

Kempinski Gravenbruch wird Hilton-Flaggschiff

Was wird aus der Gastronomie?

Kempinski hatte bereits mit der Villa Rothschild und dem Falkenstein Grand in Königstein sowie dem Atlantic Hamburg drei wichtige Luxushotels als Betreiber aufgeben müssen, das Resort in Gravenbruch war nun ein weiterer herber Verlust. Der Wechsel erfolgt im Oktober bei laufendem Betrieb. Zimmer und öffentliche Bereiche sollen saniert werden, wobei das Haus weiter Gäste begrüßen will. Für Hilton ist das Hideaway im Grünen vor den Toren Frankfurts ein Gewinn. Aus diesem Grund will Hilton das weitläufige Resort auch zum Flaggschiff in Deutschland machen.



Restaurant Sra Bua by Amador, so schön wie damals wird

es sicher nicht mehr

Das Kempinski Gravenbruch gehörte zu den ganz wenigen Hotels, das auch beim Frankfurter Publikum beliebt war. Ein solches Hideaway mit urlaubsfreundlicher Schwimmlandschaft machte sich in der ganzen Umgebung beliebt. Als Country Hotel hatte es seinen ganz eigenen relaxten Stil und wurde wie ein Ausflugsziel genutzt. Internationale und prominente Gäste hatten das gute Gefühl, in Ruhe gelassen zu werden, wobei sich hier irgendwie jeder als Promi wähnte und seine Ruhe haben wollte. Kulinarisch glänzen konnte das Hotel nie wirklich, bis zu dem Zeitpunkt als Hoteldirektor Stefan Schwind den Spitzenkoch Juan Amador ins Boot holte und mit ihm 2013 das Restaurant Sra Bua eröffnete. Es war in der Nachbetrachtung eines der besten Konzepte, die Amador je gemacht hatte und durch das Kempinski Gravenbruch ein neues und kreatives Image erhielt. Die persisch-englische Besitzerfamilie Mashali, die das Haus vor zehn Jahren übernommen hat und für 70 Millionen Euro renovieren ließ, hat über die Pläne für die künftige Gastronomie bislang nichts verlauten lassen.