

Sofitel Frankfurt Opera hat eröffnet und will die Nr. 1 werden

Clou ist die Dachterrasse der Luxus-Suite

Endlich: Essen bis nach Mitternacht

Die Lage am Opernplatz ist höchst prominent und wird dem Hotel viel Aufmerksamkeit schenken, bei Einheimischen und Auswärtigen zugleich. Die ersten Gäste zogen schon vor einigen Tagen ein, jetzt hat das Sofitel mit zwei Jahren Verspätung offiziell eröffnet. In der Soft Opening Phase sind Zimmer ab 200 € zu haben, später werden es mindestens 230 € und eher 300 € sein. Über 250 Millionen soll der Bau gekostet haben. Hinter der ansehnlichen Fassade breiten sich 150 Zimmer und Suiten, die Hotelbar Lili's und das Restaurant Schönemann aus, beide benannt nach Goethes Kurzzeitverlobten Lili Schönemann. Das Hotel verfügt außerdem über eine eigene Patisserie, einen Spa- und Wellness-Bereich sowie eine Konferenz- und Veranstaltungsabteilung. Mag man auch bei der Gestaltung Zurückhaltung zeigen, bei den Zielen ist man offensiv und will

die Nr. 1 in der Frankfurter Hotellerie werden. General Manager Denis de Schrevel strebt selbstbewusst eine „Auslastung von 70 Prozent und mehr“ an.



Die Lage vis à vis der Alten Oper war der am stärksten umworbene Hotelstandort Frankfurts. Four Seasons und Mandarin Oriental sowie andere Luxushotelmarken kämpften darum und verloren das Monopoly. Überraschend bekam die französische Accor Hotel-Gruppe 2011 den Zuschlag und kündigten daraufhin die Eröffnung des

Sofitel Frankfurt Opera an. Dabei war diese Location nicht immer so beliebt. Der vor dem Hotel liegende Park war jahrelang als „Haschwiese“ verschrien und rief ständig die Polizei auf den Plan – wenngleich diese Wiese sich weit friedlicher und ordentlicher zeigte als alles, was heute um den Hauptbahnhof geschieht. Der Opernplatz selbst wurde lange als Location verkannt. Erst als Hartmut Schiemann 1981 sein legendäres Operncafé eröffnete, entwickelte sich daraus Frankfurts beliebteste Sonnenbank mit einer gastronomischen Zeile, die nie für herausragende gastronomische Leistungen, aber stets für überheblichen Service bekannt war.

Die Zimmer im neuen Sofitel am Opernplatz haben eine Mindestgröße von 32 Quadratmetern, einige ausgesuchte der 31 Suiten werden mit Butler-Service angeboten. Sie haben entweder Blick auf die Alte Oper, den angrenzenden Stadtpark oder das Atrium, was am wenigsten reizvoll erscheint. Zimmer und Suiten sind in



sechs Kategorien unterteilt. Die 55 Classic/Superior Zimmer mit jeweils mindestens 30 Quadratmetern und die 64 Luxury Zimmer mit jeweils mindestens 40 Quadratmetern sind alle mit dem Sofitel MyBed, Badezimmern mit Regenwalddusche oder Badewanne und separatem WC, Hermès Amenities, Bose Sound System, Samsung Großbildfernseher, Illy-Espresso-Maschinen, Heißwasserkocher und kostenfreiem Basis-WLAN ausgestattet.



Lobby

Die 31 Suiten unterteilen sich in 15 Junior Suiten mit je 50 Quadratmetern, 13 Prestige Suiten mit je 60 Quadratmetern, zwei Opera Suiten mit je 90 Quadratmetern und eine Präsidenten- Suite mit 120 Quadratmetern. Alle Suiten verfügen über die Ausstattungen wie in den Zimmern und zusätzlich über getrennte Badezimmer, Butler-Service und ein Bose 321 System. An die Präsidenten-Suite schließt sich eine 130 Quadratmeter große private Dachterrasse an, die einen tollen Blick auf die Alte Oper und die Frankfurter Skyline bietet und auch als exklusive Event-Location genutzt werden kann. Die Suite wird mindestens 5000 € kosten, zu Messezeiten steigen die Preise wie überall deutlich an.



Restaurant Schöнемann

Das Restaurant Schöнемann steht nach den Worten der Hotelleitung „für feinste französische Bistroküche mit Akzenten aus der regionalen Küche“. Chef de Cuisine Lukas Sulik setzt bei der Zubereitung der Speisen auf eine leichte Küche und den Einsatz erstklassiger Produkte, vorzugsweise aus der Region und aus Frankreich. Lukas Sulik: „Wir werden Produkte und Gerichte zubereiten, die viele glauben zu kennen, aber so noch nie gegessen haben. Ein Klassiker der französischen Küche „Coq au Vin“ beispielsweise wird mit Apfelwein zubereitet. Dominic Barth, Restaurant Manager: „Die Weinkarte des Restaurants mit über 120 Weinen wird eine Brücke zwischen Frankreich und Deutschland schlagen.“ Die Öffnungszeiten des Restaurants sollen Nachtschwärmern und Besuchern der Alten Oper entgegenkommen, bis nach Mitternacht wird es Essen geben. Das Restaurant Schöнемann bietet innen bis zu 100 Gästen Platz und für besondere Anlässe einen Private-Dining Room für bis zu 20 Personen. Bei schönem Wetter kann die Glasfassade des Restaurants geöffnet werden. Auf der Terrasse, mit Blick auf die Alte Oper, finden zusätzlich bis zu 60 Personen Platz. Derzeit arbeiten 22 Köche im Hotel. Noch haben nicht alle Outlets geöffnet, gilt es noch manche Zimmer zu richten, doch ab 1. November soll dann das ganze Haus fertig sein.



Barchef Ran Hoch

Lili's bietet ein „Lounge-Cocktail-Konzept“ – tagsüber ist Lili's eine Lounge und am Abend eine Bar. Barchef Ran Hoch setzt zum einen auf die klassische Linie einer Hotelbar mit Champagnercocktails, Evergreens wie Manhattan oder Negroni sowie auf eigene Kreationen: Infusionen mit Gin, Wodka, Rum und Tequila. „Außerdem werden wir eine große Gin-Auswahl haben und Gin-Tastings für unsere Gäste anbieten“, so Ran Hoch. „Gin ist in den vergangenen Jahren dank hervorragender und innovativer kleiner Destillereien aus dem Dornröschenschlaf erwacht.“ Zwischen 18 und 20 Uhr gibt es täglich den „Apero Chic“, dann serviert Ran Hoch zwei bis drei Aperitifs mit einem kleinen Gruß aus der Küche.

Neben Lili's Bar befindet sich die hoteleigene Patisserie, in der französische Kuchen, Gebäck und Desserts täglich frisch hergestellt und im Restaurant, in der Bar oder als Room Service serviert werden. In der Patisserie-Boutique können sich Gäste auch ihren Coffee-to-go abholen, ohne extra in den Frühstücksbereich zu gehen. Die Gebäckkreationen und Kaffeespezialitäten werden auch an externe Gäste verkauft.



Zum Ausspannen und Training haben alle Hotelgäste Zugang zum 400 Quadratmeter großen *So Spa & So FitWellness*. Zwei Produktlinien – Carita und Cinque Mondes – kommen zum Einsatz. Trainieren können die Gäste an Technogym-Geräten. Gegen Zahlung einer geringen Gebühr steht den Gästen darüber hinaus das *Fitness First Black Label* mit modernsten Geräten sowie Personal Trainern zur Verfügung. Die Nutzung des 25 Meter langen Indoorpools ist kostenfrei. Das neue Flaggschiff von

„Fitness First“ befindet sich in einem Nebengebäude und ist durch einen unterirdischen Zugang direkt mit dem Hotel verbunden.

Ein Boardroom und drei Meetingräume mit Blick zum angrenzenden Stadtpark sowie ein Ballsaal mit Tageslicht und die Galerie bieten bis zu 300 Personen Platz für besondere Veranstaltungen, Meetings und Konferenzen oder private Feste. In dem Fünf-Sterne-Plus-Hotel arbeiten über 100 Mitarbeiter, einige besonders wichtige stellen wir vor. Von den Mitarbeitern kommen übrigens keine aus Frankreich, die meisten aus Deutschland und insbesondere Frankfurt, viele auch aus Belgien und Holland.

Das Gesicht des neuen Hotels

Denis de Schrevel – General Manager



Direktor Denis de
Schrevel

Der gebürtige Belgier kam Anfang 2016 in die Mainmetropole, um sich die letzten Monate bis zur Eröffnung des Luxushotels um die reibungslose Fertigstellung und die Auswahl der richtigen Mitarbeiter zu kümmern. De Schrevel blickt auf eine erfolgreiche Karriere bei Sofitel zurück. Von 1992 bis zu seiner Ankunft in Frankfurt war er als General Manager für Sofitel u.a. in Ägypten, Bora Bora, an der Algarve, auf Mallorca, in Marokko und Belgien tätig. Den Grundstein zu seinem Erfolg legte er mit seiner Ausbildung an der Ecole hôtelière de Lausanne in der Schweiz und durch Kurse an der Cornell University. „Bei uns sollen die Gäste nicht einfach übernachten, sie sollen bei uns wohnen und sich wohlfühlen“, so de Schrevel. Dies komme auch durch die Gestaltung des Hotels zum Ausdruck. Der französische Architekt Nicolas Adnet habe sich am „Hotel Particulier“ orientiert. Französische Stadthäuser, die den Höhepunkt der französischen „art de vivre“ darstellten, Orte an denen die Lebenskunst durch Komfort, Servicequalität, Gastronomie, Kunst und Kultur zum Ausdruck kam.

Lukas Sulik – Chef de Cuisine Restaurant Schönemann

Der gebürtige Tiroler war zuvor zwei Jahre als Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Navette in Rüsselsheim, nachdem er dort ein Jahr als Sous Chef unter dem damaligen Sternekoch Thomas Macyszyn gekocht hatte. Weitere Stationen auf seinem beruflichen Werdegang waren unter anderem das Restaurant Vendome unter der Leitung von Joachim Wissler und das Grand Hotel Europa Tyrol.

Dominik Barth – Restaurant Manager Schönemann

Der in White Plains, New York, geborene Deutsche wuchs in den USA, Deutschland und Abu Dhabi auf und absolvierte die Höhere Berufsfachschule für Hotelmanagement in Bernkastel-Kues. Seine beruflichen Stationen waren unter anderem The Willard International Hotel Washington D.C., The Westin Tokio, Sheraton Airport Hotel Brüssel, Le Méridien in Bangkok, Le Méridien in Zhengzhou, The Ritz Carlton Hotel Berlin und das Frankfurt Marriott Hotel. Mit 22 Kollegen formt er nun das Restaurant Schönemann und möchte nicht nur die Hotelgäste, sondern auch die Frankfurter begeistern. „Sehr häufig gibt es eine Schwellenangst bei Hotelrestaurants, man muss erst durch die Hotelhalle, um ins Restaurant zu gelangen. Bei uns ist das anders, das Restaurant Schönemann hat auch einen separaten Eingang am Opernplatz“, so Barth.

Im Restaurant Schönemann wird es u.a. „En Cocotte“ Gerichte geben, die man am Tisch mit der Familie oder Freunden teilen kann. Dadurch soll eine ungezwungene und kommunikative Atmosphäre entstehen. Das Restaurant ist an 365 Tagen geöffnet. Für die Hotelgäste wird hier auch das Frühstück serviert. Mit einem Business-Lunch sollen insbesondere Berufstätige angesprochen werden, die mittags nicht unbegrenzt Zeit haben. Für Kinder, so Barth, wird man im Restaurant Schönemann auf die individuellen Wünsche eingehen.

Ran Hoch – Barchef Lili's Bar

Der in Tel Aviv geborene und in Frankfurt aufgewachsene Hoch spricht Deutsch, Englisch und Hebräisch und eignet sich gerade erste Russischkenntnisse an. Zuvor war Hoch unter anderem als Barchef im Wyndham Grand in Frankfurt, Barchef im Chalet, Yours Australian Bar/Irish Pub, in der Tower Bar, dem Fürstenbahnhof und im Frankfurter Haus. Für ihn muss eine Hotelbar eine klassische Linie haben, also Champagnercocktails und Klassiker wie einen Manhattan, einen Negroni oder Martini auf der Karte führen.



„Wir werden selbstverständlich eine große Auswahl von Whiskey und Rum haben und auch Infusionen vom Gin, Wodka, Rum und Tequila anbieten“, so Hoch. Einen besonderen Schwerpunkt wird er auf Gin legen und für seine Gäste Gin Tastings veranstalten. Großen Wert legt Ran Hoch auf eigene Kreationen und die Dekoration seiner Drinks sowie eine Präsentation in ausgefallenen Gläsern. Auch beim Trinken ist das Auge schließlich dabei. Zum täglichen „Apéro Chic“ zwischen 18 und 20 Uhr werden zwei bis drei verschiedene Aperitifs und kleine Grüße aus der Küche oder der hauseigenen Patisserie gereicht. Die Bar, die tagsüber auch als Lounge des Hotels fungiert, wird von 10 Uhr bis 1 Uhr geöffnet sein.

Stefan Hoerchner – Head Concierge

Der gebürtige Frankfurter absolvierte seine Ausbildung im InterContinental Frankfurt. Weiter berufliche Stationen waren das Jumeirah Frankfurt und das Steigenberger Grandhotel Frankfurter Hof. Die wichtigste Eigenschaft, die ein Concierge mitbringen muss, ist für Stefan Hoerchner Diskretion: „Alles

hören, alles sehen aber nie etwas verlauten lassen.“ Und manches Mal das Unmögliche möglich machen und wenn es ein nagelneues Auto für einen Wert von über einer Million Euro ist, das ein Gast gerne einmal für einige Stunden fahren möchte. „Ich habe während meines Zivildienstes in einem Altenheim gearbeitet und schon damals wusste ich, dass es mir große Freude bereitet, Menschen zu dienen. Das ist meine Berufung.“

Viet Anh Nguyen – Chef Pâtissière

Die gebürtige Vietnamesin liebt die französische Küche und insbesondere die französische Pâtisserie. Deshalb absolvierte sie ihre Berufsausbildung auch in Frankreich unter anderem an der BEP mit Kochdiploma in Dijon, an der Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie Yssingeaux, der French Pastry School and Yves Alain Ducasse Thuriès und der Ecole Internationale de Pâtisserie Olivier Bajard. Ihr Beruf führte sie nach Kanada, Malaysia, Frankreich und Australien. In dem zum Hotel gehörenden Ladengeschäft können Kuchen, Gebäck und Desserts gekauft und mit nach Hause genommen werden. In ihrer Freizeit widmet sich die leidenschaftliche Pâtissière den schönen Künsten und hört klassische Musik, geht gerne in die Oper und in Museen.

Meike Haubrich – Head Butlerin

Die gebürtige Wiesbadenerin war zuvor unter anderem für TUI Cruises „Mein Schiff 1“, im Baur au Lac in Zürich und im Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt tätig. Im Sofitel Frankfurt Opera ist der Butlerservice bei der Reservierung ausgewählter Suiten inklusive. Meike Haubrich ist ab dem Zeitpunkt der Reservierung einer dieser Suiten für den Gast zuständig. Bereits vor der Anreise setzt sie sich mit dem Gast oder dessen Büro in Verbindung und erkundigt sich über

Ankunftszeiten, und ob Transfers arrangiert werden sollen, fragt besondere Wünsche ab und bereitet so die Anreise optimal vor. Der Check-In erfolgt dann direkt in der Suite, Wartezeiten gibt es nicht, und wenn gewünscht, packt Haubrich auch die Koffer der Gäste aus. Während des Aufenthaltes ist Meike Haubrich die Kontaktperson für den Gast. Sie kümmert sich um den Roomservice, Tischreservierungen im Hotelrestaurant und außerhalb des Hotels, organisiert den Frisörtermin oder die Spa-Behandlung, Opernkarten, Mietwagen mit Fahrer, Ausflüge, Kinderprogramm und anderes mehr.



Photocredit: Barbara Fienhold (7), Sofitel (2)