aus einer Hand.

Erfahren Sie mehr:



Ihr Experte für Heißgetränke

Café Intención DER FAIRTRADE-PIONIER

J.J. DARBOVEN CLASSICS

Alfredo ESPRESSO

Eilles

COCAYA

J.J. DARBOVEN SEIT 1866