Wie steht es um die Zukunft des Grandhotels Nassauer Hof in Wiesbaden?

Tischgespräch mit dem neuen Direktor Jakob Stöhrer

Luxus, Qualität und guter Wille schützen nicht vor Verlust, die Krise trifft alle Hotels. Einige scheinen aus der Notlage sogar gestärkt hervorzugehen, wofür der Breidenbacher Hof in Düsseldorf ein Beispiel sein mag. Andere sind leider in Schönheit untergegangen, wie die Villa Kennedy und der Hessische Hof in Frankfurt dramatisch belegen. Der Nassauer Hof in Wiesbaden galt jahrzehntelang als kultiviertes Vorzeigeobjekt der alten Schule und glänzte mit großer Gastronomie und prominenten Gästen. Die letzte Zeit machte das Hotel wenig bis gar nicht von sich reden, was nicht allein der Corona-Krise zuzuschreiben ist.

Seit der Übernahme des Nassauer Hofs durch die Dorint-Gruppe (Marke: Hommage Luxury Hotels Collection) haben sich auch an Schaltstellen einige wichtige Personalwechsel ergeben. Neu an der Spitze ist Jakob Stöhrer, der zuvor Food & Beverage Manager im Schloss Elmau war. Wir haben ihn zu einem Tischgespräch im Nassauer Hof getroffen.

Bereits im letzten Jahr sollte die Entscheidung fallen, ob der Nassauer Hof an den großen ägyptischen Immobilien- und Baukonzern *Talaat Moustafa Group* verkauft wird. Was ist aus diesen Plänen geworden? Gibt es vielleicht inzwischen andere Interessenten?

***D**ie Verhandlungen wurden zwischenzeitlich eingestellt. Zu etwaigen laufenden Gesprächen können wir keine Auskunft geben. Sollten Verhandlungen eine relevante Phase erreichen, werden wir an die Öffentlichkeit gehen.*

Die Gastronomie war bislang das Aushängeschild des Hotels, insbesondere die Küche des Spitzenrestaurants „Ente“. Soll das Restaurant auch weiterhin eine große Rolle spielen oder sind Veränderungen am Budget und dem Personal zu erwarten?

***D**as Gourmet Restaurant Ente gehört seit über 40 Jahren zu den Spitzenrestaurants in Deutschland und unser oberstes Ziel ist es, dies beizubehalten. Für das Hotel war es, und wird es mit Sicherheit weiterhin der kulinarische Anziehungspunkt bleiben. Bei den möglichen Umbauten des Hotels steht die Ente als Herzstück, auch in Hinblick auf Budget und Personalplanung stets im Mittelpunkt der Planungen.*

Mit Michael Kammermeier steht seit nunmehr fast 20 Jahren ein kulinarisches Genie an der Spitze, der es immer wieder versteht, mit besonderen Kreationen unsere Gäste aus aller Welt zu überraschen und zu begeistern. Ein weiterer Meister seines Faches, Stefan Haupt, hat bereits bei nationalen und internationalen Wettbewerben auf sich aufmerksam gemacht und steht seit Juni 2021 mit Michael Kammermeier am Herd.

Wird es Veränderungen beim Bistro geben, kann der legendäre Enten-Keller wieder belebt werden?

***B**eim Bistro sind lediglich kleine bauliche Änderungen angedacht. Inwieweit der Enten–Keller hier wieder mit integriert wird, steht noch nicht fest.*

Die Orangerie hatte es nicht leicht, sich in diesem gastronomischen Umfeld eigenständig zu positionieren. Gibt es zu diesem Outlet neue Ideen – Küche, Konzept, Umbaupläne?

***G**robe Pläne für die Orangerie sind bereits vorhanden und werden je nach endgültiger Neugestaltung des Hotels*

entsprechend umgesetzt. Hierzu möchten wir zum aktuellen Zeitpunkt keine detaillierten Auskünfte geben.

Die Bar des Nassauer Hofs war stets ein gesellschaftlicher Mittelpunkt. Schon vor der Corona-Krise konnte die Bar nicht an die erfolgreichen Jahre anknüpfen. In diesen Tagen wird es noch schwerer sein, die glanzvollen Tage zu reanimieren. Eine Bar steht und fällt mit dem Barkeeper, einen Charakter wie den ehemaligen und langjährigen Barchef Eddy Hahner findet man nicht oft. Gibt es hierzu Überlegungen, auch im Hinblick auf das Personal?

D*ie Nassauer Hof Bar ist nach wie vor einer der gesellschaftlichen Mittelpunkte in Wiesbaden und als einzige Kamin- und Raucherbar auch bei unseren Hausgästen sehr beliebt. Mit Patrick Wokan als würdigen Nachfolger von Eddy Hahner haben wir eine ganz besondere Persönlichkeit gefunden, der es gelungen ist, nahtlos die glanzvollen Zeiten weiterzuführen. Patrick Wokan ist ein innovativer, professioneller und sehr liebenswerter Barkeeper, der mit seinem Charme und seiner frischen Ausstrahlung die Gäste auf Anhieb für sich einnimmt. Hier sehen wir keinerlei Anlass zur Veränderung.*

Ein Teil des Hotels sollte zu Residenzen umgebaut werden, was ist aus diesen schon vor vielen Jahren aufgestellten Plänen geworden?

Z*u den Plänen, einen Teil des Hotels in Residenzen umzubauen, können derzeit keine verlässlichen Angaben gemacht werden.*

Jakob Stöhrer, Direktor Nassauer Hof

Jakob Stöhrer ist der etwas anderer General Manager. Das zeigt schon sein Werdegang und der Einstieg in die Hotelwelt. Seine Studien (Jura und Betriebswirtschaft) finanzierte er sich als Klavierspieler im Alpenhof Murnau und als Skilehrer in Kitzbühel. Das Schlüsselerlebnis zum Öffnen der Hoteltür kam durch die Hochzeit seiner Eltern auf Schloss Elmau in Garmisch-Partenkirchen, zu dem diese gute Beziehungen pflegten. Im damaligen General Manager des Hotels Nikolai Bloyd fand Jakob Stöhrer seinen Mentor, der ihn als Trainee 18 Monate durch alle Abteilungen des Betriebs führte. Stöhrer avancierte schließlich zum Retreat Manager und dann zum Food & Beverage Manager. Von Schloss Elmau wechselte er dann im Januar 2022 als General Manager in das Hotel Nassauer Hof. Interessant: Seine Bachelor-Arbeit schrieb Stöhrer zum Thema über die „Nachhaltigkeit in der Fünf-Sterne-Hotellerie“. Bemerkenswert: Die Frau von Jakob Stöhrer ist gelernte Patissière, studierte in Geisenheim Weinbau und Önologie und arbeitet auf dem Spitzenweingut Georg Breuer im Rheingau.

Text & Fotos: Ludwig Fienhold