

# **Aus Jumeirah wird JW Marriott: David Salomon wird neuer General Manager**

## **Was sind die Hintergründe des Wechsels in der Frankfurter Hotelszene?**

*Eine Bewertung von Ludwig Fienhold*

Das Jumeirah im Zentrum der Stadt Frankfurt wird es schon bald nicht mehr geben. Ab 1. April wird daraus ein JW Hotel, die Luxusausgabe der Marriott-Kette und das erste Haus dieser Linie in Deutschland. Geführt wird das neue JW Marriott von der Münchner MHP Hotel AG, die noch weitere Hotels in Deutschland und Österreich betreibt. General Manager des Hotels wird David Salomon, der viele Jahre weltweit in Luxushotels tätig war und unter anderem als Director of Operations im Ritz-Carlton Berlin arbeitete.

Daniela Fette, die erst im September 2019 von der Villa Kennedy ins Jumeirah wechselte und dort als General Managerin startete, tritt ab 1. Mai ihren Posten als neue Direktorin des Hotels Kö 59 in Düsseldorf an. Auf unsere Nachfrage erklärte sie, das man mit dem neuen Betreiber an einer reibungslosen Überführung arbeite. Es werde keine Änderungen an Arbeitsverträgen geben, alle Mitarbeiter/innen würden unter

deutscher Gesetzeslage an den neuen Betreiber transferiert.



Café Hauptwache mit dem Jumeirah im Hintergrund

Nach dem Hessischen Hof und der Villa Kennedy, gibt mit dem Jumeirah nun noch ein weiteres Luxushotel den Standort Frankfurt auf. Inzwischen wurde auch die Villa Rothschild in Königstein bei Frankfurt geschlossen (siehe BISS Artikel [„Geht das Hotelsterben weiter?“](#)). Mit der Corona-Krise allein kann man diese Verluste nicht erklären, die Gründe für den Abgang des Jumeirah sind vielschichtiger, liegen schon länger zurück und haben auch grundsätzlich mit der Führung zu tun. Schlussendlich wird das Jumeirah Frankfurt für die Gruppe in Dubai nicht mehr rentabel gewesen sein.

Dieser Wechsel kam vielleicht für viele überraschend, aber nicht vollkommen aus heiterem Himmel. Erste Anzeichen und Aufweichungen gab es bereits **vor** der Corona-Krise. Ein auffälliger Teil der Führungsmannschaft verließ das Hotel, unter anderem der Food & Beverage Manager Jörg Stricker, der

seit 2019 das bekannte Wellnesshotel Bollants Park in Bad Sobernheim im Nahetal als Direktor führt. Exekutive Chef, Küchenchef und andere suchten sich ebenfalls eine neue Bleibe.



An  
der  
Locat  
ion  
kann  
es  
nicht  
geleg  
en  
haben  
.  
Warum  
aber  
trenn  
t  
sich  
die  
Jumei  
rah-  
Grupp  
e mit  
Sitz  
in  
Dubai  
von  
seine  
m  
einzi  
gen  
Hotel  
auf  
deuts  
chem

Boden, das sie vor elf Jahren so stolz eröffnete? Eine offizielle Erklärung gibt es dazu noch nicht, doch die Gründe lassen sich auch so schneller und ehrlicher beleuchten. An der Location kann es nicht gelegen haben, das Jumeirah liegt im Herzen der Stadt nur wenige Schritte von Hauptwache, Zeil, Freßgass, Goethestraße, Opernplatz und anderen wichtigen Orten entfernt – das dadurch ersparte Geld an Taxikosten konnten Hotelgäste bestens beim Shoppen einsetzen.



Im  
Grund  
e gab  
es im  
Jumei  
rah  
von  
Anfan  
g an  
einig  
e gravi  
erend  
e hausg  
emach  
te Handi  
caps,  
strategisc  
her und  
baulicher  
Art. Das  
Resta  
urant  
Max  
on  
One  
wurde  
auf

der ersten Etage platziert und hatte keinerlei Aussicht. Die kleine Bar wurde wie ein Wurmfortsatz der Lobby mit Blick auf den Mini-Parkplatz vor dem Eingang vernachlässigt. Bei einem

Hotel mit 25 Stockwerken hätte man für beide unbedingt einen Ort mit besserer Aussicht finden müssen. Außerdem fehlte es beiden an Terrassenplätzen – ein Todesurteil, weil Deutschland selbst im Winter gerne draußen sitzen möchte. Jedenfalls zog nie so etwas wie Leben in beide Outlets ein. Es fehlte darüber hinaus an dauerhaften prägnanten Angeboten, die auch externe Gäste herangezogen hätten, man hat es nicht geschafft, den Frankfurter als Gast zu gewinnen. Ein entscheidender Fehler von Jumeirah war es, das eigentliche Thurn & Taxis Palais zu Füßen des Hotelturms nicht als einmalig stimmungsvolles Entree zu erkennen. Als die ersten Bilder vom Frankfurter Jumeirah Hotel die Runde machten war das Palais zwar stets gut dazu in Szene gesetzt worden, aber sehr zur Verwunderung aller gehörte es nicht zum Hotel selbst. In diesem Palais und seiner großen Terrasse hätte man die Gastronomie einziehen lassen müssen, ein besseres und greifend nahes Aushängeschild für den modernen Hotelurm hätte man nicht finden können. Der Zugriff zum Palais wäre zu fast jeder Zeit einfach gewesen, es stand einige Zeit leer und wurde von glücklosen Gastronomen betrieben, die nicht lange durchhielten, wobei sich die Miete auch eher ein Konzern wie Jumeirah als ein normaler Gastronom leisten kann. Derzeit sind dort das Dr. Oetker-Café Guglhupf und die Frankfurter Parfümerie Kobberger zu Hause. So oder so: Marriott erbt die vorhandenen Defizite und kann es nicht bei einer Modernisierung und Erneuerung an einigen Stellen belassen. Der Relaunch soll sich über ein Jahr hinziehen. Ein Begriff der alles und nichts sagt. Es bedarf einer grundsätzlichen Neuaufstellung mit frischen Ideen und baulichen Veränderungen. Auf den neuen General Manager David Salomon wartet jedenfalls eine nur schwer lösbare Aufgabe.

Der Service im Jumeirah war immer eine Schwachstelle. Davon abgesehen gab es aber genügend engagierte und talentierte Menschen im Hotel. Küchenchef Martin Steiner, der zuvor in gleicher Position bei Johann Lafer arbeitete, war einer von den Besten. Seine deutsch-österreichische Küche mit lokalem Touch war großartig, unvergessen das gebackene Freiland-Ei mit

einer Sauce aus den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße, und das perfekte Wiener Schnitzel, das man sogar im Miniformat beim erstklassigen Frühstück bekommen konnte.

Bemerkenswert, dass in der Geschichte des Hotels Jumeirah drei Frauen das Haus führten – am längsten Dagmar Woodward, bei deren Chic und Charme man merkte, dass sie jahrelang in Paris zu Hause war. Daniela Fette hatte bislang nicht viel Zeit ihr Können zu zeigen, da schon kurz nach ihrem Einstieg der erste Lockdown das Hotel außer Gefecht setzte.

*Photocredit: Barbara Fienhold*

A N Z E I G E

