

12.10.2004 - 08:00 Uhr

DER FEINSCHMECKER wählt den "Nassauer Hof" in Wiesbaden zum Hotel Des Jahres 2004

Hamburg (ots) -

Zum sechsten Mal zeichnet DER FEINSCHMECKER, Deutschlands führendes Gourmet-Magazin aus dem Hamburger JAHRESZEITEN VERLAG, das "Hotel des Jahres" aus. Die Redaktion wählt ein Haus, das durch besondere Anstrengungen (Investitionen), seinen besonderen Charme, das ganz besondere Engagement im Management, beim Service und in den Hotelküchen auf sich aufmerksam gemacht hat. 2004 ist es der "Nassauer Hof" in Wiesbaden, das DER FEINSCHMECKER in seiner November-Ausgabe mit den besten Hotels in Deutschland und im neuen Hotel & Restaurant-Guide 2005 präsentiert.

Seit Jahrzehnten kultiviert dieses stilvolle Haus (Mitglied in der renommierten Vereinigung "The Leading Hotels of the World" und "Selektion Deutscher Luxushotels") weltläufiges Flair immer noch ein rares Gut in deutschen Hotels. Gegenüber dem Wiesbadener Kurhaus wurden Standards gesetzt, nicht zuletzt in der Gastronomie. Wir erinnern uns: Hier machte Hans Peter Wodarz mit der legendären "Ente vom Lehel" die ersten Schritte in Richtung fröhliche Erlebnisgastronomien - und in diesem Jahr feierte die "Ente" ihr 25-jähriges. Und das Hotel hat gleich einen doppelten Grund, sich zu freuen: Direktor Karl Nüser kann schon bald auf sein Vierteljahrhundert im "Nassauer Hof" sehr stolz sein.

Aber auf den Lorbeeren der Vergangenheit hat man sich nicht ausgeruht. Das Traditionshaus von 1819 wurde in den letzten Jahren einer umfangreichen und aufwändigen Modernisierung unterzogen. Viele Millionen Euro wurden investiert, um auch als privat geführtes Grandhotel in der Zukunft wettbewerbsfähig zu sein und jeden Gast persönlich zu verwöhnen, vom aufwändig-eleganten Zimmer bis zum Wagenservice. Der neue Wellnessbereich mit Panoramafenstern im fünften Stock lässt kaum Wünsche offen, und auch der Geschäftsreisende findet alle technischen Annehmlichkeiten, die er heute von einem Tophotel erwartet.

Und drittens - für feinschmecker wichtig - wurde und wird die Gastronomie nicht wie in so vielen Grandhotels links liegen gelassen. Die "Ente" mit ihrem Chefkoch Gerd Eis, die "Orangerie" mit Klaus Jürgen Weingartz (im Hintergrund agiert Wirtschaftsdirektor Harald Schmitt, der bereits 1987 von den FEINSCHMECKER-Lesern als Chefkoch der "Orangerie" zum "Aufsteiger des Jahres" gewählt wurde) und neuerdings wieder das "Ente-Bistro" haben ihren jeweiligen unverwechselbaren Charakter und erfreuen den Gast in allen Lebenslagen. 80 000 Flaschen im Weinkeller steigern das Vergnügen noch, Gast im "Nassauer Hof" zu sein.

Weitere Informationen:

Winfried Bärsch
Redaktion DER FEINSCHMECKER
Tel.: 040-2717-3748
Fax: 040/2717-2062
E-Mail: winfried.baehrsch@der-feinschmecker.de

Für Rückfragen der Presse:

Rüdiger Stettinski
Leiter Presse und Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: 040/2717-2412
Fax: 040/2717-2063
E-Mail: presse@jalag.de

Original-Content von: Jahreszeiten Verlag, DER FEINSCHMECKER, übermittelt durch news aktuell
Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.de/pm/7128/605382> abgerufen werden.