

SCHWARZER BOCK

TERRASSEN

RESTAURANT

Café



Pressespiegel 1980 – 2005

Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

Ganz im Sinne von Völcker, der sich stets als Chef „eines Ensembles in der bunten Hotel-Theaterwelt“ verstanden hat. Seinen Mitarbeitern hinterließ er nicht nur diese Philosophie, sondern auch über 200 sichere Arbeitsplätze, wie Beiratsvorsitzender Joachim Henrichsmeier anmerkte.

„Das große Glück“ wertete Bürgermeister Thywissen Völckers Verdienste und bescheinigte den Frankfurter Bankiers einen ebenso „großen Wurf“ bei ihrer Manager-Auswahl.

„Wiesbadener Tagblatt“, 30. Juni 1987

„Grandhotel Schwarzer Bock verkauft, 500-jährige Tradition am Kochbrunnen.“

Er gilt als Top-Repräsentant der bundesdeutschen Hotellerie, dem der Ruf voraussetzt, als „Macher“ eine überaus glückliche Hand zu haben: Winfried D. E. Völcker – ein Name, der zählt in der Branche.

„Frankfurter Neue Presse“, 24. Juni 1987

Winfried D. E. Völcker, unvergessen als Direktor des Parkhotels, das er dann mit dem Rheinpark Plaza Neuss vertauschte, ist mit einer eigenen Hotel-Management-Gesellschaft nach Frankfurt heimgekehrt.

„Bild-Zeitung“, 24. Juni 1987

„Frankfurter Aufsteiger kaufte sich jetzt sein Traum-Hotel.“

Ein junger Aufsteiger hat sich seinen Traum erfüllt: Winfried D. E. Völcker (40), bis 1984 Chef des Parkhotels, dann Boß des Rheinpark Plaza Neuss, hat den Schwarzen Bock in Wiesbaden gekauft, ein 500 Jahre altes Haus mit wunderschönen Antiquitäten. In der Hotelbranche gilt Völcker als „Feuerwehrmann“ und „Krisenmanager“.

„Handelsblatt“, 22 September 1987

„Völcker Hotel Company.“

„Zukunft hat man nicht, man schafft sie sich.“ Mit diesen Worten pflegt Winfried D. E. Völcker (40) gerne seine Mitarbeiter zu motivieren. Inzwischen erfüllte sich der Kaufmannssohn aus Lübeck – der sich schon in relativ jungen Jahren als „Macher“ und „Feuerwehrmann“ in der Hotelbranche einen Namen erwarb – mit der Gründung einer Hotel Management Gesellschaft einen langgehegten Traum.

Das rote „V“ im Signet der neuen Firma steht natürlich für Völcker. Wir schreiben Erfolg mit „V“.

Pressespiegel 1980 – 2005

Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

‘Frankfurter Neue Presse’, 05. Februar 1988
„Frankfurter küßt den Schwarzen Bock wach.“

Winfried D. E. Völcker (39), Hotelier aus Leidenschaft, will Europas ältestes Grandhotel, den 1486 erbauten „Schwarzen Bock“ in Wiesbaden wieder mit allen Schikanen wachküssen.

Völcker wirbelt wie einst in Frankfurt. Der Unterschied: Statt Champagner trinkt er jetzt mit Vorliebe das gesunde Wasser aus der eigenen Quelle.

‘Handelsblatt’, 12. Oktober 1991
„Nach 4 Jahren Umbauarbeiten erstrahlt der Schwarze Bock in neuem Glanz.“

Heute präsentiert sich Deutschlands ältestes Hotel nach über vier Jahren des Umbaus und der Renovierung in Höhe von über 15 Mio. DM in einem völlig neuen Gewand. Winfried D. E. Völcker, Inhaber des Schwarzen Bockes, hat den gesamten Umbau nach eigenen Plänen und weitestgehend ohne planerische Unterstützung eines Architekten durchgezogen.

‘VIF Gourmet Journal’, Sommer 1992
„Bock-Sprünge.“

Winfried D. E. Völcker, Inhaber des Schwarzen Bockes in Wiesbaden, hat sich vorgenommen, sein Haus in die Phalanx der ersten zehn Grandhotels im Lande zu manövrieren. Und wenn man, wie wir, eine Zeitlang seine Initiativen verfolgt, kommen kaum Zweifel auf, daß es ihm gelingt.

‘Impulse – Das internationale Fachmagazin für Gastronomie und Hotellerie’, August 1993

Der Schwarze Bock, wie er sich heute in seiner Perfektion darbietet, ist das Werk des Hoteliers Winfried D. E. Völcker, in der Branche als überaus fähiger Marketing-Spezialist, Organisator und Logistiker bekannt. Er ist ein Professionalissimo mit vielen Berufsjahren, dennoch von großer Vitalität und Spannkraft im Dienste des Hauses. Völcker übernahm das Hotel aus langjährigem Familienbesitz und hat es verstanden, schrittweise die Regeneration des Hauses mit guter aber bejahter Bausubstanz einzuleiten.

Mit dem Engagement von Alois Köpf, dem zierlichen „Giganten der Kochkunst“, als Leiter der Küchen, ist Winfried Völcker ein neuer Clou gelungen.

Alois Köpf steht in der Branche für großen Einfallsreichtum und unerreichter Vielfalt.

Pressespiegel 1980 – 2005

Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

**‘Frankfurter Allgemeine Zeitung’, 24. November 1994
„Neuer Chef im „Schwarzen Bock“.“**

Sieben Jahre nachdem er das Haus übernommen hatte, verkaufte der bisherige Eigentümer, der Frankfurter Hotelier Winfried D. E. Völcker, den „Schwarzen Bock“ an die Deutsche Interhotel GmbH in Berlin. Völcker war es gelungen, den „guten alten Bock“ (Goethe) aus seinem „Dornröschenschlaf“ zu wecken und ihm wieder auf die Sprünge zu helfen:

Lag die Belegung 1986 bei knapp 37 Prozent, so wurde 1992 ein Wert von 68 Prozent erreicht. Im gleichen Zeitraum gelang es, den Umsatz zu verdoppeln. Das Haus mit 150 Mitarbeitern erhielt vier Sterne in den Michelin- und Varta-Führern; im jüngsten „Gault Millau“ erreichte die „Bock“-Küche 17 von 19,5 Punkten und gehört damit zu den fünf besten im Rhein-Main-Gebiet.

**‘Bild-Zeitung’, 24. November 1994
„Stadtgespräch“ von Steffen Ball**

Schwarzer Bock verkauft.

Der Hotel Hammer. Winfried D. E. Völcker hat seinen „Schwarzen Bock“ in Wiesbaden verkauft. Neuer Eigentümer: Die „Deutsche Interhotel GmbH“ in Berlin. Ich habe gehört: Für ca. 50 Mio. ging der Deal über den Tisch.

Völcker (früher „Parkhotel“ Frankfurt) hat den „Schwarzen Bock“ (150 Mitarbeiter) zu dem gemacht, was er heute ist (4 Sterne im „Michelin“).

1986 übernahm er das Hotel, investierte 15 Mio. Seither: Umsatz verdoppelt, die Belegung stieg von 37 Prozent auf 68 Prozent. „Jetzt muß neu investiert werden, um den Standard zu halten“, sagt Völcker, „und das will ich in der schwierigen Wirtschaftslage momentan nicht.“ Der neue Generaldirektor heißt Heinrich Pannen (hoffentlich macht er seinem Namen nicht allzuviel Ehre...). Völckers Ziel: „Wieder als Hotel-Sanierer arbeiten.“

Pressespiegel 1980 – 2005

Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

Auszüge aus der Rede des Herrn Bürgermeister Hildebrand Diehl anlässlich der Verabschiedung von Herrn Winfried D. E. Völcker:

... Es bedurfte daher immer der besonderen Leistungen und außergewöhnlichen Ideen, um den Gästen gerecht zu werden. Aber beide, Stadt und Schwarzer Bock, haben es immer wieder verstanden, mit besonderen Leistungen, mit ungewöhnlichen Ideen, ihre Gäste zu begeistern und neue hinzugewinnen.

Dabei glaube ich, daß die Menschen, die den Schwarzen Bock für Ihren Aufenthalt auswählen, trotz ihrer menschlichen Vielfalt eines gemeinsam haben. Sie suchen das Besondere in Wiesbaden und in ihrem Hotel.

Diese besondere Atmosphäre, das ganze umfassend und doch in jedem Detail spürbar, ist die Grundlage des Erfolgs und das Werk der gesamten Mannschaft, an der Spitze Sie, sehr geehrter Herr Völcker, nun seit einigen Jahren stehen.

Sie haben den Bock wieder in eine Spitzenstellung geführt, Sie haben der Jahrhunderte alten Tradition wieder neuen Glanz verliehen. Der Bock hatte in seiner Geschichte viele erfolgreiche Hoteliers. Jeder hat das Hotel mit seiner persönlichen Note versehen.

Und auch Sie, sehr geehrter Herr Völcker, haben den Bock geprägt, gestaltet und mit Ihrer Philosophie erfüllt. Mit großer Sensibilität, mit dem Gespür für Tradition und der Fähigkeit, diese zu wahren und gleichzeitig modernen Entwicklungen Raum zu geben, haben Sie dieses Haus aus einer schwierigen Phase zu neuem Glanz herausgeführt. Die Mischung zwischen Vollbluthotelier, Manager und Unternehmer, die sich in Ihrer Person ideal ergänzt, hat dem Bock gut getan.

Und Frauen und Männer, ausgestattet mit Ihren Fähigkeiten und dem Willen zum Erfolg waren und sind es, die das Wirtschaftsleben in allen Bereichen in unserem Lande prägten und prägen. Kein Wunder hat Deutschland nach dem Kriege zur Blüte geführt, sondern Frauen und Männer wie Sie, Herr Völcker.

Und auch heute richten sich unsere Hoffnungen wieder auf diese Fähigkeiten und Tugenden. Heute übergeben Sie einen Teil Ihres Lebenswerkes, an dem nicht nur einige Tropfen Ihres Herzblutes hängen, wie jeder weiß, der Sie kennt und der Ihr Aufbauwerk hier miterlebt hat, in andere Hände.

Ein Vorgang, der Sie aber auch mit Stolz erfüllt, denn Sie übergeben eines der renommiertesten Häuser im Rhein-Main-Gebiet in neue Hände.

Sie haben damit die Voraussetzungen und die Grundlagen für die nächsten 500 Jahre geschaffen und sich in der Geschichte des Bockes einen bedeutenden Platz erarbeitet. Und auch dafür, sehr geehrter Herr Völcker, ein herzliches Dankeschön.

Im „Schwarzen Bock“ wird schwer gewirbelt

Als Winfried D. Völcker bis vor einigen Jahren das Frankfurter „Parkhotel“ am Wiesenhüttenplatz leitete, war er unter den Hoteliers der „Feten-König“. Keiner seiner Kollegen fand so viele Anlässe, um Gäste einzuladen wie der Lübecker. Wurde mal zwei Wochen lang nichts gefeiert, befürchteten einige Frankfurter „In“-people geradezu, sie seien von der Vip-Liste gestrichen worden.

Was der smarte Hotelkaufmann mit seinen Aktivitäten unterm Strich erreichte, lassen wir mal offen. Eines schaffte er aber garantiert: Er machte das Haus, das nach seinem Weggang von der Mövenpick-Unternehmensgruppe übernommen wurde und nun seit Jahren erfolgreich von Elmar K. Greif gemanagt wird, populär. Sagte doch dieser Tage Komponisten-Witwe Vera Kalman, als sie für einige Tage Frankfurt zu ihrer Durchreise-Heimat machte: „Dieses Hotel ist mir schon deshalb unvergessen, weil man sogar aus meiner Ankunft vor Jahren ein Fest gemacht hat. Wo ich doch nur die Witwe eines großen Komponisten bin...“

Die Landeshauptstadt Wiesbaden erlebt seit einiger Zeit Ähnliches. Genauer gesagt: Seit Winfried D. Völcker den seit 1486 bestehenden „Schwarzen Bock“ als geschäftsführender Gesellschafter übernommen hat. Seitdem ist diese Nobel-Herberge, die jahrzehntlang einen versnobten Schlaf hielt, munter wie ein „Junger Bock“, der alles aufs Horn nimmt, was nach Image und Profit auf lange Sicht aussieht. Völcker hat nichts von seinem alten

Elan verloren. Sein letzter Coup, der für Aufsehen sorgte: Vom Hotel „Kempinski“ in Gravenbruch holte er sich den dynamischen Wirtschaftsdirektor Gebhard Bucher (35) in den „Schwarzen Bock“ und beförderte ihn zum Hotelchef. Kulinarisch ging das Duo gleich in die Vollen: Aus der Schweiz holten sie Starkoch Bernard Ravet, der im „Gault Millau“ mit 18 Punkten wie ein Bezwingen der Eiger nordwand in puncto Küchen-Kreativität gefeiert wird. Bis zum 18. Oktober wird im „Schwarzen Bock“ schwyzerisch gegessen. Der „Bock“ (Winfried D. Völcker) läßt auch in Wiesbaden seine Talente tanzen.

Viele Frankfurter tanzen übrigens wieder mit. Nur mit einem Unterschied: Früher waren sie eingeladen, heute wird eine Rechnung gereicht. Insofern hat der selbständige Jungunternehmer neue Maßstäbe angelegt. Was seinen Erfolg jedoch keineswegs schmälert.

Tiroler Gebhard Bucher, seit 1. Oktober „Bock“-Direktor, hat das Hotel „Kempinski“, das vor wenigen Tagen von weltgeriesten Experten auf Platz 34 in der Weltrangliste gesetzt wurde und somit im Rhein-Main-Gebiet als das Top-Hotel gilt, übrigens nur ungern verlassen. Aber sein Wille, in einem zukunftsorientierten anderen Haus als Direktor neue Aufgaben zu meistern, war größer als seine Liebe zu Gravenbruch. „In unserem Metier verfällt man leicht in den Fehler, daß man vor lauter Spaß an der Arbeit vergißt, an den Aufstieg zu denken“, erklärte er kurz und einleuchtend seinen Wechsel.



Winfried Völcker: Wirbelwind im „Schwarzen Bock“.



Gebhard Bucher: Meine neue Karriere in Wiesbaden.
Fotos: Reber

DIE WELT

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Service: Vom bekannten Tagungshotel bis zum Geheimtip

Auf dieser Seite stellt die WELT eine Reihe von ausgewählten Tagungs- und Kongreßhotels vor. Die Auswahl bedeutet keine Wertung und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir haben uns lediglich bemüht, möglichst verschiedene geographische Regionen zu berücksichtigen. Das ein oder andere der folgenden Hotels hat bereits einen Namen in Tagungskreisen, manch anderes gilt noch als Geheimtip.

Als Martin Luther kaum drei Jahre alt war und Christoph Kolumbus Amerika noch nicht entdeckt hatte, kehrten in das Hotel „Schwarzer Bock“ in Wiesbaden bereits die ersten Gäste ein. In der Tür zum Weinkeller des heutigen Hotels prangt nämlich die Jahreszahl 1486. Das Haus hat seinen Namen nach seinem ersten Besitzer, dem Bürgermeister Philipp zu Bock, den ein prächtiger schwarzer Haarschopf zierte. Der „Schwarze Bock“ blickt heute auf 505 Jahre wechselvoller Geschichte zurück.

Im 30jährigen Krieg zogen plündernd und mordbrennend die Kaiserlichen, Schweden, Franzosen und Spanier durch Wiesbaden. Der „Bock“ war in jener Zeit fast ausschließlich von Offizieren belegt. Am Ende des Krieges lebten in dem kleinen Ort nur noch 51 Bürger. Im 18. Jahrhundert wurde der „Schwarze Bock“ wieder aufgebaut, vergrößert und man benutzte das Wasser der hauseigenen Thermalquelle nicht nur für die Eigenversorgung der Bäder, sondern verkaufte es auch als „Exportgut“ nach Mainz, Frankfurt und in andere Orte. Daß die Zimmer damals noch nicht heutigen Komfortansprüchen genügten, macht ein Blick in eine alte Chronik deutlich: Alle Betten hatten Strohsäcke mit Unterbett und Haarmatratze.

Vor dem Ersten Weltkrieg wurde das alte Gebäude abgerissen, und an seine Stelle trat ein moderner Neubau. 1911/12 baute man das Dach aus, in den Jahren 1929 bis 1931 wurden neue Etagenbäder errichtet. Im Zweiten Weltkrieg wurde ein Teil des Gebäudes stark zerstört. 1957 waren die Renovierungsarbeiten abgeschlossen. 30 Jahre später kaufte ein holländischer Investor den Familienbetrieb, der Anfang 1990 an den Hotelkaufmann Winfried Völcker weiterveräußert wurde. Völcker investierte Millionen in die Sanierung des Hauses.

Heute verfügt das Hotel über ein Kongreßzentrum für bis zu 500 Teilnehmer und 160 luxuriös und überwiegend mit antiken Möbeln eingerichtete Zimmer sowie 20 Suiten. Die Kongreßräume sind mit modernster Technik ausgestattet u.a. mit einem Teleprompter, der bisher bei Tagungen selten benutzt wird. (Auskunft: Hotel Schwarzer Bock, Kranzplatz 12, 6200 Wiesbaden, Tel. 06 11 / 15 50).

Handelsblatt

WIESBADEN / Nach vier Jahren Umbauarbeit erstrahlt der Schwarze Bock in neuem Glanz

Des Hausherrn ganzer Stolz ist die neue Konferenzetage „on the top“

Als Luther gerade drei Jahre alt und Amerika noch nicht entdeckt war, wurde bereits 1488 das Hotel Schwarzer Bock in Wiesbaden gegründet – und befindet sich seitdem in Familienbesitz. Heute präsentiert sich Deutschlands ältestes Hotel nach über vier Jahren des Umbaus und der Renovierungen und nach Investitionen in Höhe von über 15 Mill. DM in einem völlig neuen Gewand.

Winfried D.E. Völcker, Inhaber des Schwarzen Bocks, hat den gesamten Umbau nach eigenen Plänen und ohne planerische Unterstützung eines Architekten durchgezogen. Seine Frau Sandra, gelernte Kunstdesignerin, zeichnet für die Ausstattung der 140 Zimmer und der 20 Suiten verantwortlich und einer der großen Hotelarchitekten Deutschlands, Graf Pilati, hat die Gestaltung des Veranstaltungszentrums auf 1000 Quadratmetern Grundfläche im obersten Stockwerk des historischen Hauses übernommen.

„Jetzt steht das Hotel so, wie ich es mir vorstelle, die Zeiten, in denen Handwerker zum Alltagsbild des Hauses zählten, sind vorbei“, sagt Völcker, der die bauliche Konzeption durch eine umfangreiche Marketingstrategie unterstützt. Nicht umsonst befindet sich das Veranstaltungszentrum auf der obersten Etage, denn mit dem

„Tagen über den Dächern Wiesbadens“ verkörpert Völcker symbolisch zugleich den Stellenwert seiner Gäste sowie deren Themen, die sich auf das Wesentliche konzentrieren. Entscheidungsträger, die im Beruf „oben“ stehen, sollen auch im Top und nicht in dunklen Hinterzimmern tagen, sagt Völcker. Daß sie sich dabei wohlfühlen, dafür sorgt das Ambiente der historischen Räume mit ihren Antiquitäten – und die farbliche Gestaltung durch Graf Pilati, der sanfte, anheimelnde Farbtöne gewählt hat. Eine Klimaanlage im Tagungssektor schafft künftig auch ein von Außentemperaturen unabhängiges, angenehmes Klima.

Die Gesamtfläche der zehn Tagungsräume umfaßt 750 Quadratmeter, wobei Räume zwischen 28 und 200 Quadratmeter zur Verfügung stehen. Sie sind mit modernster Tagungstechnik ausgestattet, einschließlich eines Teleprompter, der in deutschen Tagungszentren bisher nur selten benutzt wird, bei internationalen Veranstaltungen jedoch zunehmend an Bedeutung gewinnt. Unbemerkt von den Zuhörern läuft beim Teleprompter vor den Augen des Redners ein Band ab, auf dem der Text der Ansprache steht und von dem der Redner ablesen kann.

Ausgesprochen vielfältig zeigt sich

im Tagungszentrum auch die elektrische Beleuchtung. Rund 500 Lampen, stufenlos abdimmbar, sind in die Decken eingebaut und verleihen jedem Raum durch ihr warmes Licht eine angenehme Atmosphäre. Während die Räume tagsüber lichtdurchflutet sind, empfindet der Besucher abends durch diese technische Finesse das Gefühl, in die Lichterwelt der Stadt Wiesbaden mit eingebunden zu sein.

Das Veranstaltungszentrum wird ergänzt durch einen Spiegelsaal mit Foyer im Erdgeschoß, der 250 Quadratmeter groß und für Präsentationen ebenso geeignet ist wie für Empfänge oder gemeinsame Essen. Die Gastronomie im Schwarzen Block wird im übrigen allein durch das Interieur zu einem Erlebnis, da überall die zum Teil jahrhunderte alten Antiquitäten in Harmonie zu dem überaus perfekten Service stehen.

Antiquitäten gehören auch zur Ausstattung eines jeden Zimmers, die alle nach denjenige Berühmtheiten benannt sind, die bereits im 505 Jahre alten Bock gewohnt haben. Die allabendlichen Bethupferl weisen dabei auf die Besonderheiten der historischen Persönlichkeiten hin, um so eine Verbindung der Gegenwart zur Geschichte zu schaffen. Völckers Konzeption geht dabei so weit, daß jeder Gast das seinem Beruf entsprechende Zimmer erhält: Der Geschäftsreisende, ein leitender Mitarbeiter beispielsweise, erhält etwa das Zimmer Blücher, Symbol für einen unbeugsamen Willen verbunden mit Herz, während ein Unternehmer im Zimmer Cosimo III de Medici nächtigt, was die Verbindung zu Finanzgeschäften, Kreativität und Vermögen schafft. „Gebildete Menschen“, so Winfried D.E. Völckers Philosophie, „akzeptieren Leitbilder. Durch unseren Service in einem historischen Umfeld vermitteln wir Anerkennung und dokumentieren zugleich, daß der Gast von uns individuell auch wirklich als Gast behandelt wird.“

Dabei reicht die Servicepalette des Schwarzen Bock auch in den Gesundheitsbereich, denn im Keller des Hauses tritt eine der zahlreichen heilenden Thermalquellen Wiesbadens aus dem Boden, die Grundlage für ein modern ausgestattetes Gesundheitszentrum mit medizinischen Anwendungen. Damit ist der Schwarze Bock eines der wenigen 5-Sterne-Hotels der Welt, in denen sich die Hotelgäste sogar gegen Vorlage eines Krankenscheins medizinisch behandeln lassen können.

HANNOVER 1. AUGUST 1992

MODERNES REISEN

WELT SONNTAG SEKTION 5

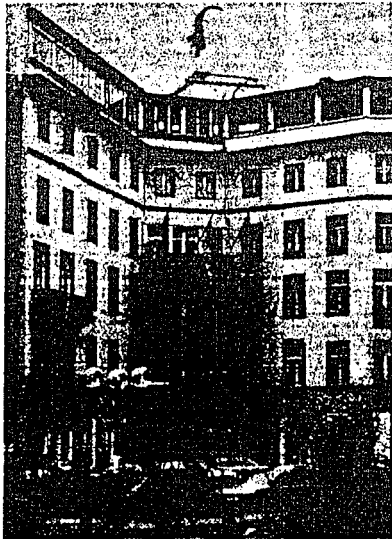
Sonntag, 4. Februar 1990

DIE REISEZEITUNG IN DER SONNTAGSZEITUNG

Nr. 5 - Seite 17



Winfried D. E. Völcker (kleines Foto) kaufte das Hotel „Schwarzer Bock“ in Wiesbaden (Foto rechts). Das Haus wurde im Jahre 1486 erbaut. Gäste waren unter anderem der deutsche Dichter Goethe und der russische Schriftsteller Dostojewski.



Das älteste Grand Hotel Deutschlands steht in Wiesbaden. Es wurde 1486 gegründet

Der „Schwarze Bock“ mit eigenem Thermalbad

Von RAINER GIESEN

Wiesbaden Die Lust fernöstlicher Investoren auf europäische und besonders bundesdeutsche Grand- oder Schloßhotels wird offenbar immer größer. Japaner kauften jetzt das Hotel „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg und das einstige Gästehaus der Bundesregierung „Schloß Gymnich“ in Nordrhein-Westfalen.

Doch gibt es auch Gegenbeispiele. Eins davon ist der „Schwarze Bock“ in Wiesbaden. Das Haus gilt als das älteste der Grand Hotel-Klasse in Deutschland. Es wurde 1486 vom damaligen Wiesbadener Bürgermeister Phillipp zum Bocke als „Badhaus“ gegründet. Seither ist es mehr als 500 Jahre lang Hotel, unterbrochen nur von Zeiten der Zerstörung

und des Wiederaufbaus.

Dort übernachteten Majestäten und Zelebritäten, schrieb Dostojewski an seinem Roman „Der Spieler“, und in diesem „guten alten Bocke“ kurte Goethe mit seiner Mutter.

Nun ist das geschichts- und geschichtenträchtige Hotel für Auslandsinvestoren verloren: Seit Anfang dieses Jahres ist der „Schwarze Bock“ wieder in Privatbesitz. Der Hotelkaufmann Winfried D. E. Völcker, 42, hat ihn gekauft.

Der „Bock“ war immer in wechselndem Privatbesitz und ging erst vor wenigen Jahren an eine holländische Finanzgruppe, die das Hotel an Völcker verpachtete.

Völcker hatte bereits als Pächter vier Millionen Mark in Renovierung und Sanierung des Hauses investiert, bevor er

kaufte. Über den Preis mag er nicht sprechen, außer: „Es war nicht so teuer wie das „Vier Jahreszeiten“. Dafür hatte ein Japaner Ende 1989 rund 200 Millionen Mark bezahlt.

Völcker sieht den Kauf „ganz bewußt auch als Akt der Bewahrung europäischer und deutscher Tradition“ und sein Haus als „ideales Stadthotel im Europa-Rahmen“. Das Haus

● liegt mitten in Wiesbaden „und damit mitten in Europa“ (Völcker), in direkter Nähe zum Kurzentrum der Stadt, ● hat als eins von drei deutschen Hotels ein eigenes Thermalbad, das aus der eigenen 87 Grad heißen Drei-Lilien-Quelle 2000 Meter unter dem Hotel

gespelt wird,

● ein neues, modern eingerichtetes Kongreßzentrum für bis zu 500 Teilnehmer,

● mit der „Brasserie“ ein erstklassiges Gourmet-Restaurant, ● mit dem jahrhundertalten „Ingelheimer Zimmer“, dem Eßraum des Barons Ludwig von Erlanger aus dem Ingelheimer Schloß, einen einzigartigen Raum für private Veranstaltungen und Bankette und ● 160 luxuriös, meist antik eingerichtete Zimmer und 20 Suiten mit Geschichte, die in kurzen Abrissen und Anekdoten auch erläutert wird. Mehrere hundert Teppiche stellen die größte bundesdeutsche Privatsammlung dar, der Wert der Bilder und Antiquitäten liegt bei mehreren Millionen Mark.

Winfried Völcker will „weitere acht Millionen Mark in Verschönerungsarbeiten“ investieren, „denn Zukunft“, sagt er, „hat man nicht, die schafft man sich.“

Reisebüro der DDR plant neue Hotels und Gästehäuser

tdt Kronberg Die Hotellerie in der DDR wird ausgebaut. Nachdem zahlreiche Hotelgesellschaften aus dem Westen schon ihr Interesse bekundet haben, im anderen Teil Deutschlands zu investieren, hat nun auch das Reisebüro der DDR mehr Engagement angekündigt. „In Kürze präsentieren wir unsere eigene Kette Travel Hotels, die an 17 Standorten in 34 Mittelklassehotels rund 3000 Betten bieten wird“, erklärte der stellvertretende Direktor der Organisation, Heinz Tischer. Darüber hinaus übernehme man neun sehr gut ausgestattete Gästehäuser von ehemaligen Ministerien mit insgesamt 1000 Betten. Dennoch müssen Bundesbürger in der DDR weiterhin mit akutem Bettenmangel in den Hotels rechnen.

SCHWARZER BOCK WIESBADEN
Das traditionsreiche Kur- und Tagungshotel im Herzen Wiesbadens.
Thermalschwimmbad 36°
Kranzplatz 12 · 6200 Wiesbaden
Telefon (0 61 21) 155-0 · Telex 04186640

a different World

ON THE TOP

SCHWARZER BOCK WIESBADEN

SCHWARZER BOCK WIESBADEN
Wo essen gehen Spaß macht
Brasserie · Bierbar · Café · Austern Bar
Feinschmecker-Restaurant Elisabeth
Kranzplatz 12 · Telefon (0 61 21) 155-0

Rhein-Main-Zeitung

Zeitung für Frankfurt

Das Wetter

Vorhersage für das Rhein-Main-Gebiet bis morgen abend:
Heiter bis wolkg und trocken bei Höchsttemperaturen um 22°. Tiefstwerte bei 9°. Schwacher bis mäßiger Wind um Nord

Temperaturen gestern:	Min.	Max.
Flughafen Frankfurt.	9°	26°
Feldberg/Ts.	12°	21°

Flughafen Frankfurt gestern:	
Luftdruck 14 Uhr (NN)	1015.4 hPa
24stg. Niederschlag bis 20 Uhr	0 mm

Samstag, 1. Juni 1991, Nr. 124 / Seite 25

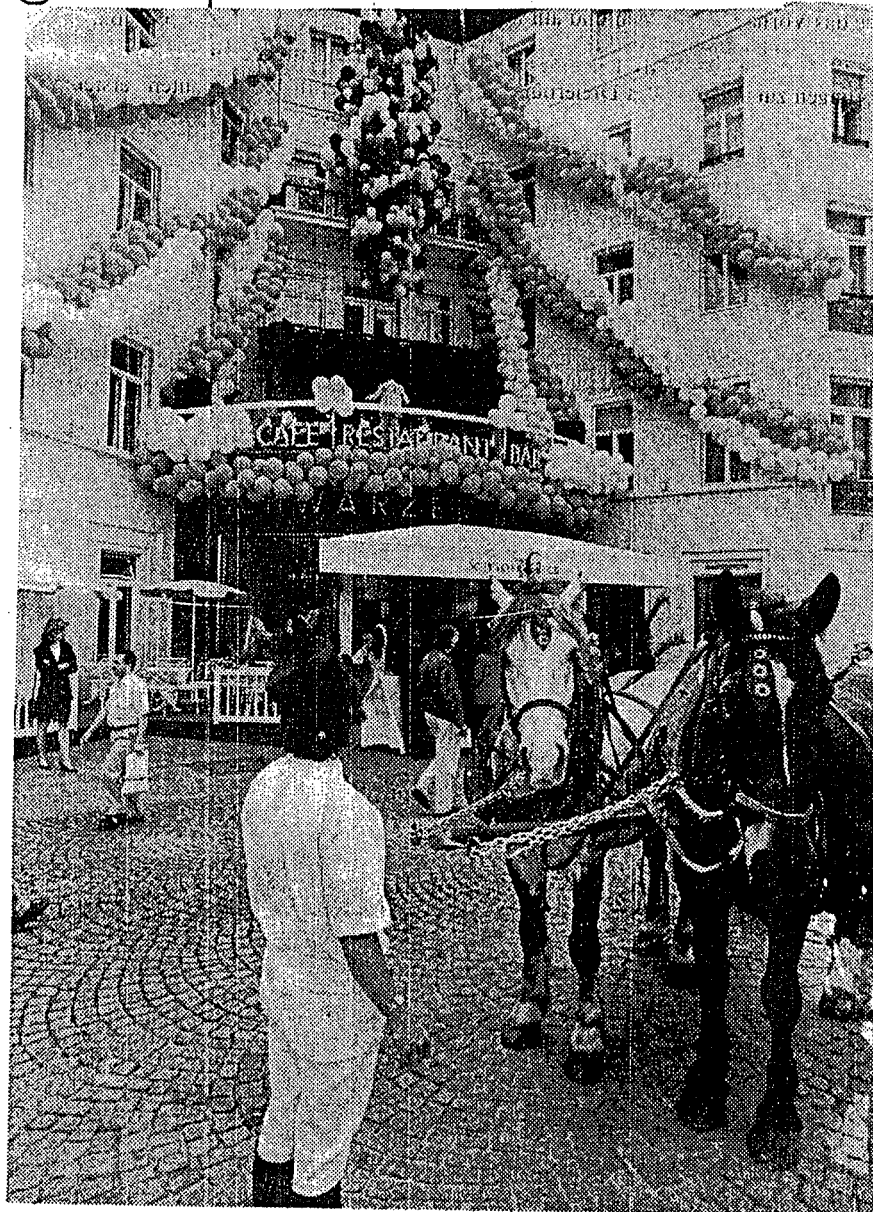
**DES SONNTAGS
GUTE SEITEN**

Frankfurter Allgemeine
Sonntagszeitung

Rhein-Main-Zeitung

ZUHAUSE ODER AM KIOSK

Frankfurter Allgemeine Zeitung



Schwitzende Prominenz zum krummen Jubiläum

Erleichterten Beifall erntete Winfried E. Völcker gestern, als er ankündigt, daß in Kürze auch der Spiegelsaal sein. Hotels mit einer Klimaanlage ausgestattet werde. „Mehr als 505 Gäste“ waren nach Angaben der Veranstalter zum krummen Jubiläum „505 Jahre Hotel Schwarzer Bock“ gekommen, und die schwitzende Prominenz zeigte sich dankbar angesichts der Erwartung, künftige Einladungen unter weniger schweißtreibenden Bedingungen wahrnehmen zu können. Der „Schwarze Bock“ ist nicht irgendein Hotel, wie auch die Tatsache zeigt, daß es dem Inhaber ohne Mühe gelingt, die PR-Veranstaltung anlässlich der beinahe abgeschlossenen Renovierung, zum gesellschaftlichen Ereignis zu machen: Der CDU-Fraktionsvorsitzende Manfred Kanther und IHK-Präsident Gerd Henneveld waren unter den Rednern, die Bundestagsabgeordnete Margret Funke-Schmitt-Rink (FDP) bei den Gästen. Bürgermeister Hildebrand Diehl (CDU) unterstrich die Verbindungen zwischen der Stadt und dem potenten Arbeitgeber und Steuerzahler, die sich nicht nur auf dessen wirtschaftliche Bedeutung stützten; er sprach gar von einer „Jahrhunderte währenden Schicksalsgemeinschaft“. Morgen zwischen 12 und 18 Uhr wird die Allgemeinheit zum „Tag der offenen Tür“ eingeladen; der Eintrittspreis von 10 Mark – wie auch der Erlös aus einer großen Verlosung – kommt dem Kinderhilfswerk Unicef zugute. Auch eine griffige, auf verlässlicher Überlieferung durch den Volksmund basierende Erklärung des Namens darf zu einem solchen Anlaß nicht fehlen: Phillipsen zum Bokke, Wiesbadener Bürgermeister, hat 1486 das Hotel gegründet. Welcher Farbe seine Gesinnung war, steht nicht in den Annalen; sein dunkles Haar war es, das dem Hotelnamen die Farbe gab. (woj.)

Foto Oliver Rütter

Gastronomie

Mitteilungsblatt des Hotel- und Gaststättenverbandes Wiesbaden - Rheingau - Untertaunus e.V.

Heft Nr. 6 - Juni 1991



Gastronomie

STAUB und MUFF sind GLANZ und GLORIA gewichen !

505 Jahre Schwarzer Bock

"MartinLuther war 3 Jahr alt und Amerika noch nicht entdeckt als 1486 Deutschlands ältestes Traditionshotel von dem damaligen Bürgermeister Philippe zum Bock in Wiesbaden gegründet wurde. Auf diese Feststellung ist man im Hause sehr stolz, denn sie veranschaulicht doch sehr anschaulich die Tradition dieses Hotels.

Neben der Jubiläumsfeier gab es einen weiteren Grund zum feiern. Während der letzten 5 Jahre hat man "den guten alten Bock" (Originalzitat von Johann Wolfgang von Goethe) mit einem Aufwand von 15 Millionen DM völlig neu renoviert.

Mit einer neuen Konzeption will man eine neue Ära im Schwarzen Bock einläuten, so die Ankündigung von Winfried D.E. Völcker, der Geschäftsführende Gesellschafter des Hotels. Gleich mehrere Slogans sollen dies nach außen hin dokumentieren: Traditionshotel seit 1486; Veranstaltungszentrum ON THE TOP; Thermen und die neue Gastronomie und die Krönung: Schwarzer Bock, das Erlebnisreich.

Nicht mehr das Nobelhotel, das Winfried Völcker überhaupt nicht gerne hört, sondern der bürgernahe Treffpunkt für die Bürger aus Wiesbaden und Umgebung will man sein. "Wir sind kein Luxushotel, wollen freilich aber immer erstklassig sein. Das Hotel, das immerhin im Laufe seiner Geschichte nur sie-

ben Besitzerfamilien hatte und nach wie vor in Privathand ist" einen Ort gestalten, an dem Lebenskultur gelebt wird und auch bezahlbar ist."

Bei der Renovierung der Gästezimmer hat übrigens der gute Geschmack und das Feingefühl von Ehefrau Sandra Völcker dafür gesorgt, daß hier möglichst originalgetreu und stilecht gearbeitet wurde.



Mit der Auslastung der 160 Gästezimmer ist man sehr zufrieden. Sie konnte sogar während der Umbauphase noch gesteigert werden. Während die Auslastung im Jahr 1989 noch 39 % betrug liegt sie im Jahr 1991 bei 60%. Die Belegung wird von drei Schwerpunktgruppen gekennzeichnet: Geschäftsreisende, Messe- und Veranstaltungspersonen und eigenes Tagungsgeschäft.

In den "Palast des Volkes", wie ihn Winfried Völcker auch nennt, will man mit neuen, attraktiven Angeboten an die Kunden herantreten. Man wird zum Beispiel jeden Sonntag im Spiegelsaal einen Tanztee anbieten - mit erstklassigen Ka-

pellern versteht sich. Es soll wieder einen "Tanz-Tee" geben den man in die Zeit von ca. 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr legen möchte mit einem Variete in den Pausen und der Möglichkeit von Verzehr.

Um die Bürgernähe auch praktikabel zu machen, hat man die neue Bockschänke direkt zur Straße hin begehbar gemacht. Ab 7.30 Uhr gibt es das Straßenkaffee mit normalem Frühstück. Die angebotenen Speisen kommen alle aus einer Küche und in allen Räumen zum gleichen Preis. Man kann rund um die Uhr, also von 6.30 Uhr bis 24.00 Uhr speisen und trinken. Der Bock-Partyservice kann von jedem genutzt werden, der daran Interesse hat.

Vom 29. Mai bis 2. Juni hat man im Schwarzen Bock ausgiebig gefeiert mit einem Symposium für Sekretärinnen, eine Premiere; einem Tag der offenen Türen; mit Festreden und Ehrungen (Goldene Stadtplakette an Winfried Völcker für sein Haus) und natürlich reichlich Festessen.

Angenehm festzustellen, daß das Personal trotz der erheblichen Mehrbelastungen immer freundlich und hilfsbereit war. Vielleicht liegt es auch an den neuen Geist im Hause. Winfried Völcker sieht ihn auch durch die junge Mannschaft garantiert. Das Durchschnittsalter der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liegt bei 26 Jahren, ohne die 42 Jahre ihres Chefs.



Wenn in Leipzig an diesem Wochenende der Deutsche Hochschul- und Studententag (DHST) stattfindet, kann auch er nicht ohne Wiesbadener Beteiligung über die Bühne gehen. Der Wiesbadener Rezitator **Heinz Nied** wird in der Nikolaikirche unter dem Motto „Sag nein“ Prosatexte von Wolfgang Borchert lesen und am Sonntag in der Moritzbastel Texte von Kurt Tucholsky vortragen. Schirmherr des Studententages, der ein positives Signal für die Reformfähigkeit der Hochschulen in den neuen Bundesländern setzen will, ist Professor **Dr. Rainer Ortlieb**, Bundesminister für Bildung und Wissenschaft. Neben zahlreichen Gastdozenten aus dem In- und Ausland sind als Referenten unter anderem der sächsische Ministerpräsident Professor **Dr. Kurt Biedenkopf** und **Carl Friedrich von Weizsäcker** eingeladen. Für den Wiesbadener Rezitator **Nied**, der als Interpret der Texte von Borchert und Tucholsky geschätzt wird, ist Leipzig nach Auftritten in Wiesbadens Partnerstadt **Görlitz** und **Zittau** eine weitere wichtige Station im östlichen Teil Deutschlands. Der Rezitator wird übrigens am 12. Juni einen weiteren Auftritt in Wiesbaden haben: er wird bei „PrivArt“, der privaten Kulturinitiative von **Michael Linemann** und **Urs Wiegering** in der Scheffelstraße 4, aus dem Görlitz-Buch von **Matthias Schnelder** lesen. Und zwar Auszüge aus bislang unveröffentlichten Briefen des Görlitzer Chef-Pathologen **Dr. Peter Stosstek**. Musikalisch umrahmt wird dieser Abend von **Ute Haman**, die vertonte Sagen aus Görlitz vorträgt.

Die 505 + 5 geladenen Gäste, die sich zum Gratulieren im Hotel „Schwarzer Bock“ am Kranzplatz eingefunden hatten, sollen in den 505 Jahre alten Hallen auch bei hochsommerlichen Temperaturen nie wieder schwitzen müssen: das versprach Inhaber **Winfried D. E. Völcker**, der bei seiner Begrüßung die Installation einer Klimaanlage ankündigte. Der positive Aspekt: die Reden fielen nicht allzu lang aus. Schließlich wollten die Redner nicht riskieren, daß es ihnen selbst, mit der seidenen, in den Far-

ben blau-schwarz gehaltenen Schwarzer-Bock-Krawatte um den Hals, zu warm wurde. Der ehemalige hessische Finanzminister und Vorsitzende der CDU-Fraktion im Landtag, **Manfred Kanther**, würdigte die unternehmerische Risikobereitschaft **Völckers**, die von Bürgermeister **Hildebrand Diehl** handfest „belohnt“ wurde: er überreichte **Völcker** die Stadtplakette in Gold. Womit laut **Diehl** ein „unverzeihlicher“ Fauxpas wettgemacht wurde — die Besitzer des Hotels, dem die Wiesbadener emotional verbunden seien, hätten längst geehrt werden müssen. Lob — wie könnte es an einem solchen Tag auch anders sein — auch vom Präsidenten der Industrie- und Handelskammer **Gerd Henneveld**. Daß im vergangenen Jahr erstmals seit langem die Millionen-Übernachtungsgrenze überschritten worden sei, sei mit ein Verdienst **Völckers** und seines „Bock-

Ensembles“ — gemeint sind die 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotels. Drei herausragende Besonderheiten wurden von Landeskonservator **Professor Dr. Gottfried Klesow** herausgehoben: die Kontinuität des Hotelnamens und der Nutzung, die Prominenz der Besucher und die Bewahrung des „Ingelheimer Zimmers“. Für die Übernahme dieser Kostbarkeit sei er besonders dankbar. Unter den geladenen Gästen, die von **Völcker** und seiner Ehefrau **Sandra** am Hotelzugang empfangen worden waren, befanden sich unter anderen auch die FDP-Bundestagsabgeordnete **Dr. Margret Funke-Schmitt-Rink** und IHK-Hauptgeschäftsführer **Zsolt Gheczy**.

Bis demnächst

Christina Oxfort



Gratulierten **Winfried D. E. Völcker** (zweiter von links) zum „Bock“-Jubiläum (von links): **IHK-Präsident Gerd Henneveld**, **Landeskonservator Professor Dr. Gottfried Klesow**,

Bürgermeister Hildebrand Diehl, **CDU-Fraktionschef im Landtag, Manfred Kanther**, und die **FDP-Bundestagsabgeordnete Dr. Margret Funke-Schmitt-Rink**. Foto: **Olgac**

Die Gastgewerbe-Zeitung
mitten im Zentrum
internationaler Gastlichkeit,
im Herzen Hessens.



hessische gaststätte

Gastgewerbe Rhein-Main



Offizielles Organ
des Hotel- und Gaststättenverbandes
Hessen.

Nr. 11 Frankfurt/Darmstadt/Düsseldorf, 22. Mai 1991, 108. Jahrgang

Renovierung abgeschlossen

Der „Bock“ feiert

han Wiesbaden – Das Hotel „Schwarzer Bock“ in Wiesbaden wird 500 und 5 Jahre alt. Für Winfried D. E. Völcker ist der Geburtstag seines Traditionshotels Anlaß, Gästen und Freunden ein völlig renoviertes Haus zu präsentieren – 15 Millionen Mark hat Völcker in den letzten vier Jahren in das Haus investiert.

Der „Bock“, das älteste Grandhotel Deutschlands, wurde 1486 vom damaligen Wiesbadener Bürgermeister Phillipsen zum Bocke als „Badhaus“ gegründet. Hier übernachteten Majestäten, hier schrieb Dostojewski an seinem Roman „Der Spieler“, hier kurte Goethe mit seiner Mutter.

Das Hotel „Schwarzer Bock“ war immer in wechselndem Privatbesitz. Bevor Völcker es zu Anfang des letzten Jahres kaufte, hatte er als Pächter bereits einige Millionen in die Renovierung und Sanierung des Hauses gesteckt. Fazit: „In den letzten vier Jahren konnte ich den Umsatz verdoppeln“, sagt Völcker.



Der „Schwarze Bock“ in neuem Glanz. Pünktlich zum 505. Geburtstag konnten alle Renovierungs- und Sanierungsmaßnahmen abgeschlossen werden.

Tag + Ascona
 RESTAURANKRITIK
 Stuttgarts Umgebung II



VIF

GOURMET-JOURNAL

B 8181 E
 Heft 10
 Oktober 1992
 DM 9,80
 Sfr. 9,80
 ÖS 74,00
 L 10 000

**Taritime
 oblesse**

**Große Küche
 von Josef
 Viehhauser**

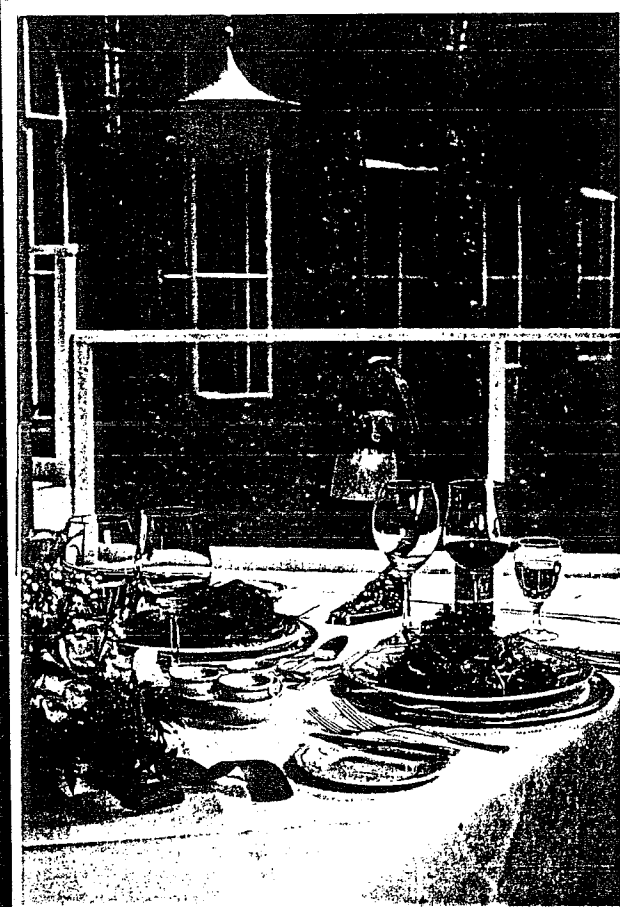
**Top-
 Gastronomie**

**Die
 entlarvte
 Krise**

**Weine
 Wachau und
 Kraichgau**

**itparaden-
 Alphabet**

**31 Adressen und
 Benotungen**



Der Test im Schwarzen Bock

Seit einiger Zeit haben selbst Skeptiker eingestanden, daß der »Schwarze Bock« wieder zu den schönsten Hotels in Wiesbaden zählt. Nach anfänglichem Auf und Ab ist durch die Verpflichtung **Karl-Heinz Wüstefelds** als Küchenchef eine klare Linie erkennbar, höchste Zeit also für einen kleinen Testbesuch. Im Restaurant »Le Capricorne« empfängt einen die untadelig arbeitende Kellnerschaft unter ihrem Chef **Roland Kober**. Es muß ja nicht sein, daß man immer auf die »sorgfältig gedeckten Tische« hinweist. In diesem Fall tun wir's trotzdem, weil besonders augenfällig. Am Herd ist Meister Wüstefeld eine Symbiose von deutsch-regional und klassisch-französisch eingegangen.

**Auffällig die groß-
 artige Tischkultur:
 Le Capricorne.**

Das kam auch bei unseren Proben zu Ausdruck. Lammwürstchen auf Linsengemüse, à point gegarter Lachs auf einer vorzüglichen Sauerampfersauce und als Dessert ein geschmeidiges Krokantparfait mit heißen Kirschen. Auch das Naschwerk zum Kaffee war der Beweis für eine tüchtige Patisserie. Die umfangreiche Weinkarte wird vom Maitre d'hotel kenntnisreich und für jedermann verständlich interpretiert. Dieser Formation in Küche und Service ist noch einiges zuzutrauen. Einstweilen wollen wir sie und damit das Haus mit der ersten VIF-Eule adeln. □

*Le Capricorne
 im Hotel Schwarzer Bock,
 6200 Wiesbaden.*

15 von 20 Punkten/Küche 7

Frankfurter

Dienstag, 19. Januar 1993

Rundschau

Das Wiener Caféhaus im Hotel „Schwarzer Bock“: Fünf Jahrhunderte lassen grüßen

Cafés

in Wiesbaden

Ein Ort, „wo man nicht zu Hause und doch nicht an der frischen Luft ist“, so bezeichnet der Wiener Volksmund sie. Die berühmten Cafés und Kaffeehäuser von Paris und Rom, Wien und Madrid bieten seit jeher reichlich Stoff für Geschichtsbücher und Anekdotensammlungen. Bekannte Künstler, Diplomaten und Politiker nahmen dort in gediegenes Ambiente Platz; und bis heute haben diese Treffpunkte wenig von ihrem Glanz verloren. Gemessen daran nehmen sich die Cafés vor unserer Haustür bescheiden aus. Dennoch sind gerade sie es, die zur Belebung der Innenstädte beitragen und nicht selten auch ihr Flair ausmachen. Wir stellen ein paar von ihnen vor.



Zum Duft vom Kaffee gibt es ein leises Plätschern gratis: im Wiener Caféhaus im Schwarzen Bock sprudelt eine Quelle. (FR-Bild: Heymann)

WIESBADEN. An der Tür zum „Café-Bistro“ wacht ein mit Tablett und Speisekarte ausgerüsteter Ziegenbock aus Pappmaché. Die Figur ist nicht etwa skurrile Marotte, sondern ehrwürdiges Wahrzeichen: „Das kleine Wiener Kaffeehaus“ ist nämlich Bestandteil des Hotels „Schwarzer Bock“ – und dieses wiederum gilt als das älteste in Deutschland.

Anno 1486 von einem gewissen Philipp von Bocke, seines Zeichens Bürgermeister in Wiesbaden, begründet, repräsentiert der „Schwarze Bock“ weit mehr als nur eine Nobelherberge in Wiesbadens historischem Kern und Quellenviertel. Auf 3000 Quadratmetern gehen sich dort Lebensstil-Objekte vergangener Jahrhunderte ein Stelldichein. Das vererbte Empire-Mobiliar in der Lounge, die Biedermeier-Sofas im Café, das Spiegeldekorierte Speisesaal und Restaurant, die holzschnitzte Ausstattung aus fünf Jahrhunderten in der Schänke, dem sogenannten „Ingeheimer Zimmer“ – all diese Kleinode sind, betont Hotelinhaber Winfried Völcker, keineswegs nur für Hotelgäste zugänglich: Der ortsansässige Bürger mag im Restaurant speisen, im Tagungsaal Feste feiern, in der „Bockschänke“ sein Bier genießen und im hoteleigen Thermalbad seine Bahnen zie-

Zum Mokka duft plätschert die „Dreililienquelle“

Ein Ziegenbock aus Pappmaché empfängt die Gäste

hen. Gespeist wird das Bad aus einer weiteren Rarität des Hauses, dem schier unerschöpflichen Wasserreservoir der haus-eigenen „Dreililienquelle“. Letztere erwärmt übrigens auch den integrierten Bäderbetrieb, ist der „Schwarze Bock“ doch „eines der wenigen Hotels, die auch auf Krankenschein arbeiten“, schmuzzelt Winfried Völcker. Haben Wiesbadener, Touristen und Kochbrunnen-Begeisterte Sauna, Massagiekabine oder Wasserbad glücklich verlassen, führt sie der Weg häufig zu einem der beiden angrenzenden Café-Räume. Warmes Quellwasser steht ihnen auch da zur Verfügung – im „Kleinen Wiener Kaffeehaus“. Aus einem bock- und schlangenzerritzten Wandbrunnen sprudelt munter das salzige Naß. Immerhin diente dieser Raum in früheren Zeiten einmal als Trinkhalle. Im

Wandregal sind noch die Probierbecher aufgereiht.

Der Gast mag sich nun nach Herzenslust an der Quelle laben; sehr bald schon aber wird er zur Getränkekarte greifen und sich eine der Kaffee-Spezialitäten kommen lassen. Und natürlich bietet auch dieses Café eine beachtliche Bandbreite kulinarischer Spezialitäten. Frühstück kann man beispielsweise „bis zum späten Abend“, versichert Hotelführer Völcker. Warme Gerichte und kleine Speisen werden durchgehend von 10 Uhr bis zum Feierabend um 18.30 Uhr serviert. Daß die Kuchenpalette reichhaltig und vielseitig ist, versteht sich von selbst.

Das noble Biedermeier-Interieur mit venezianischen Spiegeln und antiken Gemälden sollte, so Völcker, beim Normalbürger „keine Schwellenängste“ aufkom-

men lassen. „Wir wollen die Wiesbadener erreichen“, sagt er und verweist auf die Preise, die belleibe „keine Hotelpreise“ seien. Überdies halte man spezielle Sonderangebote bereit. Eingeführt habe man beispielsweise einen „Kuchen-Kehraus“: Jeweils in der letzten Stunde vor Feierabend werden sämtliche Kuchenorten zum halben Preis verkauft.

Und wer außerdem noch ein originelles Geschenk benötige, der könne hier ein Souvenir erwerben, das unter dem Namen „Bockflöte“ firmiert – ein vom Hause „Schwarzer Bock“ auf schmale, elegante Flaschen gezogener Wein. Und da die gesamte Jahresernte eines Weingutes auf diese Weise als „limitierte Edition“ herausgegeben wird, ist jede einzelne der mit Designeretikett und Siegel versehenen Weinflaschen nummeriert.

Der Gast aber, der das „Kleine Wiener Caféhaus“ nach anstrengendem Einkaufsbummel in der Innenstadt aufsucht, wird vor allem das traditionsreiche Ambiente zu schätzen wissen. Er mag sich in eine von zehn internationalen Tageszeiten vertiefen oder auch einfach Relikte vergangener Zeiten bewundern. Das Café als Museum? Ein Museum jedenfalls, das Lebensgenuß und Lebendigkeit ausstrahlt. DAGMAR LORENZ

Wiesbadener Tagblatt

HESSISCHE NEUESTE NACHRICHTEN

Wiesbaden

Samstag, 17. Oktober 1992

Bock, du hast die Gans „gestohlen“



Küchenchef Karlheinz Wüstfeld vom Wiesbadener Traditions-Hotel „Schwarzer Bock“ ist ein umsichtiger Mann. Schon jetzt hat er „seine“ Gänse inspiziert, die am Martinstag und zur Weihnachtszeit als kulinarische Spezialität Auge und Gaumen erfreuen sollen. Sechshundert Freiland-Schnatterer, die seit April auf der grünen Wiese gehalten und speziell für den „Bock“ mit Gras, Hafer und Mais gemästet werden. Die Inspektion des Küchenchefs soll zufriedenstellend verlaufen sein.

Qualität in Dur, Preise in Moll

Der Tiroler Starkoch Alois Köpf ist wieder in Wiesbaden

WIESBADEN. Alois Köpf kehrte nach zwei Jahren Herd-Abstinenz in die Stadt seiner großen Erfolge zurück. So ganz fern ab vom Herd war er indes eigentlich nie. Zahlreiche Kulinaraktionen, Galas und Kochkurse sorgten in dieser Zeit, daß seine fachliche Software keinen Rost ansetzte.

Der Tiroler Starkoch ist in der Tat in Wiesbaden kein Unbekannter. Lange Jahre zelebrierte er Grande cuisine im „de France“ in der Taunusstraße mit höchster Perfektion und Raffinement. Man kann deshalb dem Hausherrn des „Schwarzen Bock“, Winfried D. E. Völcker zu seinem Entschluß, den Kochkünstler wieder nach Wiesbaden zu holen, nur gratulieren, er ist davon überzeugt, daß der Tiroler in das Bock-Team paßt.

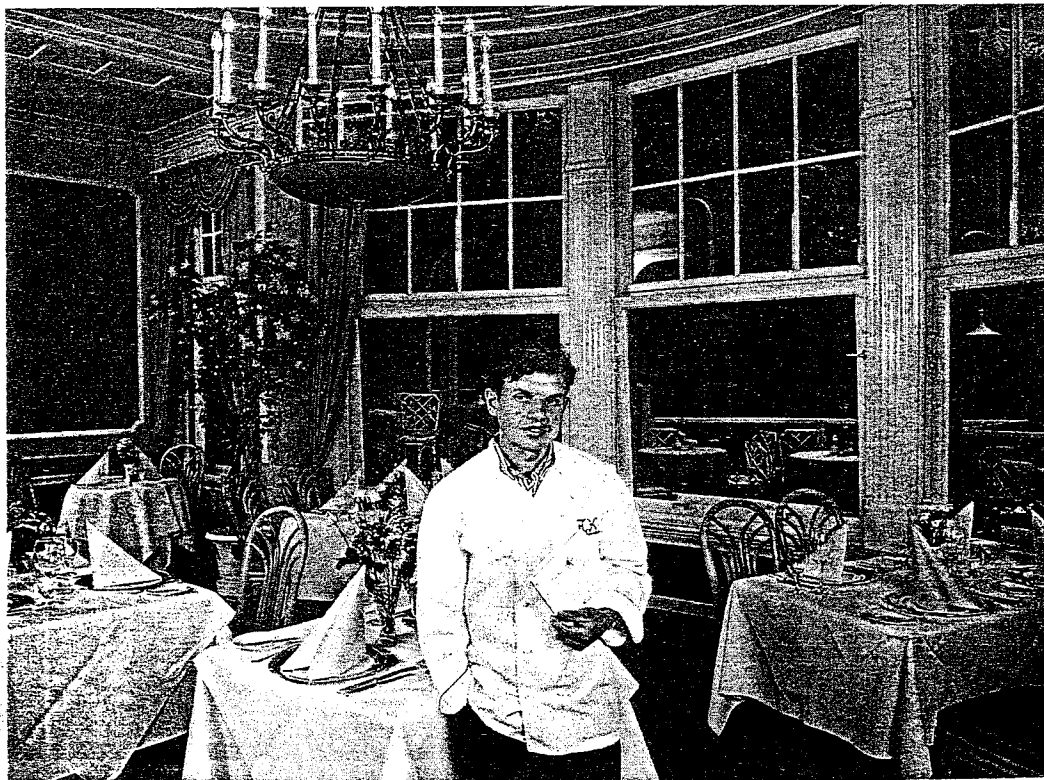
Der will sich aber nicht auf eine bestimmte Küchenlinie festlegen: „Zeitgemäß, leicht und flexibel wird sie sein, ohne einem Trend zu folgen, aber sie wird keine Hotelküche werden“.

Nach diesen Gesichtspunkten ist auch die Kar-

te aufgebaut, auf der die besten Einflüsse der heimisch-hessischen Ressourcen und der bekannten Köpf-Küche zu finden sind – und bei der kein (Haupt)Gericht über 50 DM kostet. „Wir müssen in Zeiten der Rezession uns alle vom kostenintensiven Schnickschnack verabschieden“, relativierte Köpf, „Tendenzen zu sinkenden Umsätzen in der Top-Gastronomie zwingen einfach zum Umdenken, Dur und Vollgas bei der Qualität und Moll bei den Preisen heißt fortan die Schwarze-Bock-Devise, die sich durch Multiplizierungen der Couverts rechnen soll“.

Der Geist dieser handfesten Idee ist nach „Zwei-Wochen-Köpfung“ schon deutlich spürbar.

Die beiden Restaurants unterm Hoteldach lassen dem Gast die Wahl zwischen unterschiedlichem Ambiente und unterschiedlichen Gerichten und Preisen. Ganz oben angesiedelt: Angebote und Präsentation im Feinschmecker-Restaurant „Capricorne“, eine (Leistungs)Ebene darunter im „Ingelheimer Zimmer“.



Hochkarätiger Neuzugang im „Schwarzen Bock“: Alois Köpf.

WIESBADENER

KURIER

Samstag/Sonntag, 25./26. September 1993

Wiesbaden privat

von

Christina Oxfort



Sonntag geht's zum ersten Mal wieder rund: Der nach Wiesbaden zurückgekehrte, mehrfach ausgezeichnete Alois Köpf swingt im „Schwarzen Bock“. Das heißt, der Küchendirektor „swingt“ mit seinem Team in der Küche des Hotels „Schwarzer Bock“, damit die Freunde des sonntäglichen „New Orleans Jazz Brunch“ nicht nur musikalisch, sondern auch kulinarisch verwöhnt werden. Die Overall Jazz Gang macht mit ihrem typischen Dixieland Sound den Anfang dieser nun wiederbelebten Brunch-Reihe, die auch an Feiertagen stattfindet. In dem „Internationalen Fachmagazin für Gastronomie und Hotellerie“ ist dem Wiesbadener Traditions-Hotel ein umfangreiches Portrait gewidmet. Seinem Chef Winfried D. E. Völcker wird darin natürlich auch ein Riesen-Kompliment für seinen neuen Coup mit dem für „großen Einfallsreichtum und unerreichte Vielfalt“ bekannten Köpf gemacht. Völcker, der Deutschland-Präsident der European Hotel Managers Association (EHMA) ist, arbeitet übrigens derzeit an einem neuen Buch über sein Hotel.

Die Überraschung Der Bock lebt!

Sonntag, 11.00 Uhr. On the Top, Tische, die sich unter erlesenen Meerestischen, Fleischgerichten in allen Variationen, einer tiefen Salatbar und raffinierten Desserts biegen. New Orleans – Jazz live – eine unverwechselbare Atmosphäre. Kurzum: der Jazz-Brunch im Hotel „Zum Schwarzen Bock“. Ein Genuß, der auch uns nicht versagt bleiben wird.

Bei der letzten Redaktionssitzung im „Les Arcades“ lag der zu seinem 505. Geburtstag festlich herausgeputzte „Schwarze Bock“ in unserem Blickfeld. Wir erinnerten uns an die Großzügigkeit, die der „Schwarze Bock“ gegenüber vorangegangenen Abiturjahren des Guttenberg-Gymnasiums bewiesen hatte. Dies geschah in Form einer Einladung zum Jazz-Brunch.

Also nahmen wir all unseren Mut zusammen und sprachen bei der Rezeption vor. Wir bekamen tatsächlich einen Gesprächstermin mit dem Generaldirektor Winfried D.E. Völcker, obwohl wir zu einem denkbar ungünstigen Zeitpunkt erschienen waren (unmittelbar vor dem Empfang von 505 geladenen Gästen, anlässlich des 505. Geburtstages des Hotels). Noch ein paar Gespräche und es war wirklich das eingetretene, was wir nicht recht zu hoffen gewagt hatten: **die „Tradition“ wird wieder aufgenommen und auch wir werden zum**

Jazz-Brunch eingeladen!!
Die letzten Einzelheiten wurden bei einem Kaffee in der „Austernbar“ mit den Direktoren besprochen. Die drei Herren nahmen sich viel Zeit für uns und arrangierten sogar noch einen Fototermin.

Damit zeigte der „Schwarze Bock“, das älteste Unternehmen Wiesbadens, daß man auch im Alter von 505 Jahren noch großes Interesse für die Jugend aufbringen kann.

Dies geschieht auch durch die Unterstützung von UNICEF oder beispielsweise einer Luftballonaktion für die jüngeren Wiesbadener. 505 Kinder schickten ihre Adressen per Luftballon in die Welt und können, so sich daraus eine längere Brieffreundschaft entwickelt, ihre neu gewonnenen Freunde für ein Wochenende in den „Schwarzen Bock“ einladen, um ihnen „die“ Stadt zu zeigen.

Als nächstes plant der „Schwarze Bock“ einen Talentwettbewerb, um jungen Künstlern die Möglichkeit zu geben, vor seinen Gästen aufzutreten.

Auch sonst ist der „Schwarze Bock“ Schauplatz zahlreicher gesellschaftlicher Anlässe jeder Art (Kindertagen, Hochzeit, Jubiläum....).

Er hat eben eine ganz besondere – persönliche – Bindung an die Stadt Wiesbaden.



Foto: JAMES H. HERRIGEL - ZEWABER / JIMM W. BOWMAN - DE. LOCKER/CONTRASTO/STUDIO SIKS. ALBIS RUPPEL - TRÜBNER

Bock-Therm...
markt
Verkehrsmittel...
Spielplatz

Der Bock gratuliert

Der neue
SCHWARZE BOCK
Das Erlebnis-Reich.

Königsplatz 12 · 6700 Wiesbaden
Tel.: (0611) 55 0 - Telex FREE für Reservierungen: 01 30 40 07
Fax: (0611) 55-111 · Telex: 04186640

Völcker Hotel Company

Ein Haus in: Leibnizstraße
und Woburngasse.

Kontinental Business zentral
zwei - Büchlein
Führerfahrt
Lebensmittel des Bock

WIESBADENER KURIER

ZEITUNG FÜR DIE LANDESHAUPTSTADT



Zwei Tage vor dem Nikolaus-Tag war es soweit: 500 + 5 Kinder durften sich im Hotel „Schwarzer Bock“ auf eine riesengroße Negerkuß-Pyramide stürzen und sich an Würstchen und Limonade laben. Eingeladen zu der Nikolaus-Feier, in deren Verlauf 5500 + 5 „blanke Silbermärker“ an Ex-Tanzweltmeisterin Uschi Riedel als Unicef-Komiteemitglied übergeben wurden (unser Bild), hatte Hotel-Chef Winfried I. E. Völcker.

Fest für Kinder

Im Mai waren 505 Jahre „Schwarzer Bock“ gefeiert worden und aus Erlösen aus dem Jubiläums- und anderen Festen stammt die Spende. Und wenn fürs Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen gesammelt wird, liegt es nahe, daß es bei der Spendenübergabe ein Kinder-Fest, bei dem auch Geschichten erzählt wurden, veranstaltet wird. Aus diesem Grund waren Wiesbadener Kindergärten angeschrieben und eingeladen worden.

Foto: Eckhardt

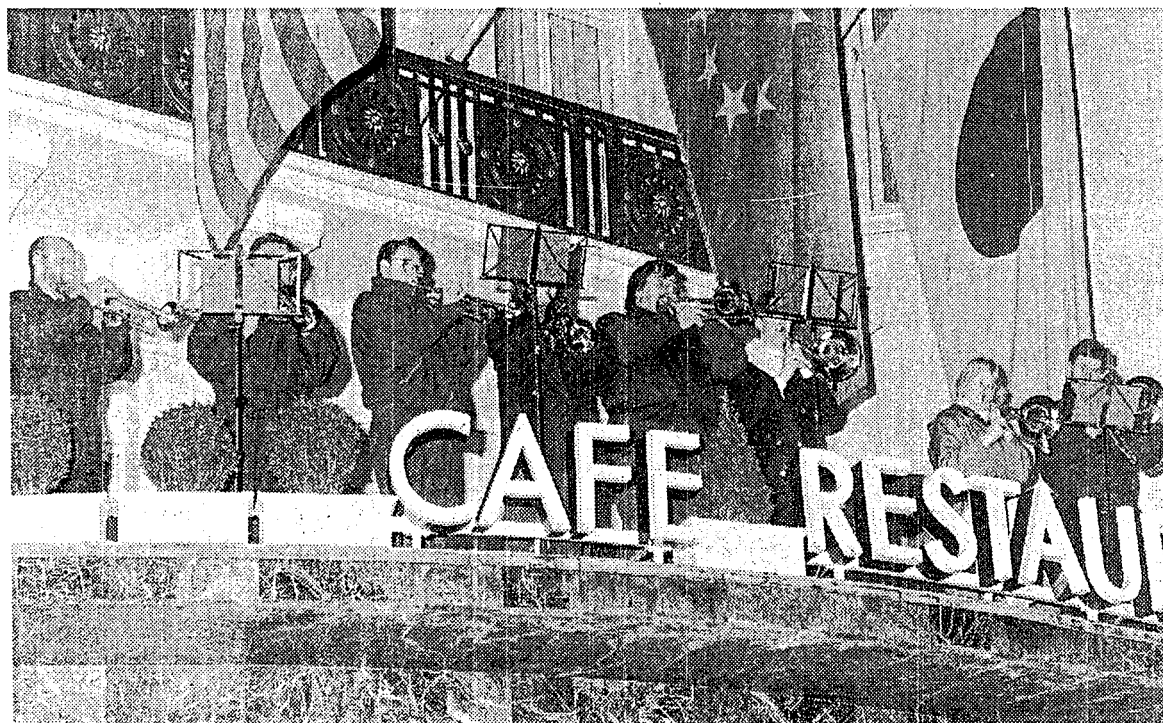


WIESBADENER KURIER

ZEITUNG FÜR DIE LANDESHAUPTSTADT



LOKALE NACHRICHTEN



Benefiz-Bläser auf „Bock“-Balkon musizierten weihnachtlich

Ein Ständchen mit weihnachtlicher Musik trug am ersten Adventssonntag das Blas-Ensemble vom Balkon des „Schwarzen Bocks“ in Wiesbaden vor — und bliesen somit für

einen guten Zweck. Denn unter den zuhörenden Passanten wurde gesammelt für die KURIER-Aktion „... ihnen leuchtet kein Licht!“ Die Bläser werden erneut am kommen-

den Adventssonntag auftreten, dann allerdings in stärkerer Besetzung. Auch der Erlös der Kutschfahrten vom Hotel aus werden zum Teil der WK-Aktion gestiftet. Foto: Eckhardt

Klassisches vom Balkon

Strauß-Orchester bei „Tag der offenen Tür“ im Schwarzen Bock

„Paßt bloß auf, daß sich die Bänder nicht vertüdeln.“ Für diejenigen, die mit den norddeutschen Begriffen nicht ganz so vertraut sind, übersetzte Hotelier Winfried D. E. Völcker sofort: Die Bänder der Luftballons sollten sich nicht verheddern. Eine stattliche Anzahl von Ballons wurden im Innenhof des Hotels Schwarzer Bock in den Himmel entlassen, versehen mit Anschriften derjenigen KURIER-Leserinnen und Leser, die eine Brieffreundschaft anstreben. Wer einen Brieffreund(in) findet und mit ihm ein Jahr korrespondiert, wird ihn in Wiesbaden kennenlernen können. Der Hotelier stiftete im Zuge der Feiern zum 505jährigen Bestehen ein Wochenende in dem Traditionshotel, damit sich die Brieffreunde kennenlernen können.

In vielen Räumen des Hauses ging es rund am „Tag der offenen Tür“. Zahlreiche Interessenten nutzten die Gelegenheit, einige der von „Staub und Muff“ befreiten und mit Antiquitäten neugestalteten Zimmer zu begutachten. An der Ausstattung mit „Glanz und Gloria“ hat Völckers Ehefrau Sandra maßgeb-

lich mitgewirkt. Rund ging es allerdings nicht nur im Innern des Hotels.

Das Johann-Strauß-Orchester war publikumswirksam auf dem Balkon des Hauses postiert und lockte viele Schaulustige an. Die Angebote, sich mit Getränken und Speisen zu stärken oder das strahlende Sommerwetter für eine Kutschfahrt im offenen Gespann zu nutzen, taten das übrige. Der stilecht gekleidete Weihnachtsmann mutete in der Ansammlung luftig bekleideter Menschen etwas seltsam an, hatte aber natürlich einen guten Grund: es wurde unter anderem in den Veranstaltungsräumlichkeiten demonstriert, wie Wiesbadener die Vor- und Weihnachtszeit in dem „bürgernahen Haus“ (Völcker) feiern können, und da gehört der rote Herr einfach dazu. Der trug das „Verirren“ in den Sommer mit Fassung: Ihm sei nicht zu warm, versicherte er glaubhaft.

Der „Eintritt“ für die Besichtigungstour (weit mehr als 1000 Besucher waren es) und der Erlös einer Verlosung kommen übrigens komplett Unicef zugute.



Im Innenhof des Hotels ließen Kinder die mit den KURIER-Coupons versehenen Luftballons steigen. Wer die Brief-

freundschaft ein Jahr durchhält, kann den Brieffreund kennenlernen, der Gast des Hotels sein wird. Foto: Olgac

italien-Notizen
RESTAURANTKRITIK
Schleswig-Holstein



VIF

GOURMET-JOURNAL

B 8181 E
Heft 12
Dezember 1991
DM 9,80
SFr. 9,80
ÖS 74,00
L 10 000

Rodenstocks
Proben:
Das Fest der
Weinfexe

Österreich:
Top-Airline
im Test

Erlebnis-
Gastronomie:
Rechnung
ohne den Wirt
gemacht?

Guß für Guß
ein Genuß:
Plädoyer für
den Tee

Schgespräch:
Brandenburgs
lanfred Stolpe

Mediterranes:
Große Küche
aus Nürnberg

Beifall und Blumen für eine beeindruckende Modenschau im Hotel »Schwarzer Bock« in Wiesbaden.



Foto: Charlotte Oswald

Schönheit im Spiegelsaal

»Spieglein, Spieglein an der Wand!« Wo wäre da eine bessere Aktionsfläche für eine Modenschau als das Parkett im Spiegelsaal des Ho-

tels »Schwarzer Bock« am Wiesbadener Kranzplatz. Da spiegelten sich in der Tat die Schönen, angetan mit den Exponaten der Kollektionen von Joop, Riani, Pfleger und Selene. Zu sehen gab es sportliche Modelle für Reise und Wochenende sowie solche mit elegantem Styling für

gesellschaftliche Anlässe und für den Abend. Jahreszeitbedingt, als Ergänzung sozusagen, durften auch pelzige Modeschöpfungen nicht fehlen. Begleitet wurde das Defilee von Chic und Charme durch Musik und Show, dazu die leckeren Happen von Karl-Heinz Wüstefeld.

16. Jahreshauptversammlung der Food + Beverage Management Ass. e. V. Hotel Schwarzer Bock, Wiesbaden

Ganz im Zeichen der Neuwahlen stand die 16. Jahreshauptversammlung der Food + Beverage Management Association e.V. Eine stattliche Mitgliederzahl war am 4. Mai dieses Jahres nach Wiesbaden gereist, um die Zukunft des Verbandes aktiv mitzugestalten. Und nicht nur das, um zu sehen, welche Fortschritte das Hotel Schwarzer Bock seit seiner Übernahme durch Wirbelwind Winfried D. E. Völcker vor drei Jahregemachthat.

Das Wichtigste vorab: Neuer Präsident des Vereins wurde Dieter Austen, Direktor der Hotels Passauer Wolf und Residenz in Passau. Zum Vize-Präsidenten wählten die Mitglieder Klaus-Peter Fiebig, Direktor des Ringhotels Zweibrücker Hof in Herdecke. Schatzmeister wurde Gebhard Bucher, Direktor des Hotels Schwarzer Bock in Wiesbaden. Da die Wahl des Sekretärs aufgrund des Todes der Kandidatin Tina Schildt nicht stattfinden konnte, wurde Susanne Stauff, Chefredakteurin vom First Class, vom Vorstand zum kommissarischen Sekretär ernannt.

Wie so oft bei Veranstaltungen der FBMA, herrschte auch bei dieser 16. Jahreshauptversammlung warmes, sonniges Wetter. Bei spritzigen Klängen der Swingband Stan Glogow „On The Top“, so nennt sich das geschmackvoll eingerichtete Veranstaltungszentrum des Schwarzen Bocks unter dem Dach, bei Köstlichkeiten aus der Bock-Küche und prickelnden Getränken, gerieten die Strapazen der Anreise schnell in Vergessenheit.



Den Grußworten des noch amtierenden Präsidenten Rolf Meines, Director of Operations Hotel Division, Deutsche Vermögensberatung AG, Frankfurt, schloß sich Winfried D. E. Völcker, seit kurzem Eigentümer des Hotels Schwarzer Bock, an. Außerdem gab er seinen Gästen einen Einblick in die 500jährige Geschichte des Hauses.

Die Teilnehmer wurden an diesem Abend im Schwarzen Bock jedoch nicht nur kulinarisch verwöhnt: Zauberer, Sänger und ein Diskjockey sorgten mit großem Erfolg für die Unterhaltung der Gäste. Erlebnissgastonomie über den Dächern von Wiesbaden war geboten.

Höhepunkt der Jahreshauptversammlung am nächsten Morgen waren die Neuwah-

len des Präsidiums und die Vorstellung der bereits zuvor in den Regionen gewählten neuen Regionaldirektoren. Regionaldirektor der Region 1 wurde Margit Schwab, F+B Managerin des Berlin Penta Hotels, der Region 2/3 steht jetzt Markus Zimolung, Geschäftsführer Hotel Kieferneck, Bad Bevensen, vor. Andreas Eggenwirth, Geschäftsführer Hotel Lippischer Hof, Detmold, ist Regionaldirektor der Region 4/5, in der Region 6 ergaben sich bisher keine Veränderungen. Gebhard Bucher, Direktor des Schwarzen

Bock in Wiesbaden, wird das Amt bis auf weiteres innehaben. Der Region 7 steht jetzt Christian Scheidt, Direktor des Abacon Hotels, Sindelfingen, vor. Regionaldirektor der Region 8 wurde Michael Berghammer, Geschäftsführer der BAB-Raststätte Nord, Würzburg.

Mit großer Spannung erwarteten die Teilnehmer am Nachmittag das Seminar von Günter F. Gross von der Gesellschaft für Führungstechnik mbH, München - Zürich. Auch die Begleitpersonen, die am Vormittag das von Clemens Kaufmann, Verkaufsleiter National bei der Brauerei Beck & Co., geleitete Damenprogramm genossen hatten, waren zu diesem Seminar eingeladen. Es stand unter dem Motto „Beruflich. Profi, privat. Amateur?“ und handelte



Neuer Vorstand v.l.n.r.: Gebhard Bucher, Susanne Stauff, Dieter Austen, Klaus-Peter Fiebig, Margit Schwab, Michael Berghammer, Andreas Eggenwirth, Christian Scheidt, Markus Zimolung.



V.l.n.r.: Reinhard Asbach, Carola und Walter Czarnecki, Martina und Gebhard Bucher



Rolf Meines gratuliert Dieter Austen



Oben: Winfried Völcker berichtet begeistert über die Geschichte des Schwarzen Bocks. Links: Der alte Vorstand



Food+Beverage Management Association e.V.

Präsident
Dieter Austen
Direktor
Hotel Passauer Wolf
Ringmarkt 6
84071 Passau
Telefon (0 98 31) 3 40 46

Vize-Präsident
Klaus-Peter Fiebig
Geschäftsführer
Hotel Zweibrücker Hof
Zweibrücker Hof 4
5804 Herdecke
Telefon (0 23 50) 40 21

Sekretär und Sekretariat
Susanne Stauff
Chefredakteurin First Class
Dunnsbachtal 14
6200 Wiesbaden
Telefon (0 61 21) 52 20 61
Fax (0 61 21) 52 20 63
Bank: Dresdner Bank
Wiesbaden
Konto Nr. 0 102 560 000
BLZ 5 310 800 60

Schatzmeister
Gebhard Bucher
Direktor
Hotel Schwarzer Bock
Kranzplatz 12
6200 Wiesbaden
Telefon (0 61 21) 15 57 05

Regional-Direktoren

Region 1
Margit Schwab
Wirtschaftsdirektorin
Berlin Penta Hotel
Nürnberger Str. 65
1000 Berlin 30
Telefon (0 30 21) 00 70

Region 2/3
Markus Zimolung
Geschäftsführer
Hotel Kieferneck
Lerchenweg 1
Eils-Bad Bevensen
Telefon (0 5 82) 5 60

Region 4/5
Andreas Eggenwirth
Geschäftsführer
Hotel Lippischer Hof
Hortensienstraße 1
3410 Detmold
Telefon (0 52 31) 3 10 41

Region 6
Gebhard Bucher
Direktor
Hotel Schwarzer Bock
Kranzplatz 12
6200 Wiesbaden
Telefon (0 61 21) 15 57 05

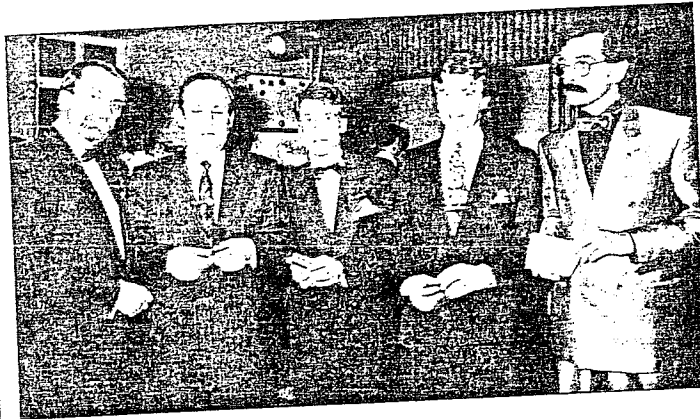
Region 7
Christian Scheidt
Direktor
Abacon Hotel
Stettgarter Straße 49
7077 Sindelfingen
Telefon (0 71 41) 3 10 61

Region 8
Michael Berghammer
Geschäftsführer
BAB-Raststätte Nord
Am Katzenberg
97070 Würzburg
Telefon (0 93 1) 70 23 29

Highlights der Jahreshauptversammlung waren Neuwahlen, Fortbildung und die Verleihung des FBMA-Preises

die Gastronomie bemüht und das Ansehen der Food + Beverage Abteilung bei Hotel- und Restaurantgästen deutlich gefördert. Gastronomiebezogene Anzeigenkampagnen trugen dazu bei, die Bindung der Gäste an die Gastronomie zu verstärken. Die Studie „Gastlichkeit im Jahre 2000“ und das „Asbach Erlebnis Forum 1989“ untersuchten die Konsumgewohnheiten der Gäste von morgen. Die gewonnenen Erkenntnisse geben der Hotellerie und Gastronomie neue Impulse.

Reinhard Asbach, der die



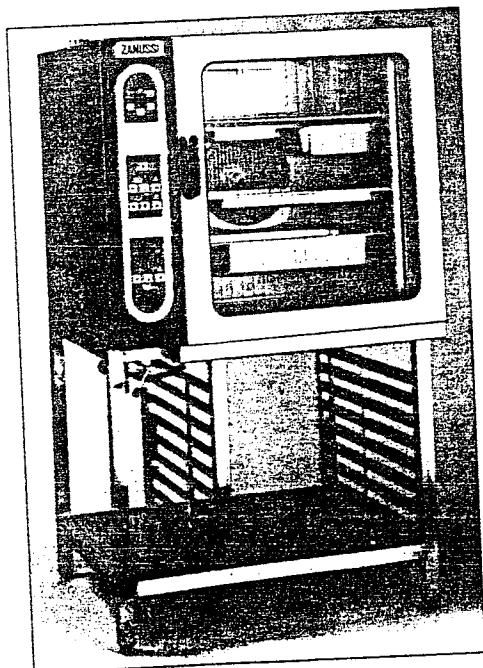
Urkunde gemeinsam mit Jürgen Frille, Marketingchef bei Asbach, voll Freude entgegennahm, bedankte sich in seiner Rede im Namen aller

Präsident und Vize-Präsident (links und rechts) gratulieren zur FBMA-Nadel. V.l.n.r.: Peter Vordermaier, Klaus Peter Stübinger, Hans-Peter Kainz

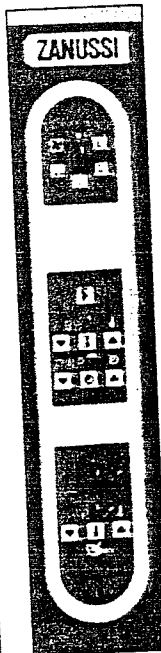
Mitarbeiter des Unternehmens für die Auszeichnung.

Der letzte Bus startete gegen 1.30 Uhr nach Wiesbaden zum Schwarzen Bock, wo in der Austern-Bar, scherzhaft nach dem neuen Präsidenten auch „Austen-Bar“ genannt, bis in die Morgenstunden weitergefeiert wurde. Beim opulenten New Orleans Brunch „On The Top“ am Sonntagmorgen, war man sich einig, nicht nur eine gelungene Veranstaltung erlebt, sondern auch Weichen für die erfolgreiche Zukunft des Vereins gestellt zu haben. □

Großküchentechnik von ZANUSSI



ZANUSSI Multi Mode, FCV/E 10 - 3 CE



Der ZANUSSI Heißluft-Dampfgarer Multi Mode mit digitalem Bedienfeld

Ausgereifte, wirtschaftliche Technik, übersichtliche Bedienungselemente, servicefreundliche und funktionelle Anordnung der Steuer- und Regeltechnik zeichnen den **Multi Mode** aus.

Perfekt und schnell werden die unterschiedlichsten Speisen auf natürliche und schonende Art gegart. Der Kreativität des Profis sind keine Grenzen gesetzt.

Mit nur einem Schalter stehen beim **Multi Mode** 4 Betriebsarten zur Verfügung: „Dämpfen“, „Niedertemperaturdämpfen“, „Heißluft“ und „Kombination“ aus Dampf und Heißluft. Serienmäßig mit Kerntemperaturmessung und Schnellabkühlung mittels „Ventilatorbetrieb“.

Über 150 Fachhandels- und Servicepartner garantieren reibungslose Wartung und prompte Ersatzteilversorgung.

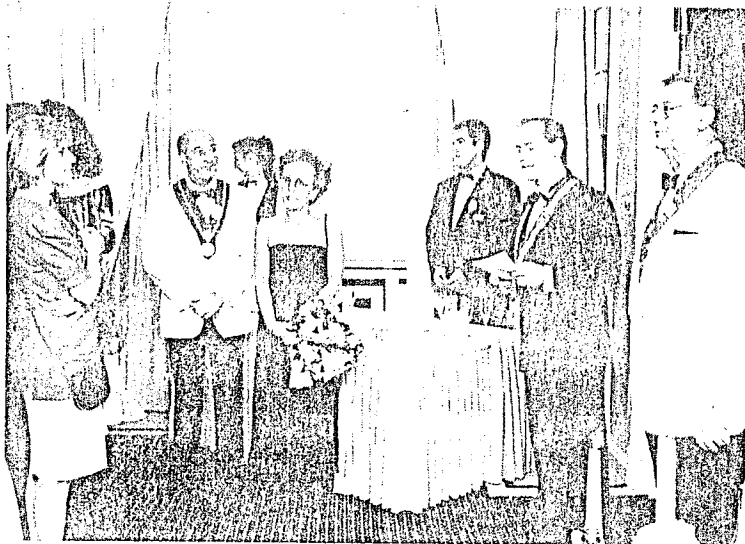
ZANUSSI
Großküchentechnik

Mahlastraße 102 · 6710 Frankenthal/Pfalz · Tel. 0 62 33/4 91-0 · Telefax 0 62 33/4 91-25

NACHRICHTEN AUS HESSEN

Hotel-Theaterwelt und Tanz begleiteten das Menü

„Blütenzauber“ als Motto eines Diner Amical Dansant – Erste Chaîne-Veranstaltung im neuen „Schwarzen Bock“



In den lichtdurchfluteten Räumen des oberen Stockwerks begrüßte Direktor Gebhard Bucher die Gäste. Rechts daneben Bailli Dr. Walter Otto.

WIESBADEN. In Deutschlands ältestem Traditionshotel (gegründet 1486), mit hotel-eigener Drei-Lilien-Thermalquelle, dem „Schwarzen Bock“ am Kranzplatz, traf sich die Bailliege Hessen der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs zu einem Diner Amical Dansant. Diese letzte Veranstaltung vor der Sommerpause stand unter dem Motto „Blütenzauber“, das beim Empfang im Salon und anschließend im Festsaal durch reiche und stilvolle Dekoration gegenwärtig war.

In den vor einem Jahr von Graf Pilati, einem internationalen renommierten Architekten für innovative Wiederherstellung von historischer Bausubstanz, neu gestalteten Räumen im lichtdurchfluteten 5. Stockwerk konnten Bailli Dr. Walter Otto und Hoteldirektor Maitre de Table Gebhard Bucher die Gäste willkommen heißen.

Dr. Otto fand besonders anerkennende Worte für Generaldirektor Winfried D. E. Völcker, der die Chaîne-Insignien eines Officier Maitre de Table trägt und mit dem ihn viele persönliche Erinnerungen verbinden. So richtete er seine erste Chaîne-Veranstaltung als Bailli mit ihm aus. Er erinnerte an die glanzvollen Chaîne-Veranstaltungen

unter Regie Völcker's im Parkhotel am Wiesenhüttenplatz in Frankfurt und im Rheinpark Plaza in Neuss. Jetzt ist Völcker, der den „Schwarzen Bock“ vor fünf Jahren erworben hat und mit dem Ausbau im oberen Stock eine gelungene Synthese zwischen 500jähriger Tradition und modernem Komfort schaffen ließ, mit einem eigenen Unternehmen unter den Chaîne-Häusern vertreten.

Hoteldirektor Bucher versprach mit seiner Ankündigung, wie sich bald zeigen sollte, nicht zu viel. Mit dem zum Tanz aufspielenden Edwin Steiner Quintett und den Darbietungen der Künstler des Hessischen Staatstheaters unter der künstlerischen Leitung von Gunter Selling, Raphaela Weil, Sopran, Rainer Zaun, Baßbariton, und Samuel Bächli, Klavier, genossen alle Gäste neben den kulinarischen Genüssen einen schönen Abend erlebnisreicher und erinnerungswürdiger Hotel-Theaterwelt, ein Beispiel gelungener Erlebnisgastronomie.

Waren beim Empfang Deutz und Geldermann Brut und Amuse-gueule gereicht worden, servierte nun ein aufmerksamer und freundlicher Service folgendes Menü:

Taube und Wachtel mit Gänseleber im Strudelblatt

Blütenzauber

Kaffee und Petits fours

Trockene Rieslingweine aus dem Rheingau und aus Rheinhessen, ein Roter aus Porto und Deutz & Geldermann rosé begleiteten die Speisenfolge: 1989er Erbacher Steinmorgen, Riesling, trocken, Schloß Reinhartshausen, 1988er Westhofener Kirchspiel, Riesling, Spätlese, trocken, Vinothek W. Dubs, und 1982er Château Millet, Grand Cru Exceptionnel, Graves AOC.

Der mit herzlichen Beifall empfangenen schwarzen und weißen Brigade sprach Bailli Dr. Otto Dank und Anerkennung aus und faßte unter Einbeziehung der Künstler zusammen: „Es war ein herrlicher kulinarischer und künstlerischer Genuß.“

Mit Chef Maitre Rôtisseur Joachim Gehler unterzog ein Fachmann, Küchenmeister

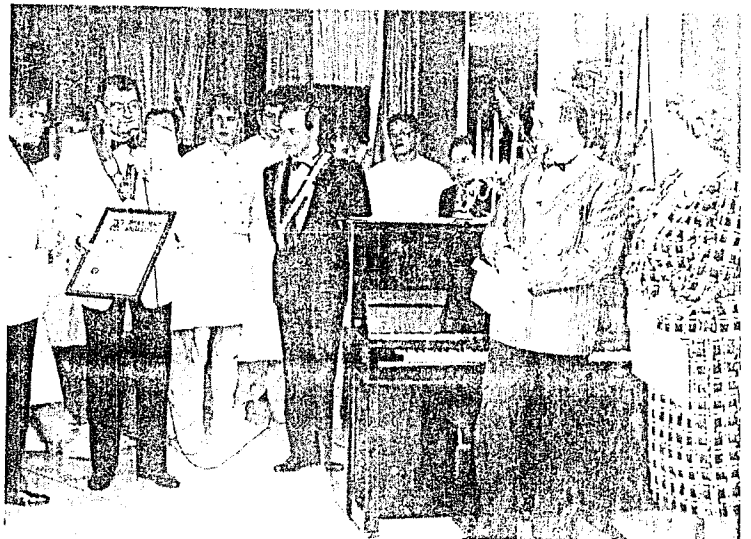
bei Lacroix und Mitglied verschiedener in- und ausländischer kulinarischer Vereinigungen, das Menü nochmals Betrachtungen. Dabei gab es auch für die noch jungen und doch passenden Weine ein Lob.

Der Küche wurde bescheinigt, daß man den traumhaften Hummer auf den Punkt gekocht habe, und als ein Beispiel der Kochkunst sei gezeigt worden, was mit der Taube und der Wachtel zu machen sei.

Da Winfried D. E. Völcker bereits mehrere Chaîne-Auszeichnungen besitzt, bedankte sich Dr. Otto mit der großen gerahmten Chaîne-Urkunde. Direktor Bucher konnte seinen ersten Chaîne-Zimteller mit Gravur in Empfang nehmen. Für die beiden Damen gab es Blumen.

Vice Chancelier Argentier Ellen Hyde-Roll-Schönemann, Mannheim, zeichnete Küchenchef Thomas Rüssel, seine Mitarbeiter und Chargé de Missions Horst Babach Hanau, Veranstaltungsleiter H. Schwarz, und alle Servicefachkräfte mit Anerkennungsurkunden aus.

Für die nach dem offiziellen Abschluß noch bei Tanz aushaltenden Gäste hielt die Bier- und Sektbar bis weit nach Mitternacht Fürstenberg Pils vom Faß und Burgeff grün, extra trocken, bereit.



Generaldirektor Winfried D. E. Völcker (links) bekam von Bailli Dr. Walter Otto die große gerahmte Anerkennungsurkunde der Chaîne. Rechts Officier Maitre Rôtisseur Joachim Gehler, der die Menübesprechung vornahm, und Vice Chancelier Ellen Hyde-Roll-Schönemann.

Kostenlose Fahrplankarten

MARBURG. Der Regionale Nahverkehrsverband Marburg-Biedenkopf (RNV) hat mit Beginn des Sommerfahrplans 1990 erstmals neue Fahrplankarten für die Städte und Gemeinden Biedenkopf, Angelburg, Breidenbach, Dautphetal und Steffenberg herausgebracht. Die Fahrpläne im Format DIN A7, die ausgesprochen handlich und haltbar sind, geben Auskunft über alle Nahverkehrsverbindungen von und zu der jeweiligen Kommune. Der Verband verspricht sich von dieser neuartigen Maßnahme eine bessere Nutzung des öffentlichen

Verkehrsangebots. Die Fahrplankarten werden kostenlos abgegeben.

Hotel- und Gaststättenverband Mittelhessen

Geschäftsstelle geschlossen

Wegen der Ferien bleibt die Geschäftsstelle in Gießen vom Montag, den 16. 7. 1990 bis Freitag, den 27. 7. 1990 geschlossen.

Büte wenden Sie sich in dringenden Fällen an die Landesgeschäftsstelle in Wiesbaden, Auguste-Viktoria-Strasse 6, Telefon (061 21) 37 60 64.

Kreisverband Altkreis Alsfeld - Kreisverband Altkreis Lauterbach

Am Montag, dem 31. Juni 1990 (Beginn: 13.30 Uhr), findet der Kaffeemittag der Wirtinnen statt, zu dem alle Kolleginnen der Kreisverbände Altkreis Alsfeld und Altkreis Lauterbach recht herzlich eingeladen sind. Die Herren sind ebenfalls willkommen.

Der Start für eine Kutschfahrt ins Blaue erfolgt vom Darmstädter Hof, Lauterbacher Str. 9, in Ulrichstein-Feldkrücken (Brunhild Kaiser). Das Fahrtende wird gegen 20.00 Uhr sein. Für Speisen ist gesorgt. Getränke können mitgebracht werden. Sollte es an diesem Tag regnen, wird die Veranstaltung am 7. August 1990 nachgeholt.

Anmeldeschluß ist der 24. 7. 1990. Anmeldung bitte telefonisch an Brunhild Kaiser, Darmstädter Hof, Feldkrücken, Telefon (066 45) 743.

Kreisverband Lauterbach

Vom 10. bis 11. September 1990...

Medaillon von Hummer in Tomatengelee


Kalbsessenz mit jungem Gemüse

Filet vom Babysteinbutt in Schnittlauchcreme

Limetten-Joghurt-Sorbet



Unsere Frankfurter Zweigstelle kümmert sich gern um Sie.



Egal, ob Sie eine Anzeige aufgeben oder unsere Fachzeitung abonnieren wollen oder ob Sie sich für ein Fachbuch interessieren:

Wir stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung. Entweder am Telefon oder aber in unseren neuen Laden- und Büroräumen mitten in der Frankfurter City.

Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung

Hotel-Nachrichten
Küche und Keller

RHEIN MAIN[®]

aktuell

Juli 1990

1. - 31. Juli 1990

Die informative Monatszeitschrift

Nr. 7, 12. Jahrgang; 6,00 DM

Empfehlungen

01.07. - 05.07.90 Wiesbaden - Geisenheim - Johannisberg

Konzerte & Kulinarika Genuß par excellence

Da es heutzutage immer schwieriger wird, für Geschäftspartner und Freunde herausragende Hotelveranstaltungen zu organisieren, hat sich das Hotel Schwarzer Bock in Wiesbaden auf der Suche nach Spitzenleistungen etwas ganz besonderes einfallen lassen.

Das Bläserensemble des Gewandhausorchesters Leipzig unter der Leitung von Wolfgang Groth gibt am Sonntag, 1. Juli, 19.00 Uhr, ein Konzert im Innenhof des Hotels. Im Anschluß daran, wird im Diana-Mattiaca-Saal ein Galamenü gereicht. Preis pro Person 190,00 DM.

In der Reihe "Bock-Kultur" werden am Donnerstag, 5. Juli, 20.00 Uhr, im Ostflügel von Schloß Johannisberg, Justus Frantz am Klavier und Uwe Heilmann, Tenor, ihr Können zum besten geben.

Ein kulinarischer Empfang macht den Konzertabend zu einem unvergessenen Erlebnis. Preis pro Person beträgt 100,00 DM. Frau Babette Rentrop von der Veranstaltungsabteilung des Hotels Schwarzer Bock Wiesbaden, wird gerne ihre Bestellungen entgegennehmen, Tel. 0 61 21/15 56 09.

Restaurant und Hotel **management**

BRANCHE & NEWS

Schwarzer Bock

Bier und Wein im Renaissance-Umfeld

Seit Jahreswechsel befindet sich das Wiesbadener Traditions-Haus *Schwarzer Bock* wieder in deutschem Privatbesitz. Der Hotelkaufmann *Wilfried D.E. Völker* kaufte dieses älteste Haus der Grand Hotel-Klasse, zumindest in der Bundesrepublik, von einer holländischen Finanzgruppe, von der er das geschichtsträchtige Hotel schon mehrere Jahre vorher gepachtet hatte. »Martin Luther war drei Jahre alt und Amerika noch nicht entdeckt, als 1486 der Schwarze Bock in Wiesbaden gegründet wurde«, unterstreicht *Völker* die Jahrhunderte lange Historie seines Hauses, das nächstes Jahr seinen 505. Geburtstag feiert. Über den Kaufpreis hält sich der 42-jährige bedeckt. Er stellt lediglich fest: »Es war nicht so teuer wie das 'Vier Jahreszeiten'«. Schon als Pächter investierte der »Hotel-Fanatiker« *Völker* hohe Beträge (rund vier Millionen Mark) in die Renovierung des mit Antiquitäten vollgestopften Hauses im Zentrum der Kurstadt. Nach dem Bau der Brasserie, des Kaffeehauses, der Austernbar, der Sanierung des Thermalbades und der Neuschaffung des Veranstaltungszentrums »On the Top«, folgen nun Erneuerungen im Bereich der Zimmer und Flure sowie der Treppenhäuser. Der Spiegelballsaal

bekommt ein neues Styling, ein Foyer entsteht und die Hotelfassade erhält ein neues »Gesicht«. Das »Ingelheimer Zimmer« mit seinen wertvollen Schnitzereien aus dem 16. Jahrhundert und der wundervollen Renaissance-Decke wird in verstärktem Maße als Bier- und Weinstube einer ausgesuchten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Eine Passage dient als separater Eingang zur Gastronomie und beherbergt zwei Geschäfte sowie eine Filiale des DER-Reisebüros. Für die gesamte Gestaltung des Hotel-

Projekts zeichnet der Münchner Designer und Architekt *Graf Piloni* verantwortlich. *Winfried D.E. Völkers* Konzept für den *Schwarzen Bock* umfaßt fünf Bereiche, für die er die Begriffe Seele, Kopf, Bauch, Herz und Langer Arm verwendet. Die Seele bilden die 160 individuell eingerichteten Zimmer und 20 Suiten, die alle den jeweiligen Namen einer bekannten historischen Persönlichkeit tragen: »Schlafen bei Blücher oder Heine«. Für Informationsaustausch auf höchster Ebene sorgt der Kopf: »Tagen und Tafeln über den Dächern von Wiesbaden«. Im Bauch, wie könnte es anders sein, ist die Gastronomie zu Hause: »Der *Bock* lebt — das Erlebnis-Reich«. Das Herz des Hauses befindet sich in den Thermen: »Gesundheit, Spaß und Wohlbefinden aus vulkanischer Tiefe«. Als Langer Arm arbeitet der *Bock-Party-Service* unter dem Motto: »Der *Bock* bringt's«. Das Haus gehört übrigens zu den *Distinguished Hotels Of The World*.

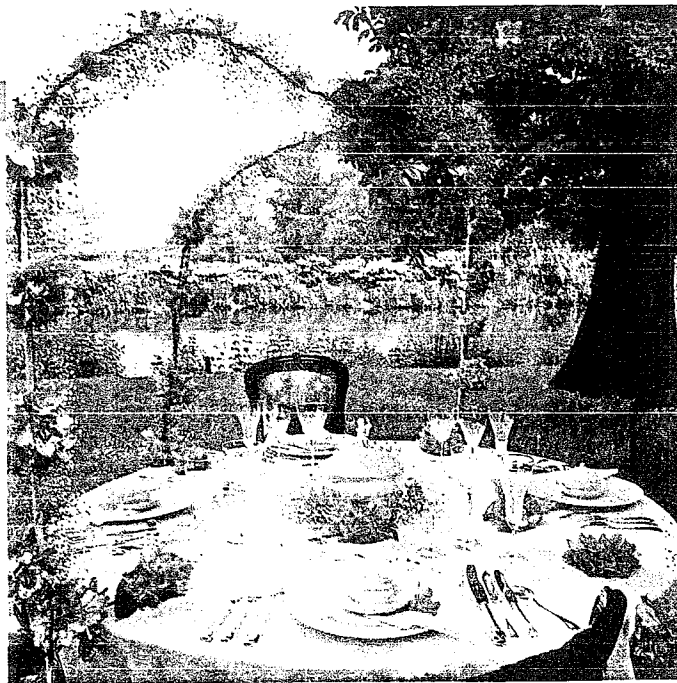
In ihrem Schulungsprogramm mag und macht Susanne Gartner all das nicht, was heute für eine gastronomische Unternehmensführung ganz unverzichtbar ist: Time-Management, Umgang mit PC und EDV, Marketing-Maßnahmen, PR-Strategien, gezielte Akquisitionsschulung – kurz, all das, was für das Funktionieren eines Betriebs an technischer und struktureller Organisation von marktwichtigem Interesse ist.

Statt dessen stellt sie sich Fragen wie: Was ist Charme? Ist Charme erlernbar? Wie gehe ich mit Charme um? Was tun, wenn ich mich abgespannt fühle? Fragen, die einen vernunftbetonten Manager und Unternehmer, der in Zahlen, Zielen und Fakten zu agieren gewohnt ist, aus der Fassung bringen können: Solche Herzens- und Gemütsangelegenheiten, wie und ob man Charme erlernen kann, seien Themen für eine Illustrierten-Lektüre beim Friseur, aber kaum Gegenstand eines Weiterbildungs-Briefings für Mitarbeiter...

Mit anderen Worten. Susanne Gartner beschäftigt sich mit völlig unzeitgemäßen Dingen, die in der modernen Hotelgeschäftswelt keine Konjunktur haben. Susanne Gartner beschäftigt sich demnach mit Hotelweltfremdem. Wer redet heute schon noch von Charme, in unserem Lebensklima von „keep smiling“ und „take it easy“, weil „business must go on“? Anders gefragt, können wir Susanne Gartner die Verdächtigung ersparen, sie für ein Fossil zu halten?

Auf eine persönliche Antwort verzichten wir, weil das vorhin reklamierte Faktische für sich bzw. für sie, für Susanne Gartner, spricht. Ihre Seminare sind gefragt, gut besucht, reißen mit, weil sie einen Nerv treffen, an dem Hotellerie und Gastronomie (ein bestimmtes Niveau vorausgesetzt) schließlich und zuletzt empfindlich sind: an der nicht zu verdrängenden Einsicht nämlich, daß der gastronomische Beruf nicht nur ein Kopf- und Lern-, sondern auch ein Bauch-Beruf ist, weshalb ein Motivations-Seminar für Lehrlinge schlicht-sympathisch lautet: „Service ist schön“ – was ja auch stimmt.

Um es aber nicht bei einer sympathisierenden Polemik zu



Tafelkreation aus der „Schule der neuen Gastlichkeit“.

lassen, zwei Worte zu Susanne Gartner und ihrer Schule:

Susanne Gartner hat es sich zur nicht eben leichten Aufgabe gemacht, Fächer zu unterrichten, Dinge beizubringen, die nur in Grenzen lernbar sind. Freundlichkeit und Sympathie im Umgang mit dem Gast, das kann man weder dozieren, noch kann man es auswendiglernen. Daß es bei den Gartnerischen Seminaren dennoch zu ganz erstaunlichen Lernerfolgen kommt,

Herz-gesteuert

Im Wiesbadener Hotel Schwarzer Bock führt Susanne Gartner (Foto unten links) ihre „Schule der neuen Gastlichkeit“: die Schule der hohen Kunst vom rechten Umgang mit dem Gast.



liegt an der Richtigkeit des alten Spruchs: verba docent, exempla trahunt, zu deutsch: Worte predigen bloß, das Beispiel reißt über'n Tisch. Susanne Gartner hat ein ausgesprochen mitreißendes Temperament. Die Bajuwarin fährt sozusagen mit ungebremster Energie, deren Motorik viele mitzieht. Diese Löwin ist halt der geborene Gastronom, was sich auf ihre Arbeits- und Gesprächspartner unmittelbar überträgt.

Sie hat überdies den unschätzbaren Vorteil, etwa gegenüber einem innerbetrieblichen Schulungsleiter, als Außenstehende nicht durch das operative Geschehen in Anspruch genommen und belastet zu sein. Ihre Seminare laufen durchaus praxisorientiert, aber ohne den Druck und die Belastung unmittelbarer Arbeitsbewältigung, unter der ein betrieblicher Mitarbeiter steht, der zwischen Tür und Angel schult. Außerdem ist sie als von keinen betrieblichen Interessen und Rücksichten geplagter „Libero“ frei genug, um für alle Probleme, Anliegen, Sorgen und Fragen ein offenes Ohr und meist auch einen konkreten Ratschlag zu haben. Und schließlich ist sie eine berufserfahrene Fachfrau, die nicht nur für die psychischen Aspekte namentlich des Service-Berufs sensibel ist, sondern die über sehr satte Kenntnisse des Handwerks verfügt, von der richtigen Kosmetik im künstlich beleuchteten Abend-Interieur bis hin zum originell eingedeckten Osterfrühstückstisch.

Womit wir bei den praktischen Inhalten wären, die sie in ihrer „Schule der neuen Gastlichkeit“ anbietet. Übrigens

ist diese Schule lokal nicht ausschließlich auf Wiesbaden beschränkt, sondern Susanne Gartner schult auch vor Ort (Telefon-Info: 0241-15 16 20).

In einem dreitägigen Intensiv-Service-Kurs für Gastronomie-Mitarbeiter, die gerade ihre Lehre beendet (oder für einige Jahre ausgesetzt) haben, wird ein Feinschliff zu Organisation, Mise en place, Dekoration und Eindecken, Beratung und Verkauf sowie Service-Hilfsmittel angeboten. „Reklamation im Restaurant“ heißt ein anderes Seminar, das sich mit Gästepsychologie, Körpersprache und Rhetorik befaßt. Gemeinsam mit Joyce Payne führt Susanne Gartner unter dem Titel „Der Oberkellner als Sommelier“ in die Weinwelt ein: Duft, Geschmacksstoff, Temperatur: Keller- und Weinpflege, Wein und Speise sowie Weinansprache sind die Themen. Dies ebenfalls dreitägige Seminar arbeitet praxisbezogen mit Degustationsbrunches und -carners, mit Rollen- und Fallbespielen, die jeden Tag per Video aufgezeichnet, vorgespielt und diskutiert werden.

Die Teilnehmer haben also die Möglichkeit zur visuellen Selbstkontrolle und -beurteilung. Als typisch weiblich man mag die „Ästhetik in unserem Beruf“ ansehen wollen, aber es ist gar nichts dagegen zu sagen, daß sich auch die Herren der Schöpfung zur Teilnahme an diesem Seminar bewegen können: Es ist ja ganz erstaunlich, wieviel Unappetitlich ein auf Tuchfühlung gehendes Service dem Gast mitunter zumutet: von ungeputzten Schuhen über unsaubere Fingernägel und ungepflegtes Haar bis hin zur Zigarette und Bierfahne. Der Service nachwuchs schließlich wird auch bedacht mit bestimmten Themenkreisen und konkreter zugeordneter Sachfrage z.B. „Gast und Apéritif“. Auch hier agieren die Teilnehmer vor laufender Kamera und haben anschauliche Gelegenheiten zu Kritik und Korrektur.

Dieses Angebot übersehend, ist der Verdacht der Hotelweltfremdheit wohl ausgeräumt. Susanne Gartner ist mit ihren Seminarvorschlägen eine Bresche gesprungen, die die Curricula und Unterrichtsformen so mancher Fachschule offen gelassen haben.

Hans Peter o. Breyer

ti **Geschäftsreise**

Fachzeitschrift für Geschäftsreisen und Tagungsplanung · Business Travel News

24. Juni 1993



Die nationalen Präsidenten der European Hotel Managers Association (EHMA) aus 15 europäischen Ländern versammelten sich zu einem Management Council Meeting im Wiesbadener Hotel Schwarzer Bock, dessen Direktor Winfried Völcker Präsident der deutschen Sektion ist. Die EHMA vertritt europaweit 350 Hotels der Vier- und Fünf-Sterne-Kategorie. Kulinarischer Höhepunkt des Treffens war ein Dinner unter dem Motto „Tafeln wie vor 400 Jahren“.



Gepolsterte Sitze und goldene Bordüren: Die englische „Mail Coach“ aus Brookshield bietet unerwarteten Komfort und Gemütlichkeit. Foto Helmut Fricke

Mit klappernden Hufen in die Vergangenheit

Der „Schwarze Bock“ läßt eine englische „Mail Coach“ durch die Landeshauptstadt fahren

WIESBADEN. Klapp, klapp, klapp – rhythmisch schlagen die Hufe der beiden prächtigen Apfelschimmel auf den Asphalt. Das markante Geräusch übertönt selbst den Lärm der überholenden Autos auf der breiten Friedrichstraße. Die Ampel am Dernschen Gelände zeigt Rot; langsam kommt die Kutsche auf ihrer Rundfahrt durch die Landeshauptstadt zum Stehen. Beruhigend spricht Herbert Block, der in blauer Uniform, Zylinder auf dem Kopf, den erhöhten Kutscherplatz einnimmt und die Zügel fest in Händen hält, in russischer Sprache auf die beiden fünfjährigen Pecheron-Stuten ein, während er an der Handbremse kurbelt. Die Tiere – sie heißen Dola und Lala, wie auf einer kleinen Plakette zu lesen ist – sind erst vor wenigen Wochen von einem Gestüt aus der Sowjetunion in die Bundesrepublik gekommen; sie spitzen die Ohren, als ob sie verstünden, was Block ihnen sagt.

„Sie müssen dauernd mit den Pferden sprechen, das ist das A und O“, läßt Block die Fahrgäste wissen. Als das grüne Licht anspringt, legen sich die Tiere kraftvoll ins Geschirr. Ein wenig ruckelnd setzt sich die Kutsche in Bewegung; dann verfallen die Pferde in einen gemächlichen Trab: Die Kutsche biegt nach rechts in die Marktstraße ein. Während Rathaus und Marktkirche linker Hand vorüberziehen, beginnen die Insassen über die Reisegewohnheiten früherer Zeiten zu sinnieren, als man sich mit ein oder zwei Pferdestärken fort-

zubewegen pflegte. Kurz darauf nähert sich die Kutsche langsam dem früheren Stadtschloß der nassauischen Herzöge, in dem heute der Landtag residiert. So ähnlich muß es im vorigen Jahrhundert gewesen sein, wenn Gäste vorfuhren, um den adligen Bewohnern ihre Aufwartung zu machen.

Einen Ausflug in eine andere Zeit verspricht die Fahrt mit dem Zweispänner durch die Landeshauptstadt, die am „Schwarzen Bock“, Deutschlands ältestem Traditionshotel, am Kranzplatz ihren Anfang nimmt und dort auch wieder endet. Mittwochs und freitags von 15 bis 18 Uhr, samstags von 11 bis 15 Uhr und sonntags von 11 bis 17 Uhr steht die „Bockkutsche“ zu einem für Großstadtmenschen ungewöhnlichen Abenteuer bereit, das darüber hinaus auch für nichtadlige Normalverdiener durchaus erschwinglich ist: 75 Mark sind für die halbstündige Rundreise zu bezahlen; die Karten werden im Hotel gelöst. Die Aufmerksamkeit der Passanten ist den Kutschinsassen auf dem Weg durch die Innenstadt gewiß: Begeistert winkende Kinder am Straßenrand und Erwachsene, die eilig ihren Fotoapparat hervorholen und das seltene Gefährt im Bild festhalten wollen, gehören zu den ständig sich wiederholenden Eindrücken, auf die man sich gefaßt machen darf. Selbst überzeugte Autofahrer üben sich in Geduld, wenn sie die „Bockkutsche“ vor sich sehen. Lediglich ein Busfahrer gab mit eindeutiger Geste zu

verstehen, daß er dem umweltfreundlichen Langsamfahrer nichts Positives abzugewinnen vermochte, wie durch das rückwärtige Kutschenfenster zu beobachten war.

Eine englische „Mail Coach“ aus Brookshield schickt der „Schwarze Bock“ auf die Reise. Die grüne Überlandkutsche, Herstellungsjahr 1893, seitdem aber sorgfältig restauriert und neu aufgebaut, bietet dank großer Speichenräder und gepolsterter Sitze unerwarteten Komfort. Goldene Bordüren im Inneren sorgen für Gemütlichkeit. Vier Personen passen hinein schöner ist die Fahrt zu zweit mit der Dame des Herzens im Arm. Im Sommer möchte der „Schwarze Bock“ die Pferde die regelmäßig ausgewechselt werden auch vor einen offenen Landauer spannen Block, ein erfahrener Kutscher, fährt nie allein, läßt sich von Adelheid Wolf begleiten, die auch für die Versorgung der Tiere zuständig ist: Sollten die Pferde etwa wegen lauter Feuerwehrensirenen oder andere ungewohnter Geräusche unruhig werden kann ein Kutscher abspringen und sie an der Hand führen. Wenn die Tiere zu galoppieren beginnen, erreicht die „Bockkutsche“ eine Geschwindigkeit von immerhin etwa 40 Stundenkilometern. Block, der sich bei der Auswahl der Fahrtstrecke gerne nach den Wünschen seiner Gäste richtet, läßt es im Stadtverkehr allerdings etwas langsamer angehen.

EBERHARD SCHWARZ

Mittwoch, 24. November 1993 Nr. 274/47 C 5545 A 70 Pf

BILD

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH
FRANKFURT

Weihnachten & Silvester

Blumenmädchen in der Alten Oper

■ Sie sieht wirklich aus wie Blumenmädchen Eliza Doolittle: **Yvonne Brennan Crist**, Broadway-Sängerin aus Dublin. Gerstern war sie zum ersten Mal in Frankfurt. Guckte sich die Alte Oper an, wo am 21. Dezember **Frederick Loewes** Musical „My Fair Lady“ Premiere hat (bis 9.1.). BILD-Frankfurt präsentiert die erste Original-Broadway-Version in Europa.

Was bedeutet das eigentlich – *Original Broadway*? Oft wird damit geworben. Oft damit Schindluder getrieben.

Erklärung von Produzent **Wolfgang Bocksch** (brachte bisher alle großen Musicals in die Alte Oper): „Wir haben die Darsteller am Broadway gesucht und gefunden. Und: Wir bringen die ‚Lady‘ genau in der Fas-

sung, wie sie in New York mehr als 2 700 Mal hintereinander lief.“ „Natürlich etwas moderner. Frecher, flotter, mehr

Von Steffen Ball



Stadt-
Gespräch

TEL: 06102/244244

Tänze.“ Sagt **Frank Dunlop**, der Regisseur. Einer der ganz Großen in seinem Metier. Er inszenierte u.a. „Camelot“ mit **Richard Burton** und **Richard Harris**.

Schwarzer Bock verkauft

■ Der Hotel-Hammer **Winfried D.E. Völcker** hat seinen „Schwarzen Bock“ in Wiesbaden ver-

kauft. Neuer Eigentümer: Die „Deutsche Interhotel GmbH“ in Berlin. Ich habe gehört: Für ca. 50 Mio. ging der Deal über den Tisch.

Völcker (früher „Parkhotel“ Frankfurt) hat den „Schwarzen Bock“ (150 Mitarbeiter) zu dem gemacht, was er heute ist (4 Sterne im „Michelin“). 1986 übernahm er das Hotel, investierte 15 Mio. Seither: Umsatz verdoppelt, die Belegung stieg von 37 auf 68 Prozent.

„Jetzt muß neu investiert werden, um den Standard zu halten“, sagt Völcker, „und das will ich in der schwierigen Wirtschaftslage momentan nicht.“ Der neue Generaldirektor heißt **Heinrich Pannen** (hoffentlich macht er seinem Namen nicht allzuviel Ehre...). Völckers Ziel: „Wieder als Hotel-Sanierer arbeiten.“

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Mittwoch, 24. November 1993.

Neuer Chef im „Schwarzen Bock“

es. WIESBADEN. Der „Schwarze Bock“, 1486 als Badhaus gegründet und damit eines der ältesten Grandhotels der Welt, hat den Besitzer gewechselt: Sieben Jahre nachdem er das Haus übernommen hatte, verkaufte der bisherige Eigentümer, der Frankfurter Hotelier Winfried D. E. Völcker, den „Schwarzen Bock“ an die Deutsche Interhotel GmbH in Berlin. Völcker war es gelungen, den „guten alten Bock“ (Goethe) aus seinem „Dornröschenschlaf“ zu wecken und ihm wieder auf die Sprünge zu helfen: Lag die Belegung 1986 bei knapp 37 Prozent, so wurde 1992 ein Wert von 68 Prozent erreicht. Im gleichen Zeitraum gelang es, den Umsatz zu verdoppeln. Das Haus mit 150 Mitarbeitern erhielt vier Sterne in den Michelin- und Varta-Führern; im jüngsten „Gault-Millau“ erreichte die „Bock“-Küche 17 von 19,5 Punkten und gehört damit zu den fünf besten im Rhein-Main-Gebiet.

Völcker, der sich vor seinem Wiesbadener Engagement im Parkhotel Frankfurt und als Sanierer des 1983 in Konkurs gegangenen „Rheinpark Plaza Neuss“ einen Namen gemacht hatte, investierte mehr als 15 Millionen Mark in den „Schwarzen Bock“. Schon vor Jahren hatte er Pläne, das Gebäude zu verkaufen, das Hotel jedoch weiter zu betreiben. Um diese Absichten wurde es später wieder ruhig. Noch vor wenigen Wochen dementierte Völcker aktuelle Verkaufsabsichten.

Um das Erreichte zu festigen, seien weitere erhebliche Investitionen nötig, zu denen Völcker in der derzeitigen allgemein schwierigen Wirtschaftslage nicht bereit sei, heißt es in der Mitteilung zum Besitzerwechsel. Die Deutsche Interhotel werde kurzfristig einen zweistelligen Millionenbetrag investieren, damit das Haus unter der Leitung von Generaldirektor Heinrich Pannen „für den Schritt ins nächste Jahrtausend gewappnet“ sei. In den nächsten Monaten stehe die „Völcker Hotel Company“ noch beratend zur Seite und werde sich dann neuen Aufgaben zuwenden.

Neue Fakten hotelintern

17.12.93 / 9. Jahrgang, Nr.13 / 93

**Ein frohes Weihnachtsfest
und ein gutes Jahr 1994
wünschen Redaktion und Verlag**

DEPESCHE FÜR DAS MANAGEMENT DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

hotelintern

Kasse gemacht

hat *Winfried D.E. Völcker*, bisheriger Eigentümer des Hotels Schwarzer Bock in Wiesbaden. Verkauft hat er das traditionsreiche Haus an die Klingbeil-Gruppe, die bekanntlich Inhaber der ehemaligen Interhotels ist. Völcker, in Frankfurt/M. beheimatet, erwarb das Hotel Mitte der 80iger Jahre von einer Familie Schäfer, und es gelang Ausstattung und Service zu modernisieren. Weitere Investitionen in zweistelliger Millionenhöhe sind nun aber nötig, dieses Risiko wurde offensichtlich gescheut.

Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung

Deutsche Hotel-Nachrichten mit Küche und Keller

Portraits & Profile:

Sterne im Eiltempo:
Peter Nöthel
(Seite 7)

Menüvorschläge:

Jetzt tischen unsere
Leser auf
(Seite 8)

93. Jahrgang

OFFIZIELLES ORGAN DES DEUTSCHEN HOTEL-UND GASTSTÄTTENVERBANDES E.V. (DEHOGA)

Preis 6,40 DM

4. Dezember 1993

Nummer 49 E 1091 C

Der Verkauf des Jahres:

Um Mitternacht wurden die Einnahmen getrennt

Winfried D. E. Völcker hat den „Schwarzen Bock“ verkauft

WIESBADEN (ka). Jetzt ist es auch amtlich, was schon seit Monaten in Branchenkreisen gemunkelt wurde und was er schon einmal vorhatte: Winfried D. E. Völcker (45) hat das Hotel „Schwarzer Bock“, das mit 507 Jahren älteste Traditionshotel Deutschlands, verkauft. Neuer Eigentümer ist die Deutsche Interhotel GmbH in Berlin. Dessen Geschäftsführer ist Alfred Weiß, und beide haben vor 15 Jahren im Inter-Continental Frankfurt zusammengearbeitet.

Völcker, der vorher durch seine Aktivitäten und Investitionen beim Parkhotel Frankfurt – heute bei Mövenpick – und beim Rheinpark Plaza in Neuss – jetzt ein Swissotel – von sich reden machte, hat das Haus aus seinem Privatvermögen veräußert. Er hatte es erst 1986 von der Familie Schäfer erworben und den „guten alten Bock“ (Zitat Goethe) aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Damals lag die Zimmerbelegung bei 37 Prozent.

Mit neuen Ideen, zukunftsorientierten Konzepten, großem Engagement und viel Herzblut ging der erprobte Sanierer Völcker an die Arbeit. Aber er mußte dabei auch viel Geld investieren, mehr als 15 Millionen Mark. Dazu gehörte der Ausbau eines Veranstaltungszentrums über den Dächern von Wiesbaden, Modernisierung von 130 der 150 Zimmer, des Cafés, und ein Schmuckstück wurde das Ingelheimer Zimmer. Außerdem wurden 1600 Meter Teppichboden verlegt – das alles schon während der ersten 4 Jahre.

Wie in Frankfurt und Neuss hatte Völcker auch in Wiesbaden Erfolg und wurde für seinen Einsatz sogar mit der goldenen Stadtplakette Wiesbadens ausgezeichnet: Die Belegung stieg 1992 auf 68 Prozent, der Umsatz verdoppelte sich in den 7 Jahren, das Ingelheimer Zimmer und das Restaurant Capricorne (17 von 19,5 Gault-Millau-Punkten) erfreuten sich besonderer Resonanz wie auch der New-Orleans-Jazz-Brunch an jedem Sonntag.

Zuletzt jedoch machte sich die Rezession auch hier bemerkbar. Die Belegung sank auf knapp 60 Prozent, was für die Nobelhotels im Rhein-Main-Gebiet aber immer noch ein Spitzenplatz bedeutet. Das Café wurde vorübergehend geschlossen, weil es „wirtschaftlich nicht gut genug ging“, die Austern-Bar wurde umgebaut und in „Bar-Café 1486“ umbenannt – mit bestem Erfolg. Das alles hat Völcker dazu bewogen, seine Verkaufsabsichten neu aufzugreifen. Zumal weitere rund 15 Millionen Mark notwendig wären, um vor allem die Zimmer, einige Tagungsräume und den gesamten Back-Office-Bereich zu modernisieren sowie eine Klimaanlage für den Spiegelsaal zu finanzieren. Zur Bock-Therme (37 Grad) gehören auch Sauna, Solarium, Whirlpool, Fitneßcenter und der Slogan „Baden wie die alten Römer“.

60 Millionen Mark waren im Gespräch

Zum „Schwarzen Bock“ – der Name stammt von Philippsen zum Bocke, Bürgermeister von Wiesbaden, der das Hotel 1486 gründete – gehören 3000 Quadratmeter Grund und Boden in der Innenstadt (in unmittelbarer Nachbarschaft zum „Nassauer Hof“ und zum Hotel „Rose“, das 1995 wiedereröffnet werden soll), das Gebäude und das gesamte Inventar. Als Preis hatte Völcker dafür vor 2 Jahren eine Vorstellung von 60 Millionen Mark. Wieviel die Interhotel GmbH dafür bezahlt hat, ist nicht bekannt, nur Vermutung.

Jedenfalls gehörte alles, was bis zur Tageswende vom 30. November auf den 1. Dezember in die Kassen floß, noch Völcker. „Alle Beteiligten sind rundum glücklich über den Kaufabschluß“, meinte der bisherige Besitzer, der wie seit 1978 immer noch in Frankfurt-Sachsenhausen wohnt. Von dort aus wird seine zur Völcker Hotel Company gehörende Consulting während der nächsten drei Monate die neuen Betreiber beraten. Dabei wird es sich um eine neugegründete Betriebsgesellschaft handeln.

Bald 12 Hotels unter Völckers Regie?

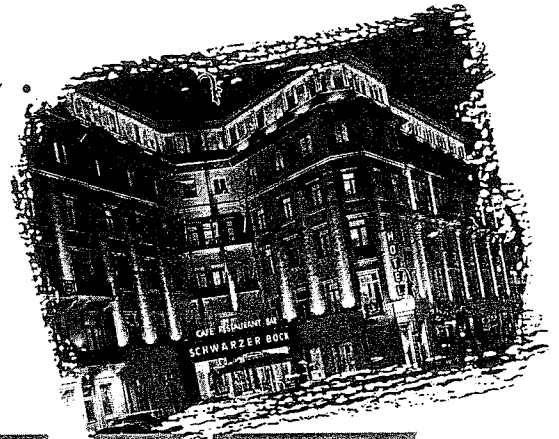
Diese Gesellschaft plant die notwendigen Investitionen. Die Regie dafür obliegt Generaldirektor Heinrich Pannen, früher bei Inter-Continental (u. a. in Köln) und zuletzt verantwortlich für das Interhotel „Erfurter Hof“ in Erfurt. Es ist auch vorgesehen, die 150 Mitarbeiter weiterhin zu beschäftigen.

Von Winfried D. E. Völcker wird man auch künftig hören. Vielleicht noch mehr als zuletzt und von mehreren Standorten aus. Jetzt will er sein Ziel verwirklichen, das ihm schon vor 7 Jahren vorschwebte: Pächter mehrerer Hotels zu werden. Im Rhein-Main-Gebiet und „überall da, wo es sich anbietet“. Ein Dutzend könnten es werden.

Zukunft hat man nicht, man schafft sie sich.

Ein weiterer Meilenstein einer 507-jährigen Hotelgeschichte wurde erreicht.
Ich danke dem „Bock-Ensemble“ für seine Treue, seinen Fleiß, sein Engagement und seinen immer freundlichen Dienst
am Gast in den Jahren 1987 bis 1993.

Winfried D. E. Völcker
Winfried D. E. Völcker



DANK

Abdenneki Bekkaoui
Ackermann, Nadja
Adam, Rüdiger
Agostini, Robert
Aissani, Baudan
Akdoğan, Öhan
Alexander, Viktoria
Allendorf, Petra
Appold, Margit
Aßlagl, Ulrich
Azzogi, Fatima

Calliagou, Georgia
Cipriano, Patrizia
Chehimi, Hussein
Churruarín, Waldemar
Clayton, Kirk
Clausen, Bent
Conceicao, Adelia
Corrales, Alton
Crecelius, Wilhelm

Fenzlein, Hugo
Feucht, Antonia
Flächen, Sven
Forte, Diana
Förtisch, Gabriele
Frackmann, Sabine
Frantz, Dieter
Freund, Claudia
Fricke, Horst
Friedmann, Angela
Fritz, Ingo
Fuhrmann, Beate

Herzer, Rene
Hies, Marion
Hilger, Ingrid
Hinterwiesinger, Sabine
Hirvonen, Nina
Hofbauer, Manuela
Hofmann, Elvira
Hofmann, Manuela
Horne, Thorsten
van Hoorn, Paulien
Hug, Marion
Hummel, Ursel
Humpel, Sylke

Koch, Waldemar
Köpf, Alois
König, Klaus
König, Peter
Kokic, Milojka
Kolanda, Visla
Kon, Monika
Kon-Wagner, Ulrich
Koop, Claudia
Kopp, Markus
Kratzenberg, Brigitte
Kretschmer, Dorothea
Kübler, Simone
Kürzer, Nadine
Kullak, Daniela
Kunert, Christel
Kuntze, Manuela

Martini, Susanne
Matsch, Lothar
Mazzler, Hartmut
Meyer, Klaus
Mittel, Gerda
Mittel, Sandra
Müller, Stefanie
Müller, Simone
Morales, Marcilio
Moradi, Mohammed
Moret, Christian
Moroni, Mario
Müller, Jutta
Müller, Olaf
Müller, Paul
Müller, Trude
Müller, Volker
Müsse, Roland

Guandah, Taisser

Radam, Rodolfo
Raies, Samy-Marc
Reese, Kurt
Regine, Luigi
Reichel, Simone-Eva
Reis, Cordula
Renneke, Catrin
Rentrop, Babette
Riedel, Christoph
Ritrovato, Maria
Rodrigues, Brunodj
Roediger, Dirk
Roennau, Ursula
Roettger, Andrea
Rohloff, Franz
Rohwetter, Peter
Roslowitz, Manfred
Ruckriegel, Christian
Rullkötter, Mark
Rupp, Klaus
Rupprecht, Monika

Schab, Susanne
Schade, Thorsten
Schaeddel, Frank
von Schaewen, Beatrice
Schausen, Rosima
Schausen, Willibald
Schärdgen, Markus
Scheller, Gisela

Schellmann, Carmen
Schultz, Carsten
Schicketanz, Sascha
Schuessler, Roswitha
Schmadke, Kirsten
Schmied, Oliver
Schnapper, Heike
Schneider, Eric
Schneider, Monika
Schneider, Roland
Schnell, Claudia
Scholl, Petra
Schroers, Sabine
Schubert, Doris
Schulte, Frank
Schulte, Uwe
Schulte-Vieting, Christoph
Schulz, Björn
Schurz, Enrico
Schumann, Michaela
Schwab, Claudia
Schweighofer, Walter

Vicoso, Isabel
Vogel, Olaf
Vagt, Waltraud
Volmer, Frank
Völpel, Jutta
Vivouakis, Sabine

Babolka, Franziska
Bachmeier, Jutta
Backhaus, Frank
Baecker, Jörg
Balder, Edith
Balsler, Sabine
Bakry, Tanja
Barotto, Monika
Beach, Sherry
Beck, Jürgen
Behling, Rainer
Bemmenau, Oliver
Bencic, Miljenko
Bencivenga, Michele
Bendl, Peter
Benin, Maren
Berg, Sabine
Berger, Andrea
Berger, Brigitte
Berger, Lutz
Bermes, Claudia
Bertolini, Sergio
Bertram, Christine
Beyer, Peter
Bilse, Claudia
Bilsing, Uta
Bind, Armin
Bleuel, Christoph
Bliznac, Nada
Böhm, Martin
Böhm, Norbert
Bohnenkamp, Maria
Boolmann, Frank
Boufflor, Ahmed
Brandschardt, Karin
Broun, Heidi
Brenk, Torsten
Breidenich, Heike
Brophy, Elisabeth
Brosius, Daniel
Brückel, Nicole
Brückmann, Georg
Brummermann, Kerstin
Brüseke, Stefanie
Buchner, Gebhard
Bühler, Marion
Büsselberg, Andrea
Burk, Dagmar
Bull, Katja
Busch, Susanne

Dagistan, Haldun
Daniel, Edeltraud
Dauer, Heinz
Daunke, Stefanie
Debertshäuser, Sven
Deeg, Michael
Demele, Corinna
Demirgöz, Esref
Dietrich, Daniela
Divkovic, Janja
Dirr, Claudia
Dirr, Matthias
Djuric, Tijana
Döbner, Kristof
Donat, Yilmaz
Doubali, Sofia
Doubek, Fritz
Dube, Kerstin
Dücker, Carmen

Gallas, Marc
Galino, Edeltraud
Gasser, Mario
Gebhard, Hermann
Gais, Markus
Gallweiler, Axel
Georgi, Axel
Gerber, Stefan
Gibbert, Michael
Gmeiner, Andrea
Goedige, Carola
Gorini, Mauro
Goth, Heike
Graf, Monika
Graf, Ulla
Gratfini, Franca
Gros, Gabriele
Griebner, Anja
Grieser, Tamara
Grosshaus, Christiane
Grube, Claudia
Gruner, Sandra

Illie, Marie Elena
Istel, Annette

Janßen, Christiane
Janssen, Frank
Jaenicke, Heike
Jelicic, Luca
Josef, Andrea
Jost, Franz
Jung, Bettina
Jung, Georg
Jurko, Wolfgang

Kabut, Alexander
Kahn, Matthias
Kallisch, Hedwig
Karamatic, Marica
Karvonen, Nina
Kemen, Anja
Kempf, Sibylla
Kessel, Vivianne
Kessalouf, Kirsten
Kiefer, Sabine
Kilb, Christa
Kintzal, Anika
Kinzl, Christoph
Kinzler, Titus
Kirchner, Wencke
Kirsch, Sascha
Kirstein, Jürgen
Kittler, Sarah
Klärner, Claudia
Klein, Thorsten
Kloess, Regina
Knapp, Christoph
Knoll, Gerhard
Knopf, Patrick
Knuth, Michaela
Kober, Roland
Koch, Beate
Koch, Oliver

L'Abbate, Isabella
Labropoulos, Constantin
Ladijovan, Adijoo
Lagger, Xavier
Lambart, Ursula
Lendle, Kai
Lentz, Sabine
Leutz, Sabine
Ley, Jutta
Liersch, Susanne
Lippis, Ilka
Loch, Andreas
Lochau, Christine
Löffelmann, Uwe
Lohr, Roland
Loss, Rainer
Louis, Jutta
Lübs, Franz Wilhelm
Luf, Petra
Luk, Katja
Lüttgens, Jörg

Napamane, Pierre
Neidhart, Michaela
Nehrbauer, Josef
Nell, Stefan
Neumann, Anke
Neumann, Lina
Neumann, Petra
Niedenthal, Andreas
Nies, Alexandra
Newstead, David

Sanchez, Emilio
Sachs, Dagmar
Sakalli, Aysun
Sand, Johannes
Seekatz, Petra
Sell, Stefan
Sharif, Omar
Shojaian, Ozra
Stebenhaar, Stefanie
Steber, Iris
Stivier, Paul
Sondermann, Jörg
Sprengart, Vera
Städler, Nicolaus
Stahlheber, Bernd
Stefan, Susanne
Stegemann, Jörg
Steger, Thomas
Stein, Klaus
Steinger, Silke
Stendebech, Andrea
Stöver, Susanne
Stollenberg, Jessica
Stromsky, Cornelia
Stuhl, Alfred
Stumm, Michael
Sturm, Jürgen
Subotsch, Irina
Suthoff, Bärbel

Tako, Johann
Tako, Jürgen
Theis, Michael
Thiedemann, Tanja
Thiele, Torsten
Thielmann, Mario
Thieme, Danny
Thienes, Bianca
Thöns, Hans-Joachim
Thum, Claudia
Talksdorf, Stefanie
Tönnemann, Susanne
Trobe, Ulrich

Wallerath, Andrea
Wagner, Andreas
Wankelmann, Klaus
Warnach, Julia
Weber, Veronique
Wegmann, Melanie
Weick, Frank
Weidmann, Sonja
Weißbacher, Wiltrud
Weiß, Bianca
Wendler, Stefan
Wetzel, Jürgen
Wicander, Sven
Wienbrack, Kay
Wilm, Christian
Wimmer, Gabriele
Wimmer, Peggy
Wintermeyer, Dagmar
Wittke, Juliane
Wittler, Ralph-Dieter
Wirth, Stefan
Woerner, Andrea
Woller, Frank
Wong, Stanley
Wüstefeld, Karl-Heinz

Yildirim, Fatma
Yüksel, Koren
Yüksel, Rasim

Zaiane, Ridha
Zambalis, Kevinson
Zanini, Roberto
Zell, Erwin
Zink, Stefan

Eckert, Angelika
von Echten, Christian
von Echten, Delfel
Eckhard, Walter
Efinger, Robert
Eggert, Sabine
Eicher, Egon
Eilers, Lutz
Eiserloh, Cornelia
El Boustani, Mohamed
El Hamsi, Mohamed
El Ouazi, Rochid
Elssner, Esther
Erat, Hans Jürgen
Ermiler, Alexandra
Erdogan, Edaminge
Eschmann, Sabine
Eros, Jutta

Falbe, Sigrid
Falico, Giuseppe
Falkenstein, Sandra
Fallingner, Martina

van Haasteren, Elvira
Hackenberg, Gudrun
Handke, Nadine
Haney, Barbara
Hansel, Karl
Hanzewacki, Marianne
Haritz, Kirsten
Harnisch, Nurit
Haupt, Sabine
Hausen, Melanie
Häck, Gabriele
Hars, Hauke
Hecker, Robert
Heidingsfelder, Andreas
Heilhecker, Andrea
Heim, Oliver
Heim, Matthias
Heimann, Sonja
Heilrich, Michaela
Heilbrunn, Susanne
Hannes, Petra
Happ, Christine
Herbers, Wilfried
Herre, Frank
Hartling, Eva

Madrouni, Mimoun
Magono, Judith
Malcher, Martin
Malone, Christina
Mammy, Lisa
Mandel, Jutta
Marrongrand, Heike
Morgg, Bakary
Marty, Silke
Marr, Joachim
Mattes, Petra
Mottiscek, Robert
Maus, Monika
Maurette, Stephane
Mayer, Astrid
Mc Catty, Marlon
Mc Mullin, Iain
Melzer, Christian

Paas, Martina
Pantovic, Jelica
Parelho, Joao
Paar, Wolfram
Peters, Frank
Pastel, Lidija
Pfeiffer, Anke
Philipp, Ingeborg
Philipsen, Dick
Pierre, Eric
Pinto, Candida
Piron, Edwin
Platt, Gerda
Porgozalek, Beate
Pollmann, Eckart
Presber, Christel
Preuß, Margitta
Purnhagen, Bernd

Vanella, Salvatore
Vaarala, Mervi
Vella, Carmel
Venn, Steven
Veskovik, Milanka

...und alles Gute für Ihre Zukunft.



Völcker Hotel Company

Völcker Hotel Company GmbH

Tiroler Straße 28 · 60596 Frankfurt am Main · Tel.: (069) 64963639 · Fax: (069) 636651