

# VICTORIA PARK

DELUXE ★ ★ ★ DELUXE

FRANKFURT/LANGEN



It's got to be perfect - it's got to be worth it!

## Dienstleistung 100 plus 1 Prozent, denn: „Dienen kommt vor dem Verdienen“

Ob „Gold“, „Silber“ oder „Bronze“ – alle rund 100 Zimmer bieten echten Drei-Sterne-Komfort mit einer Prise Luxus und den Annehmlichkeiten der ganz besonderen Art:

Voilà, Sie legen ab und sehen sich erst einmal um: ein saftiger, frischer Begrüßungs-Refreshment Center mit Drinks und Sna

Ein TV als CommunicationsCenter. Business Apartments. Schließfächer. Fahrradverleih. Nichtraucherzimmer. Behindertengerechte Zimmer. Wäscher. Reinigung. Hosenbügler. Sicherheitsriegel. Rauchmelder. Airportshuttle. Massageduschen. Daun

Drei-Sterne-deluxe-Komfort und  
State-of-the-Art-Technology



Gläserner Houmidor: Kuba-Zigarren im Angebot



Innenhof des Hotel Victoria Park: Flugh



Bistro Victor's: echt französisches Flair

Victoria Hotel &

# De luxe und mehr

Hotelsanierer Winfried Völcker will eine eigene Hotel-Gruppe aufbauen.





**Kategorie Gold: Zimmerpreis-Staffel**



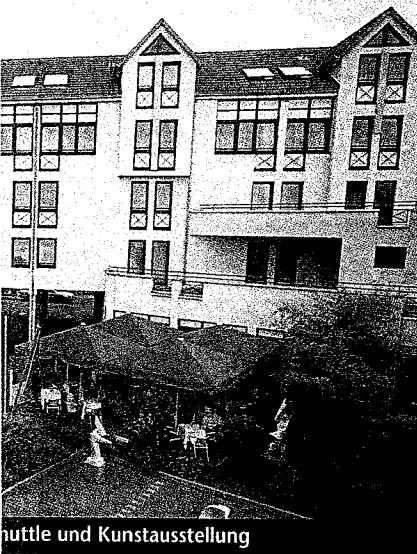
**Service: Schuhe putzen möglich**



**Cohibar: Hotelbar mit kubanischem Flair**



**Wein-Regal: preiswerter Außer-Haus-Verkauf**



**Shuttle und Kunstausstellung**



**Maitre Christoph Schulte-Vieting**



**3-Sterne de luxe: Begrüßungsapfel**



**Internet: Anschluß in allen Zimmern**

– nach einem Zwei-Millionen-Umbau. Und das mit Erfolg. Knapp 100 Zimmer mit Zusatzserviceleistungen – vom Schuheputzen über Internet-Anschluß in allen Zimmern bis zu Bildtelefonen im „Landhaus“ – werden in drei Preiskategorien verkauft, die zwischen 150 und 250 Mark liegen.

Auch die kubanische Hotelbar „Cohibar“ mit gläsernem Zigarren-Houmidor und Privat-Spirituosen-Schrank, das französische Edel-Bistro „Victor's“ mit der ausgefeilten Speisen- und Weinkarte, Kunstausstellungen im Innenhof, Airport-Shuttle und Tiefgarage sorgen für das Quäntchen Mehr an Leistung, das die Gäste in einem Hotel dieser Preiskategorie eigentlich nicht erwarten.

### Das Victoria-Konzept soll in drei Segmenten expandieren

Mit dem bisherigen Erfolg ist Winfried Völcker zufrieden. Die durchschnittliche Belegung stieg von schmalen 25 auf auflaufend 50 Prozent, bei einem Durchschnittszimmerpreis von 148 Mark. Sein Ziel bis Ende 2001 lautet 65 Prozent Belegung bei 152 Mark Zimmerpreis.

Aber Winfried Völcker wäre nicht, wer er ist, wenn er sein Projekt bei einem Haus in Langen belassen würde. Entschieden ist derzeit noch nichts, aber „es laufen Verhandlungen“: mit dem Park Hotel in Schlangenbad, das zu einem Victoria Grand konvertiert werden könnte, mit dem Hotel Bauer in Dreieich-Sprendlingen, das sich für ein Rapide eignen würde, und mit einer Handvoll weiterer Häuser, die in das Victoria-Konzept passen. Die „Victoria Hotels & Resorts Company“ soll wachsen – und zwar da, wo auch Geld zu verdienen ist.

**W**infried Völcker macht wieder einmal von sich reden. Seit rund 20 Jahren bewegt der Hotelmann die Branche mit spektakulären Hotelprojekten: Als Sanierer des Parkhotels Frankfurt, mit der Wiedereröffnung des in Konkurs gegangenen Kempinski Rheinpark Düsseldorf als Rheinpark Plaza Neuss Kongresszentrum, und nicht zuletzt als Besitzer des Wiesbadener Traditionshotels Schwarzer Bock – innovativ, genial, wenn auch zuweilen das finanzielle I-Tüpfelchen fehlte.

Jetzt will der umtriebige Hotelperte mit seiner eigenen Company eine Hotelkette aufbauen. Die „Victoria Hotel & Restaurant Management Company“ managt Hotels, Restaurants und Bars, bevorzugt Pachtverträge und bietet Franchising an. Zielmärkte sind die Metropolen Hamburg, Berlin, Rhein-Ruhr, Rhein-Main, München und die Räume Leipzig-Halle-Dresden und Karlsruhe-Stuttgart. Drei Produkte sollen unter der Dachmarke „Victoria Hotels & Resorts Company“ den Markt bearbeiten: das Drei-Sterne-de-luxe-Hotel „Victoria Park“, das Drei-Sterne-Garni „Victoria Rapide“ und das Vier-Sterne-Hotel „Victoria Grand“.

So viel zu Völckers Visionen. Als Pilotprojekt ging vor gut einem Jahr das ehemalige Holiday Inn Garden Court in Langen als Victoria Park an den Start. Völcker positioniert das mit dem baulichen Charme von „sozialem Wohnungsbau“ gesegnete Haus in der Drei-Sterne-Kategorie mit de luxe-Komponenten

## Pressespiegel 1980 – 2005

### Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

**‘Frankfurter Allgemeine Zeitung’, 18. Februar 1998**

**„Eigentümerwechsel beim Holiday-Inn-Hotel in Langen.  
Neubeginn als „VICTORIA Park.““**

Das Langener Holiday Inn war in der Vergangenheit von einem Franchisenehmer der amerikanischen Hotelgesellschaft betrieben worden. Künftig firmiert das Haus als „VICTORIA Park“ und damit als Drei-Sterne-deluxe-Produkt; es geht als erstes VICTORIA Hotel an den Markt. ....

**‘Langener Zeitung’, 25. Februar 1999**

**„Kunst verschönert Tunnel.**

**Professor Peter Pininski erstmals in der Sterzbachstadt tätig.“**

... Grundlage war für ihn dabei die künstlerische Verarbeitung des Schriftzugs und des Logos des Hotels.

„Ich will Akzente im öffentlichen Raum setzen“, sagt Professor Peter Pininski, „und Image bilden – durch das Visuelle“. ...

**‘TW Tagungswirtschaft \* Convention Industry’, 03/1999**

**„Lage, Service, Preis: Hier stimmt`s.“**

Nur einen Katzensprung von Frankfurt entfernt hat Hotelier Winfried D. E. Völcker seine Vorstellung von einem 3-Sterne-deluxe Hotel realisiert. Unter der Dachmarke VICTORIA Hotels & Resorts sollen bald auch Häuser im 3-Sterne Garni und im 4-Sterne-Bereich folgen.

...

**‘Frankfurter Rundschau’, 08. April 1999**

**„Ikarus landet in Langen.**

**Dieter Wender zeigt Plastiken aus Carrara Marmor / Hotel schafft Raum für Kunst.“**

Langen besitzt einen neuen Ort für Präsentationen und Ausstellungen: In den Innenhof des Hotels VICTORIA in der Rheinstraße soll regelmäßig Kunst einziehen. Den Anfang macht der Bildhauer Dieter Wender mit einem Ikarus-Zyklus. ...

**‘Frankfurter Allgemeine Zeitung’, 13. April 1999**

**„Allein beim Namenswechsel ist es nicht geblieben.**

**Völcker investiert in Langener Hotel und will weitere Häuser übernehmen / Neues Bistro.“**

... Gastronomisch setzt Völcker in seinem Langener Hotel künftig einen französischen Akzent: Nach seiner Einschätzung ist die Zeit für eine „Renaissance des französischen Bistros“ gekommen. „VICTOR`S“ heißt das Bistro, französisch inspiriert und asiatisch akzentuiert. .... Als „Chef Patron“ hat Völcker, der auf Publikum aus dem gesamten Rhein-Main-Gebiet setzt, Christoph Schulte-Vieting gewonnen. Der war bisher in Norddeutschland tätig und galt dort als einer der besten Köche Schleswig-Holsteins.



## Pressespiegel 1980 – 2005

### Winfried D. E. Völcker (12. Mai 1947)

**‘FIRST CLASS’ - Management-Magazin für Hotel und Restaurant Management, September 1999**

**“De luxe und mehr.**

**Hotelsanierer Winfried Völcker will eine eigene Hotel-Gruppe aufbauen.“**

Winfried Völcker macht wieder einmal von sich reden. Seit rund 20 Jahren bewegt der Hotelmann die Branche mit spektakulären Hotelprojekten: Als Sanierer ...

**‘GAULT MILLAU’ - Der Reiseführer für Genießer.**

**„Kochmütze und 13 Punkte.“**

Das Haus hat ein hehres Ziel: „Mit einem Quentchen Glück schaffen wir die Renaissance der französischen Bistro-Szene in Deutschland als eine echte Alternative zum Italiener.“ ...

Der erfolgreiche Hotelsanierer Völcker reanimierte nun auch dies frühere Holiday-Inn. ...

Küchenchef Christoph Schulte-Vieting (zuvor im Alten Gymnasium in Husum) beeindruckt mit einer blitzsauberen, klaren, intensiven Entenkraftbrühe mit Mu Err-Pilzen und knusprigen, mit Gemüse gefüllten Wan-Tans, die zudem schönes Sesamöl-Aroma aufwiesen, gebratenem Kabeljau mit feiner Chablis/Koriander-Sauce, Nudeln und bestes Paksoi-Gemüse sowie zum guten Schluß mit zweierlei Schokoladenmousse von Valrhona. ...

**‘Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung’, 30. Januar 2000**

**„Edelholz und Kabeljau.“**

Rote Lederbänke und schwarze Tische, Messingläufe und sattbraunes Edelholz. Pariser Pfeffersteak mit Schnippelbohnen und Rotweinschalotten, Bouillabaisse, Reblochon: Das Ambiente und viele Speisen im „VICTOR` S“ sind französisch inspiriert.

Vor nicht ganz einem Jahr sind das Lokal und das benachbarte zugehörige Hotel „VICTORIA Park“ eröffnet worden. Die Herberge, die vor allem um Geschäftsreisende wirbt, hat für ihre Bemühungen um den Gast in den einschlägigen Führern gute Noten bekommen.

...

**‘Frankfurter Rundschau’, 02. Februar 2000**

**„„Wir können nicht annähernd so gut schreiben, wie VICTOR` s kocht“.“**

**Gault Millau zeichnete das Langener Bistro VICTOR` S mit einer Kochmütze und dem Urteil „sehr gute Küche“ aus.**

... Edles Ambiente mit Wohlfühl-Garantie: Sonntags jassen im VICTOR` S Livebands, und die Gäste brunchen beim New Orleans Jazz Brunch nach Herzenslust. ....

# Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Mittwoch, 18. Februar 1998, Nr. 41/8 R \*

## Wirtschaft

### Neubeginn als „Victoria Park Inn“

Eigentümerwechsel beim Holiday-Inn-Hotel in Langen

es. LANGEN. Die Victoria Hotels & Resorts Company GmbH mit Sitz in Wiesbaden hat das Langener Holiday Inn Garden Court-Hotel an der Rheinstraße übernommen. Das Haus mit rund 100 Betten war Anfang der neunziger Jahre eröffnet worden, als zahlreiche Marktforscher Langen wegen der guten Verkehrsverbindungen, einer wachsenden Industrieansiedlung sowie der Nähe zu Frankfurt und dem Frankfurter Flughafen als Hotelstandort empfahlen.

Die Victoria Hotels & Resorts Company wurde von dem Frankfurter Hotelier Winfried D. E. Völcker gegründet. Völcker hatte sich 1980 die Aufgabe gestellt, das Parkhotel Frankfurt wieder in Schwung zu bringen, und sich von 1984 an einen Namen als Sanierer des „Rheinpark Plaza“ in Neuss gemacht. 1986 übernahm er das traditionsreiche Grand Hotel „Schwarzer Bock“ in Wiesbaden, das er Ende 1993 an die Deutsche Interhotel GmbH in Berlin verkaufte.

Das Langener Holiday Inn war in der Vergangenheit von einem Franchisenehmer der amerikanischen Hotelgesellschaft betrieben worden. Künftig firmiert das Haus als „Victoria Park Inn“ und damit als Drei-Sterne-Deluxe-Produkt; es geht als erstes Victoria-Hotel an den Markt. Weitere

Häuser in der Drei- und Vier-Sterne-Kategorie sollen folgen. Victoria Hotels und Inns gehören zu den fast 200 „Distinguished Hotels of the World“; zentrale Reservierungsbüros befinden sich in New York, Tokio, Hongkong, Manila, Bangkok, Sydney und London. Das zentrale Reservierungsbüro der „Distinguished Hotels“ für Kontinentaleuropa soll ins Victoria Park Inn in Langen einziehen.

Nach Angaben der Victoria Park Inn Langen Hotelbetriebsgesellschaft mbH wurden 15 Mitarbeiter des früheren Holiday Inn übernommen. Völcker will zunächst 100 Tage Produkt- und Marktforschung betreiben und anschließend sein Drei-Sterne-Deluxe-Konzept für das Langener Haus der Öffentlichkeit vorstellen. Ungeachtet des Besitzerwechsels geht der Hotelbetrieb weiter.

Schon jetzt stehe fest, daß die knapp 100 Zimmer ein neues Aussehen erhielten. Das Restaurant, das bisher an einen chinesischen Betreiber vermietet war, soll künftig in eigener Regie geführt werden. Die Halle will Völcker gastfreundlicher gestalten und dort eine „Themenbar“ einrichten. Für zwei bisher leere Läden werden Mieter gesucht.

Presseartikel  
Objekt LANGEN



# Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung

Nr. 11 / 14. März 1998

**AHGZ** Seite 48

## Victoria Hotels übernehmen Holiday Inn Langen

LANGEN (o). Willkommen im Victoria Park Inn heißt es seit kurzem im Ex-Holiday Inn in Langen. Anfang der 90er Jahre, als führende Marktforscher ihre besondere Empfehlung für Langen bei Frankfurt am Main als Hotelstandort abgaben, eröffnete Holiday Inn prompt ein 100-Zimmer-Hotel von internationalem Standard.

Die Gründe waren so vielfältig wie plausibel: Exzellente Verkehrsanbindungen in alle Himmelsrichtungen, wachsende Industrieansiedlung und „nur ein Katzensprung“ entfernt vom Frankfurter Flughafen, der City, der Messe, Niederrad, Eschborn, Rüsselsheim, Gravenbruch, Offenbach und Darmstadt.

Victoria Park Inn ist das 3-Sterne-deluxe-Produkt der Victoria Hotels & Resorts Company: Andere Hoteltypen der Gruppe sind das Victoria Garni (3 Sterne) und das Victoria Grand (4 Sterne). Rund um den Globus zählen bald 200 Häuser zu den „Distinguished Hotels of the World“, darunter so bekannte Namen wie das Schloßhotel Cecilienhof in Potsdam, der Schweizerhof in Luzern, das Metropole in Genf, Reindl's Partenkirchener Hof in Garmisch-Partenkirchen, das Scribe in Paris, das King Solomon in Jerusalem, das Beaufort in London und Rom's „most distinguished hotel“, die Villa Hassler.

Die Mitarbeiter des Holiday Inn Langen werden von der Victoria Park Inn Hotelbetriebsgesellschaft mbH übernommen. Jetzt folgt eine Phase der Produkt- und Marktforschung. Danach wird das 3-Sterne-deluxe-Konzept für das Langener Haus der Öffentlichkeit vorgestellt.

Soviel steht heute schon fest: Die knapp 100 Zimmer erhalten ein spürbares Facelifting, das fremdvermietete Restaurant wird künftig in eigener Regie geführt, die Halle wird gastfreundlicher gestaltet und bekommt eine Themenbar, für die Läden sucht man Mieter mit Angeboten, die auch den jährlich ca. 20 000 Hotelgästen dienen.



## Leute Leute '98

### Winfried D. E. Völcker

Er gilt als unerreichter Meister der Erlebnishotellerie. Seine vielfältigen Aktivitäten apostrophieren ihn gern als 24-Stunden-Mann. Jetzt hat er es sich zur Aufgabe gemacht, das VICTORIA PARK INN Langen wieder flott zu machen und als Drei-Sterne-Deluxe-Produkt dem Markt zu präsentieren.



### Anton Nauheimer,

Geschäftsführender Gesellschafter der Frankfurter Personenschiffahrt Anton Nauheimer GmbH, langjähriges Mitglied des Wirtschaftsclubs Rhein-Main e.V., hat

wieder für 1999 ein attraktives Programm mit seinen Schiffen aufgelegt.

THOMA-Druck GmbH, **Fritz Thoma**, sorgt dafür, daß die NEWS drucktechnisch viel Applaus bekommt.

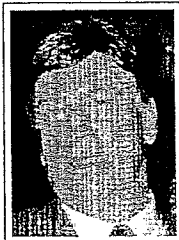


**G. Bucher**, Regionaldirektor Gerd Käfer, sorgt für das festliche Bankett anlässlich der Gala-Night in der Alten Oper Frankfurt

**Kristin Gräfin zu Rantzau** hat dem Frankfurter Reitturnier in der Festhalle wieder neues Leben eingebläht. Mit dem Veranstalter PSM sorgte sie für 38.000 Besucher.



Bei den Veranstaltungen des Wirtschaftsclubs ein gern gesehener Gast – **Ernst Welteke**, Präsident der Landeszentralbank, Hessen.



Macht sich Gedanken, wie man den Wirtschaftsclub in der öffentlichen Meinung PR-mäßig plazieren soll – **M. von Debschitz**.

### Frankfurter Hof – Havana Lounge Cigar Club.

Kann sich der Faszination einer „dicken Braunen“ nicht entziehen. **Peter J. Leitgeb**, Steigenberger Regionaldirektor und Generaldirektor Frankfurter Hof.



Ist für die Frankfurter Lounge verantwortlich: **Peter Karl Kallweit**. Tel. 069/1337823-0



**Dr. Klaus D. Michalik** arbeitet jetzt in der Termin- und Programmkommission mit.



**Dr. Hans-Georg Rummler**, Vorsitzender der Geschäftsführung der Compass-Group Deutschland GmbH in Eschborn. In der Bundesrepublik ist die Gruppe bekannter unter der Firmenbezeichnung EUREST.

### BSH BOSCH und SIEMENS-Hausgeräte, München, war Gastgeber

Referent des Abends

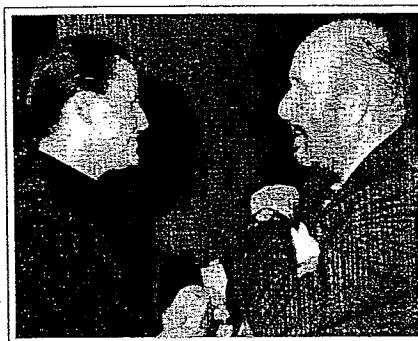
### Dr. Herbert Wörner,

Vorsitzender der Geschäftsführung der BSH Bosch und Siemens-Hausgeräte GmbH. Das Thema war gut gewählt mit einem zeitnahen Inhalt. Im Rahmen der Thematik formulierte der Referent drei Thesen: Die Krise in den ehemaligen asiatischen Tigerstaaten und den sog. Emerging Markets in Osteuropa und Südamerika wirft die Frage auf: „Ist die Globalisierung tot“?

Moderation: **E. Wille**



Freundlicherweise hat uns **Dr. Herbert Wörner** zu einem Spezialitäten-Bufferet „Alouis“ eingeladen.



Kollegiale Kontakte mit dem Marketing-Club. Die Präsidentin des Marketing-Clubs, **Gabriele Eick**, im Gespräch mit dem Generalsekretär des Wirtschaftsclubs Rhein-Main, **C.H. Bodet du Chôdes**.



Im Kreise seiner Golfreunde von links nach rechts: **Willy Feyock**, **E. Kaizl** und **Dr. E. Gloede**.

### Das sagte Willy Feyock 1994

„Eines, meine sehr geehrten Damen und Herren, kann ich Ihnen schon jetzt versichern: Ich werde alles in meiner Macht Stehende unternehmen, um dieses Hotel zu einer Perle am Wörthersee zu machen“, sagte **Willy Feyock** 1994 als frisch gebackener Besitzer des Golf-Parkhotel-Velden bei der Eröffnungsfeier.

**50 Mio. DM** wurden in das **90-Zimmer-Hotel** investiert. Heute gilt das **Golf-Parkhotel-Velden** als eine Perle am Wörthersee.

Zu erreichen: Tel. 0043/4274/2298-0, Fax 0043/4274/2298-9, Golf-Parkhotel-Velden, A-9220 Velden, Seecorso 68 ■ Bo.



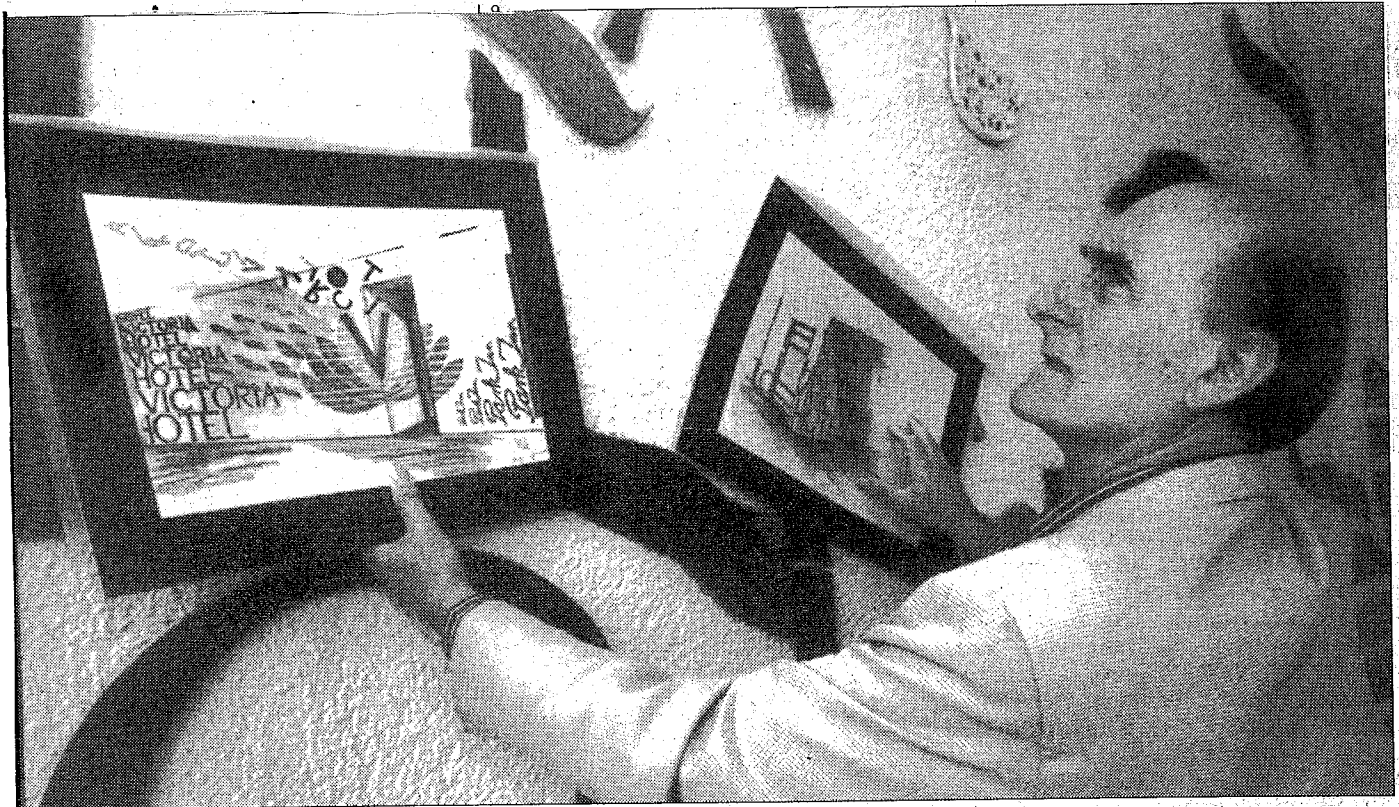
Auch das gehört dazu – beim Cocktail beste Stimmung.



... und wir werden gelesen!



DONNERSTAG, 25. FEBRUAR 1999



Mit der Gestaltung des Kunsttunnels im Hotel „Victoria Park“ trat der in Langen wohnende Architekturprofessor und Künstler Peter Pininski erstmals in der Sterzbachstadt in Erscheinung.

Foto: p

## Kunst verschönert Tunnel

### Professor Peter Pininski erstmals in der Sterzbachstadt tätig

Langen (ble) - In Frankfurt gehören seine Werke längst zum Stadtbild, in Langen hingegen ist der Architekturprofessor und Künstler Peter Pininski noch nicht in Erscheinung getreten - obwohl er in der Sterzbachstadt lebt. Doch dies hat sich jetzt geändert: Winfried D.E. Völcker, Chef des Hotels „Victoria Park“, konnte ihn für eine außergewöhnliche Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und Kunst gewinnen.

Pininski gestaltete die Einfahrt des Hauses in der Rheinstraße als „Kunsttunnel“. Grundlage war für ihn dabei die künstlerische Verarbeitung des Schriftzuges und des Logos des Hotels.

„Ich will Akzente im öffentlichen Raum setzen“, sagt Professor Peter Pinin-

ski, „und Image bilden - durch das Visuelle“. Pininski ist einem breiteren Publikum vor allem durch seine Frankfurter Arbeiten bekannt: Der aus dem Asphalt hervorbrechende Waggon etwa, der den markanten U-Bahn-Eingang Bockenheimer Warte an der Universität repräsentiert, oder die künstlerische Ausgestaltung des U-Bahnhofs Dornbusch, das Entree zum Hessischen Rundfunk.

Der „Kunsttunnel“ ist der Auftakt seiner Arbeit in dem Langener Hotel, eine entsprechende baulich-künstlerische Ergänzung des Außenbereichs - zur Straßenfront hin - wird folgen. Die Gestaltung des Bistros „Victor's“ und des Interieurs der kubanischen Herren-Lobby-Lounge „Co-

hibar“ sollen das Projekt abrunden; der Innenhof des Victoria Park soll zum urbanen Platz gestaltet werden. Derzeit werde noch überlegt, so Völcker, Skulpturen eines Langener Bildhauers aufzustellen.

Hintergrund der Zusammenarbeit ist Völckers Unternehmensphilosophie, der mit seinem Drei-Sterne-deluxe-Haus „mehr als einen reinen Beherbergungsbetrieb“ schaffen möchte. „Ein Hotel ist eine Stätte der Begegnung und Kommunikation, die auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse der Gäste, ihren Geschmack und ihre Gelüste Rücksicht nehmen muß.“ Das ästhetische Moment - wie die Einbeziehung von Kunst in die Reihe der Serviceleistungen - trägt, so Völcker, entschei-

dend zur sympathischen Visitenkarte des Hotels und dem Aufenthalts-Erlebnis der Gäste bei.

„Der Trend geht wieder in Richtung Innenstadt“, meint er zum Standort des Hotels, „weg von den in den Abendstunden un belebten Industriegebieten. Wir wollen in der Stadt Werte schaffen, die es anderswo nicht so gibt. Damit dürften wir auch in einer Stadt wie Langen letztlich für Gäste interessant sein, die traditionell in den großen Frankfurter Häusern absteigen.“ Die Kunst hat in diesem Zusammenhang „natürlich Inhalte, die sich mit dieser Philosophie decken“, meint Professor Pininski, „und transportiert gleichfalls eine Botschaft: Anspruch und Niveau nämlich.“

# Frankfurter

Samstag, 27. März 1999  
Süd · Jahrgang 54 · Nr. 73

## Neue Presse

### Große, weiße Skulptur zwischen Bambusgräsern

■ Von Carolin Bungert

**Langen.** Fliegen ist immer noch ein Mysterium und eine menschliche Sehnsucht, die Erdgebundenheit zu überwinden. Daß aber schwerer Carara-Marmor und die Leichtigkeit der Luft keine unüberwindlichen Gegensätze sein müssen, zeigt der Künstler Dieter Wender in einer Ausstellung im Hotel Viktoria Park, Rheinstraße. „Zyklus des Ikarus“ ist die Ausstellung überschrieben, die den Frühling und Sommer über bis zum Herbstanfang am 21. September dort zu sehen sein wird.

Klaré Formen, die doch voll innerer Spannung stecken und mit ihrer Zwei- oder Dreigeteiltigkeit nochmal auf die Leichtigkeit der Materie und dem Streben himmelwärts gerecht werden; das sind Merkmale der Skulpturen, die den Innenhof der Hotelanlage zieren. „Galerien sind so bedrückend. Ich bin froh, meine Werke im lebendigen Raum ausstellen zu können“, freute sich Wender.

Der Künstler, der 1940 in Glewitz geboren wurde, später in Langen lebte, die Werkkunstschule in Offenbach besuchte und schließlich an der Kunstakademie in Mailand studierte, hat heute seinen Hauptwohnsitz in Italien. Dort betreibt er ein eigenes Atelier. Ein amerikanisches Stipendium hatte dem Künstler, der weltweit bereits auf zahlrei-

Schritt in die künstlerische Selbstständigkeit ermöglicht.

Wenn die große weiße Skulptur zwischen den Bambusgräsern hervorlugt, so werde der Innenhof als Punkt urbanen Lebens erst richtig lebendig, das findet auch Hotelbesitzer Winfried Völcker. „Gute Gastronomie ist auch eine Art Kunst, die ich mit der richtigen Kunst in Verbindung bringen möchte. Diese Ausstellung soll ein Stück mehr Lebensqualität zu uns bringen, damit sich unsere Gäste wohler fühlen“, so die Intention Völckers zu der Ausstellung. Das Viktoria Park Hotel solle zu einer Stätte der Begegnung werden, ein reiner Check in-Check out sei ihm zu wenig.

„Vielleicht begeistern sich auf diesem Weg auch Leute für die Kunst, die sonst kaum Kontakt mit ihr bekommen würden“, hofft Wender, nach dem sogar ein eigenes Tagungszimmer benannt wurde. Hier befindet sich ein besonderes Exemplar seiner Sammlung: eine goldene Sonne aus Bronze, eingelassen in schwarzen Marmor. Für einen zweiten Raum war Peter Graf Peninski, Gebäude-Künstler aus Langen, der Namensgeber. Er hat die häßlich Lieferanteneinfahrt zum Hotel in einen Kunsttunnel verwandelt. Wer sich die Ikarus-Skulpturen betrachten möchte, kann dies mit einem Besuch der neuen kubanischen Bar oder des Feinschmecker Bistros des Hotels verbinden, die in



**Kunst im Hotel:** Bis zum Herbst stellt der Langener Künstler Dieter Wender seine Skulpturen „Zyklus des Ikarus“ im Innenhof des Hotel Viktoria Parks aus.  
Foto: Bungert



# Rhein-Main-Zeitung

## Zeitung für Frankfurt

Dienstag, 13. April 1999, Nr. 85 / Seite 59

Frankfurter Allgemeine Zeitung

Zuständiger Herausgeber: Hugo Müller-Vogg

2

### Allein beim Namenswechsel ist es nicht geblieben

Völcker investiert in Langener Hotel und will weitere Häuser übernehmen / Neues Bistro

es. LANGEN. Anfang der achtziger Jahre übernahm er die Aufgabe, das Frankfurter Parkhotel wieder in Schwung zu bringen; 1984 zog es ihn nach Neuss, um die „Hoteltürme“ des Rheinpark Plaza zu sanieren. Beides erledigte Winfried D. E. Völcker mit Erfolg: Das Rheinpark Plaza etwa befand sich bald unter den 20 umsatzstärksten Hotels in der Bundesrepublik. Auch dem 1986 erworbenen „Schwarzen Bock“ in Wiesbaden verhalf Völcker wieder auf die Sprünge, ehe er Deutschlands ältestes Grandhotel, dessen Tradition bis ins Jahr 1486 zurückreicht, Ende 1993 an die Deutsche Interhotel-GmbH verkaufte. Seit einem Jahr ist der rührige Hotelier in Langen aktiv: Dort erwarb er im Februar vergangenen Jahres das einstige „Holiday Inn Garden Court“ an der Rheinstraße, das seither als „Victoria Park“ firmiert.

Beim Namenswechsel allein ist es dort nicht geblieben. Rund 2,5 Millionen Mark hat der 51 Jahre alte Völcker zusätzlich zum - nicht genannten - Kaufpreis seither investiert, um das Drei-Sterne-de-Luxe-Hotel mit seinen 100 Zimmern attraktiver zu machen. Aus dem früheren Hotel garni wurde ein mit modernster Technik ausgestattetes „Full-Service“-Haus, das den Gästen in allen Zimmern direkten Internetzugang mittels Fernsehgerät ermöglicht. Der

Frühstücksraum verwandelte sich in die kubanisch inspirierte Lobby-Lounge „Cohibar“. Im vollklimatisierten Zigarrenschrank warten 18 verschiedene Havanna-Sorten darauf, in blauen Dunst verwandelt zu werden. Der Erfolg des neuen Konzepts hat sich in Zahlen niedergeschlagen, die Völcker präsentiert. War das Haus bei der Übernahme vor einem Jahr gerade zu 35 Prozent belegt, so werden in diesem Jahr mehr als 50 Prozent erreicht. 18 Mitarbeiter sind im Langener Hotel „Victoria Park“ beschäftigt, vier mehr als früher.

Wenn es nach Völcker geht, wird es bald mehrere „Victoria“-Hotels geben; der Hotelier strebt an, noch weitere Häuser zu übernehmen. Für seine in Wiesbaden residierende „Victoria Hotel & Restaurant Management Company“ hat er ein Konzept ausgearbeitet, das es nach seinen Worten erlaubt, andere Hotels innerhalb kürzester Zeit zu „victorianisieren“. So zeigt er sich interessiert, künftig das Parkhotel in Schlangenbad und das Jagdschloß Niederwald in Rüdesheim, beide in Landesbesitz, zu pachten. Außerdem verhandelt er mit dem Eigentümer des seit geraumer Zeit leerstehenden Hotels Bauer in Dreieich-Sprendlingen. Das Parkhotel in Schlangenbad könnte sich Völcker als „Victoria Grand“-Vier-Sterne-Hotel, das

Hotel Bauer als „Victoria Rapide“-Drei-Sterne Hotel garni vorstellen. Konzepte wie jenes der „Cohibar“ lassen sich nach seinen Worten in zu übernehmende Hotels integrieren, können aber auch als Franchise-Produkte separat verkauft werden. Weltweit zu reservieren ist das Langener „Victoria Park“ durch den Anschluß an das amerikanische Reservierungssystem „Distinguished Hotels of the World“, das Völcker in Deutschland, Österreich und der Schweiz repräsentiert.

Gastronomisch setzt Völcker in seinem Langener Hotel künftig einen französischen Akzent: Nach seiner Einschätzung ist die Zeit für eine „Renaissance des französischen Bistros“ gekommen. „Victor's“ heißt das Bistro, französisch inspiriert und asiatisch akzentuiert, das morgen um 12 Uhr an der Rheinstraße 29 eröffnet wird. Mit rotem Büffelleder bezogene Bänke und Stühle, eng gestellte Bistrotische, Spiegel, Kugelleuchten, künstlerisch im Montmartre-Stil gestaltete Säulen, dazu eine „Paris Bar“, erwarten die Gäste. Als „Chef Patron“ hat Völcker, der auf Publikum aus dem gesamten Rhein-Main-Gebiet setzt, Christoph Schulte-Vieting gewonnen. Der war bisher in Norddeutschland tätig und galt dort als einer der besten Köche Schleswig-Holsteins.



## Hotel VICTORIA Park, Langen

# Location, service, price: all right on target

Just a stone's throw from Frankfurt, hotelier Winfried D.E. Völcker has realised his idea of a three-star deluxe hotel. Properties in the three-star bed-and-breakfast and four-star category are set to follow shortly under the umbrella brand VICTORIA Hotels & Resorts.

"The businessman's address"; this sub-title to the hotel name VICTORIA Park highlights the clientele at which Winfried D.E. Völcker, as the owner and manager, is aiming with his hotel in Langen, south of Frankfurt. Just over a year ago he bought the former Holiday Inn Garden Court and, after thorough product and market research, reconfigured it to conform to his idea of a three-star deluxe hotel for business travellers and conference guests. Those who know Völcker and watched him get the Parkhotel Frankfurt going again, for example, then revitalise the Rheinpark Plaza in Neuss and finally put the Schwarzer Bock in Wiesbaden back on its feet can well imagine that he will make a thorough job of his present project.

The most important thing for business people is to be up to date. Which is just what the communications engineering at the VICTORIA Park can claim to be. The 100-room hotel was the second property in the Federal Republic to boast VMS TVs with Internet access in all the guest-rooms. In excess of customary standards, personal answering machines have also been installed, as well as individual fax machines on the Executive

Floor. Room appointments further include a refreshment centre with drinks and snacks, state-of-the-art colour TVs with videos on demand, pay TV, radios and various games, eiderdowns, massage showers, hair-dryers and various extra attentive touches like the fresh welcome apple or the rose in the bathroom. The three room categories Bronze,

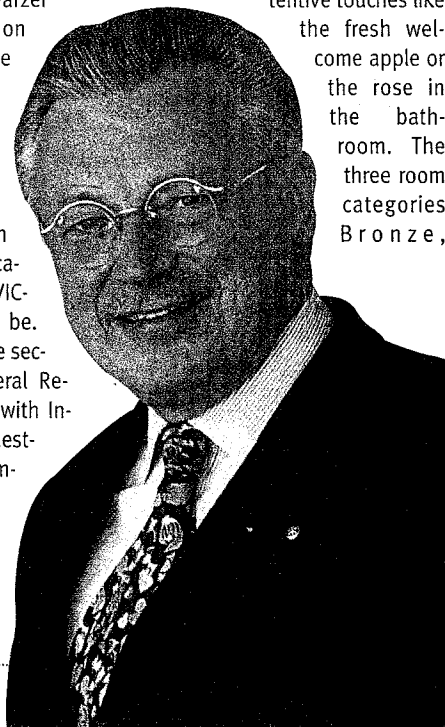
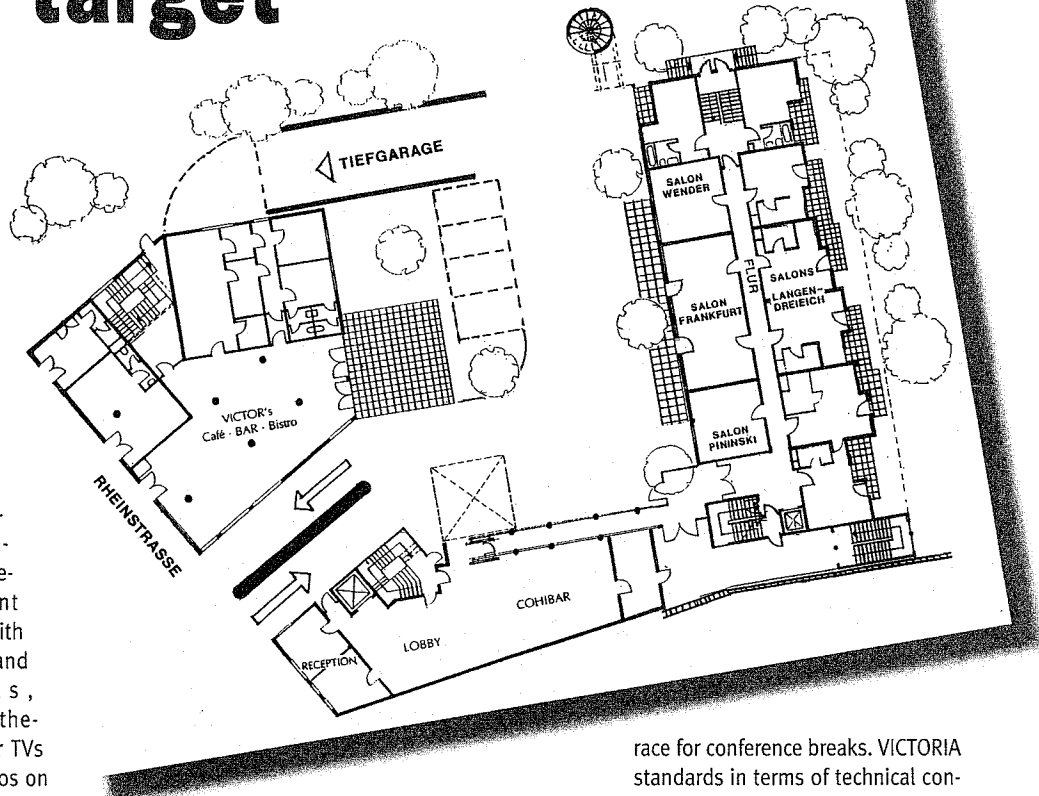
Silver and Gold give clients the appropriate price flexibility. What distinguishes the various room classes is mainly their size, location, bed size and service.

The rooms are divided among the main building and the Landhaus set in the 2,500-m gardens and accommodating 30 room units. As a "hotel within a hotel", the Landhaus not only features picture telephones and mobiles, ISDN and analogue PC plugs but also gives planners an outstanding opportunity of accommodating conference groups exclusively in "their own hotel". For it is there that the VICTORIA Park's five newly-created, daylight function rooms have been installed. They hold between 6 and 36 people and, being on ground level, have a ter-

race for conference breaks. VICTORIA standards in terms of technical conference appointments comprise fully-equipped multimedia walls, slide, film and overhead projectors, lectern, cassette and video recorder, fax machine, ISDN plugs, wall panels and Meta Plan walls.

Of course Winfried D.E. Völcker has also given thought to adequate facilities for relaxation, regeneration, communication and the satisfaction of culinary desires. Having been thoroughly redesigned, the former hotel lobby now creates an authentic Cuban Havana bar atmosphere with the COHIBAR. Rather more avant garde in contrast is the Café\*Bar\*Bistro Victor's, seating 70 guests at table and another 30 at the bar and serving cuisine "inspired by France and with an Asian accent". The chef de cuisine and manager of Victor's is the Gault Millaut shooting star of 1997, Christoph Schulte-Vieting.

Those in search of another kind of physical wellbeing will find a small



Winfried D.E. Völcker



in-house fitness area: Vic's Spa features sauna, power solarium and modern training apparatus for heart and circulation. And with the hotel's own four bicycles it's easy to reach Hessen's second largest bathing lake. Golf, tennis, jogging and riding facilities are also not far from the VICTORIA Park.

Talking about not far: thanks to the VICTORIA Park's transport connections its manager Sven Schmidt sees it as a serious alternative to the downtown Frankfurt hotels. As from January services run from Langen metropolitan railway station right to the centre of Frankfurt fairground. Travelling time to the Torhaus entrance is just 29 minutes - even during the rush hour, too. Hotel guests arriving by plane are collected from the airport in the hotel's air-conditioned shuttle bus. Transfer time 15 minutes. Guests preferring to drive themselves will also find excellent connections to the motorway network. The A3 from Mainz to Würzburg/Nuremberg/Munich, the A5 from Karlsruhe to Kassel/Hanover/Hamburg and the A661 to the Offenbacher Kreuz intersection or Egelsbach/Darmstadt are just a few minutes away.

But Winfried D.E. Völcker's plans go beyond his "first baby" in Lan-

gen. In addition to the three-star product VICTORIA Park he also aims to realise projects under the family marque VICTORIA Hotels & Resorts, which also possesses the appropriate franchise rights, as well as projects in the three-star bed-and-breakfast segment under the name VICTORIA Rapide and in the four-star category under the VICTORIA Grand label. Two projects are in preparation in the Frankfurt area and in Berlin, so Völcker reports. He also offers VICTORIA management and VICTORIA franchises to hoteliers seeking affiliation with a positive and forward-looking brand name or wishing to retain their operation but no longer manage it themselves.

As an ideal complement Völcker has created his "own" reservation system, so to speak. He has secured the rights to the US reservation system Distinguished Hotels of the World for Germany, Austria and Switzerland. Worldwide this encompasses over 100 properties. The reservation system operating under the name VICTOR\*D in Germany is likewise headquartered in Langen, where it is run by Nadine Wiegmann. ■

## Hotel VICTORIA Park, Langen

# Lage, Service, Preis: Hier stimmt

**Nur einen Katzensprung von Frankfurt entfernt hat Hotelier Winfried D.E. Völcker seine Vorstellung von einem 3-Sterne-deluxe Hotel realisiert. Unter der Dachmarke VICTORIA Hotels&Resorts sollen bald auch Häuser im 3-Sterne Garni- sowie im 4-Sterne-Bereich folgen.**

„The businessmen's adress“, dieser Zusatz unter dem Hotelnamen VICTORIA Park macht deutlich, welche Klientel Winfried D.E. Völcker als Eigentümer und Direktor mit seinem Hotel in Langen südlich von Frankfurt primär anpeilt. Vor gut einem Jahr hat er das frühere Holiday Inn Garden Court gekauft und nach gründlicher Produkt- und Marktforschung seiner Vorstellung eines 3-Sterne-deluxe Hotels für Geschäftsreisende und Tagungsgäste entsprechend umgestaltet. Wer Völcker kennt und weiß, wie er bei-

spielsweise seinerzeit das Parkhotel Frankfurt wieder in Schwung gebracht, danach das Rheinpark Plaza in Neuss saniert und schließlich dem Schwarzen Bock in Wiesbaden zu neuem Glanz verholfen hat, der kann sich ausrechnen, daß er auch hier Nägel mit Köpfen macht.

Geschäftsleute müssen vor allem ständig auf dem laufenden sein. Absolut up-to-date ist daher die Kommunikationstechnik im VICTORIA Park. So hatte das 100-Zimmer-Haus bereits als zweites Hotel in der Bundesrepublik auf sämtlichen Gäste-

## Gestatten,

### Hotel VICTORIA Park:

## Veranstaltungen für 6-36 Personen.

100 Zimmer. 3 Sterne Deluxe. VIC's Spa.

Victor's - Französische Küche.

COHIBAR - Kubanische Herrenlounge.

## Richtige Lage. Richtiger Preis.

## Richtiger Service. Richtige Wahl.



**VICTORIA**  
PARK  
DELUXE ★ ★ ★ DELUXE

Rheinstrasse 25 - 29  
D-63225 Frankfurt/Langen

Telefon: +49 - (0) 6103 / 505 - 0  
Telefax: +49 - (0) 6103 / 505 - 100

e-mail: info@Victoria-Hotels.de  
internet: www.Victoria-Hotels.de  
dial freecall: 0800-842 8673

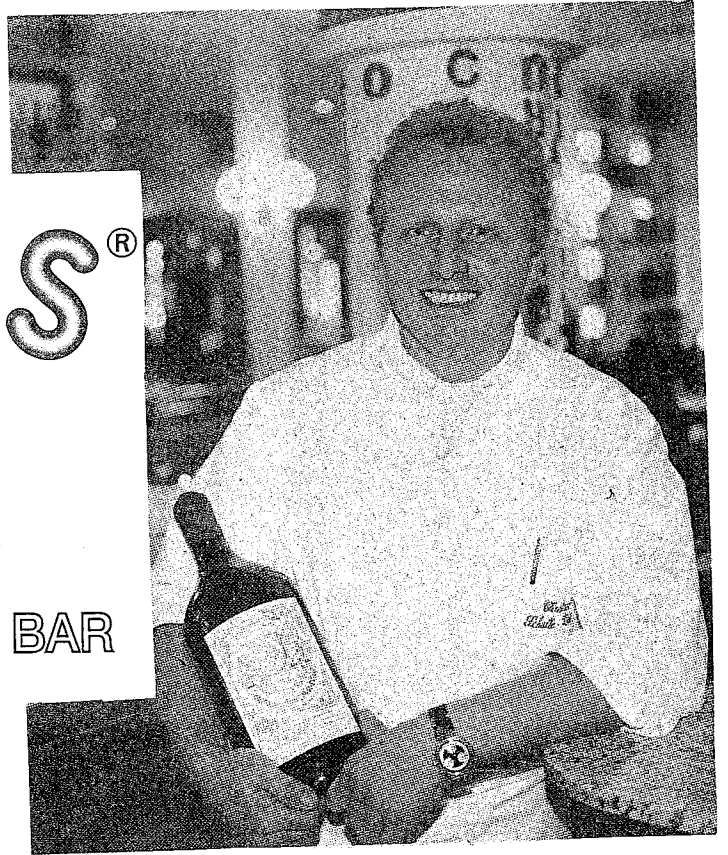
»ZUKUNFT HAT MAN NICHT -  
MAN SCHAFFT SIE SICH.«

Winfried D. E. Völcker, 1980



# Victor's<sup>®</sup>

BISTRO • RESTAURANT • BAR



# Langener Zeitung

AMTSVERKÜNDIGUNGSBLATT FÜR LANGEN UND EGELSBACH

EGELSBACHER NACHRICHTEN - HÄRNER WOCHENBLATT - EINE REGIONAL AUSGABE DER OFFENBACH-POST

Donnerstag, 15. April 1999

63225 Langen, Lutherplatz 1-3  
Nr. 87 D 4449

AUS DEM GESCHÄFTSLEBEN - AUS DEM GESCHÄFTSLEBEN

## Bistro für den Feinschmecker

Langen (ble) - „Viel mehr als ein Hotelrestaurant“, so beschreibt Winfried Völcker, Besitzer des Victoria Park in der Rheinstraße, sein jüngstes Kind „Victor's“. Seit gestern ist das Pariser „Feinschmecker-Bistro“ geöffnet (montags bis samstags, 12 bis 1 Uhr).

Völcker hat einen renommierten „Patron“ gewinnen können: Christoph Schulte-Vieting war für den Restaurantführer „Gault Millaut“ die „Entdeckung des Jahres 1997“ (15 Punkte). Er will in Langen Pariser Bistroküche asiatisch akzentuiert bieten, „mit ausgewählten Zutaten“. Geboten wird eine Karte mit elf Vorspeisen und sieben Hauptgerichten, die Weinliste umfaßt 60 Gewächse, die Getränkekarte bietet eine umfangreiche Auswahl an Cocktails.

Insgesamt 60 Plätze hat „Victor's“ - Länge, mit rotem

Büffelleder bezogene Bänke, Bistrotische, dazu Spiegel, Kugelleuchten und Säulen, die Kunst im Montmartre-Stil schmückt. Im Sommer öffnet die Terrasse im In-

nenhof mit weiteren 50 Stühlen. Ansprechen will Völcker nicht nur Hotelgäste, nicht nur Langener, sondern Menschen aus der ganzen Rhein-Main-Region.

Und diese sollen merken: „Gast, Du bist willkommen, auch wenn Du nur eine Kleinigkeit ißt.“ Völcker: „Café, Bar und Bistro - für jeden Zweck ist was dabei.“



Wollen im „Victor's“ französische Bistroküche mit asiatischen Akzenten bieten: Christoph Schulte-Vieting (links) und sein Team.  
Foto: Strohfeldt

# Ein Stück Paris mitten in Langen

Genuss mit Ambiente: Im Victor's können Gäste schlemmen wie Gott in Frankreich

**Langen** - Wenn Essen zur schönsten Nebensache der Welt wird, wenn nicht nur der Gaumen verwöhnt wird, sondern allein schon das Ambiente ein Genuss für die Sinne ist - dann befindet man sich entweder in einem schicken Pariser Lokal oder im Victor's. Café, Bistro und

tungen und Börsen-News, dann die „Paris Bar“ mit langem Tresen und schließlich das Bistro. Im Sommer können die Gäste außerdem auf der Terrasse im Innenhof Platz nehmen, umgeben von Skulpturen des aus Langen stammenden Bildhauers Dieter Wender.

## Kneipenbummel

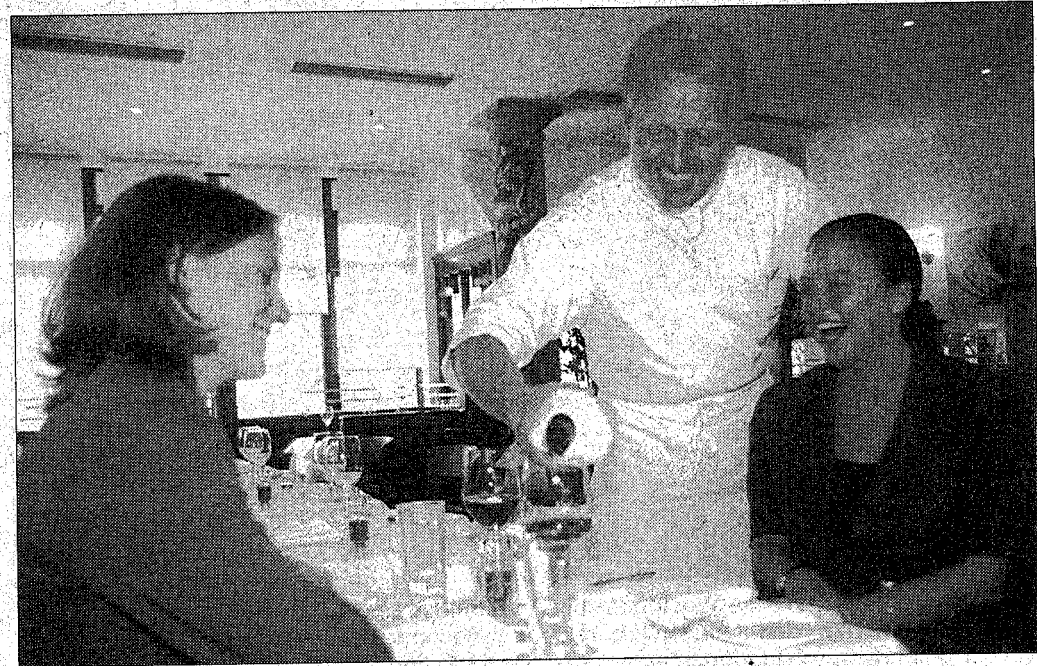
Bar - der im April eröffnete Feinschmeckertempel in der Rheinstraße 29 ist all das in einem. Ein Stück Pariser savoir-vivre, mitten in Langen.

Ganz gleich, ob man nur eine Tasse Kaffee trinken oder ausgiebig schlemmen möchte: Victor's bietet für jede Gelegenheit etwas. Das Interieur: Lange, mit rotem Büffelleder bezogene Bänke, eng gestellte Bistrotische, Spiegel, Kugelleuchten und Kunst im Montmartre-Stil, geschaffen von dem Langener Architekten und Künstler Professor Peter Pininski. Elegant, anregend und ein wenig mondän, im besten Sinne des Wortes.

In drei Bereiche gliedert sich der Raum: Da ist zum einen das Café mit Tageszei-

Fransösisch inspiriert, asiatisch akzentuiert - so präsentieren sich die Kreationen aus der Küche, für die Chefkoch Christoph Schulte-Vieting verantwortlich zeichnet. „Keine zu kleinen Portionen, schlicht, vernünftig, leicht und kreativ, aber entschieden im Geschmack“, beschreibt Restaurantbesitzer Winfried Völcker die Variationen Schulte-Vietings, der für den Restaurantführer „Gault-Millaut“ die „Entdeckung des Jahres 1997“ war.

Die Getränkekarte bietet eine umfangreiche Auswahl an Cocktails und Spirituosen. Auf der Weinkarte befinden sich 60 verschiedene Gewächse, darunter zwölf offene Weine. „Ich habe die



**Als Chefkoch im Victor's ist Christoph Schulte-Vieting für das Verwöhnen der Gäste zuständig. Fransösisch inspiriert, asiatisch akzentuiert, so präsentiert sich die Küche - und auf der Weinkarte finden sich 60 verschiedene Gewächse.**

Foto: Strohfeltd

Weine nicht nur probiert, sondern genossen und schließlich diejenigen ausgesucht, die ich auch einem guten Freund empfehlen würde“, sagt Winfried Völcker.

Weitere Extras: Der Tag beginnt im Victor's am frühen Morgen ab 6.30 Uhr mit einem großen Buffet (bis 10 Uhr), à la carte kann bis in den Nachmittag hinein gefrühstückt werden (maximal

bis 14.30 Uhr). Der Tagesteller firmiert unter dem Namen „Lunch-Quickie“, kostet 15 Mark und steht innerhalb von 15 Minuten auf dem Tisch - oder das Essen geht auf Kosten des Hauses. Wer während der „Happy Hour“ einen „Hemingway“, einen „Daiquiri“ oder „Sex on the Beach“ verlangt, bekommt den Drink zum halben Preis.

Victor's in der Rheinstra-

ße 29 ist täglich von 6.30 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 24 Uhr geöffnet. Warme Speisen gibt es von 12 bis 14.30 und von 18.30 bis 23 Uhr. Longdrinks, Spirituosen und Cocktails werden von 17 bis 19 Uhr zum halben Preis serviert. Im Lokal gibt es 60 Plätze, weitere 50 Plätze stehen den Gästen auf der Terrasse im Innenhof zur Verfügung.

NATALIE CHROMNICA

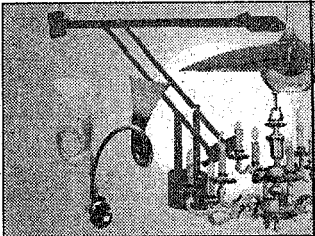
OP  
Langener Zeitung  
21. 9.99



Frankfurter Allgemeine

# Sonntagszeitung

KOMPETENZ IIN  
von Design bis Stil - auf



OVERDICK LEUC

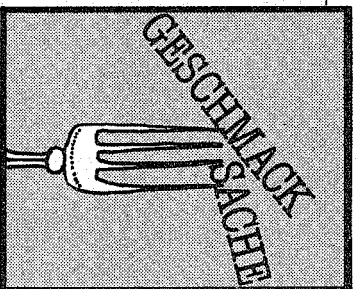
Taunusstr.89 - 63263 Neu-Isenburg - Tel.06102-20  
Internet: <http://www.overdick.de> - eMail: c

Rhein-Main-Zeitung

Sonntag, 30. Januar 2000, Nr. 4

Freizeit/Rhein-Main

Edelholz  
und  
Kabeljau



„Victor's“  
Rheinstraße 29,  
Langen, Telefon  
0 61 03/92 21 31  
Warme Küche täglich  
von 12 bis 14.30 Uhr  
und von 18.30 bis  
23 Uhr.

Orte Lederbänke und schwarze Tische, Messingläute und sattbraunes Edelholz. Pariser Pfeffersteak mit Schnipfelbohnen und Rotweinschalotten, Bouillabaisse, Reblochon: Das Ambiente und viele Speisen im „Victor's“ sind französisch inspiriert. Vor nicht ganz einem Jahr sind das Lokal und das benachbarte zugehörige Hotel „Victoria Park“ eröffnet worden. Die Herberge, die vor allem um Geschäftsreisende wirt, hat für ihre Bemühungen um den Gast in den einschlägigen Führern gute Noten bekommen.

Solche verdient auch die „Victor's“-Brigade unter Federführung von Patron und Küchenchef Christoph Schulte-Vieting. Bevor es ihn in die Region Frankfurt zog, hat Schulte-Vieting in Husum gekocht. Vielleicht kommt daher seine Vorliebe für die Dinge des Meeres. Was in der Langener Innenstadt mit Schuppentieren angeht, ist von allererster Qualität: Wundertbar sind zum Beispiel die Medallions vom Seeteufel, zu denen ein aromatischer Basilikum-Risotto serviert wird. Wirklich bemerkenswert wird dieser von Natur aus schön bisseste Fisch durch eine samtig die Geschmacksnerven schmeichelnde Rotweinsauce.

In diesem guten Stil geht es weiter auf der kleinen, feinen Karte. Zum gebratenen Kabeljau mit Paksoigemüse und Nudeln gibt es eine Chablis-Koriandärsauce, zur Entenbrust mit gedämpftem Wirsing und Rosmarinkartoffeln eine aus Zwergorangen. Abwechslungen vom Pfad der Bistro-Küche

führen den Küchenchef auf den euroasiatischen Weg. Lasagne von mariniertem Lachs und Wan-Tan-Blättern mit Sesam-Tomatenkompott, Entenkraftbrühe mit Mu-Err-Pilzen, Garnelen in Kokossauce – dieserart sind die Köstlichkeiten, die Schulte-Vieting zubereitet. Auch das weniger Spektakuläre gelingt gut, ob Tourmedos vom Rind oder das klassische Steak Tartare (Hauptgerichte von der Standardkarte zwischen 21,50 und 38 Mark).

In einem Bistro, selbst wenn es im Westkreis Offenbach liegt, dürfen die Gerichte nicht fehlen, die als Vorspeise zu groß, für ein Hauptgericht zu klein und von genau der richtigen Größe sind, um zu einem oder zwei Glas Wein gegessen zu werden. Ein würziger Feldsalat mit Speck-Crowtons gehört im „Victor's“ dazu, auch die, allerdings vollkommen unaufgeregte, Zwiebel-suppe, der unvermeidliche Rucola mit Parmesan, die Penna alla arrabbiata (zwischen elf und 17,50 Mark).

Und wie mit diesen tüppigen Kleinigkeiten einem europaweiten Geschmack kulinarisch Rechnung getragen wird, so auch in atmosphärischen Details des Restaurants. Im Hintergrund ist unaudringlicher Soft-Sound zu hören, in einem von den Tischen an der Tür gut zu sehenden Fernseher flimmern Nachrichten von n-tv, rot und gelb ist der Wandschmuck, weiß gestärkt die Tischwäsche. Und unter den vielen Rotweinen fehlen die aus Kalifornien, Südafrika und Chile nicht. Gut so, ein starker Tropfen wird auch außerhalb Frankreichs und Italiens gekeltert. JACQUELINE VOGT

# „Wir können nicht annähernd so gut schreiben, wie Victor's kocht“

Gault Millau zeichnete das Langener Bistro Victor's mit einer Kochmütze und dem Urteil „sehr gute Küche“ aus

Von Patricia Klöpsch

Mit einer Kochmütze und 13 von 20 Punkten hat der Gault Millau das Victor's in Langen im Januar ausgezeichnet. In der diesjährigen Ausgabe des Reiseführers für Genießer zählt das französische Bistro in der Rheinstraße somit zu den 988 besten Restaurants Deutschlands.

LANGEN. Durch die Fenster von Victor's in Langen schimmert warmes Licht auf die Bürgersteige der Rheinstraße. Drinnen lächelt der Kellner mit gewirbelten Bartspitzen hinter dem nostalgischen Tresen. Eine Restaurantfachfrau fragt höflich, ob sie den Gästen die Mäntel abnehmen darf und geleitet sie ins elegante Ambiente des französisch anmutenden Bistros. Die Gäste sinken in Sessel mit roten Bezügen aus Büffelleder.

„Wir bitten um Nachsicht, dass wir es nicht annähernd so gut beschreiben können, wie das Bistro aufkocht“, schreibt der Gault Millau, Reiseführer für Genießer, in seiner diesjährigen Ausgabe. Mit 13 von 20 Punkten und einer Kochmütze hat das Lexikon kulinarischer Domizile das Victor's in Langen in den Reigen der 988 besten Restaurants Deutschlands aufgenommen. „Französisch inspiriert, asiatisch akzentuiert geht es in diesem Restaurant zu, einem nachempfundenen Pariser Bistro der edleren Art“, schreibt das Fachbuch weiter. Und ist voll des Lobes für den Küchenchef und Patron des Victor's, Christoph Schulte-Vieting.

1961 in Koblenz geboren, lernte der Spitzenkoch im Parkhotel Frankfurt. Die Stationen seiner kulinarischen Karriere: Küchenchef in Salzburg, St. Moritz, Paarl in Südafrika und der Schwarze Bock in Wiesbaden. In Husum eröffnete Schulte-Vieting 1995 das Alte Gymnasium.

In Wiesbaden traf der gebürtige Koblenzer auf den damaligen Eigentümer des Schwarzen Bocks und heutigen Besitzer des Victor's, Winfried Völcker. Der holte Schulte-Vieting als Küchenchef nach Langen.

Seit April bekocht Schulte-Vieting nun Gäste aus ganz Hessen im Victor's. „Unsere Idee war, ein französisches Bistro zu



Edles Ambiente mit Wohlfühl-Garantie: Sonntags jassen im Victor's Livebands und die Gäste brunchen nach Herzenslust. Das Langener Bistro wurde jetzt vom Gault Millau mit einer Kochmütze ausgezeichnet. (FR-Bild: Andreas Arnold)

eröffnen, das kulinarisch hohes Niveau garantiert“, sagt der Patron des Hauses. Bei den Langenern habe das Victor's den berühmten „Aha-Effekt“ hervorgerufen, pflichtet auch Winfried Völckers bei.

Lachstartar auf Sprossensalat, gehobelter Wintertrüffel aus dem Perigord auf Rahmnudeln und eine Crème Brulée zieren unter anderem die Menükarte. Für sein Mousse au Chocolat verwendet Küchenchef Schulte-Vieting die „beste Valrhona-Schokolade“. Feine französische Küche ergänzt der Patron mit asiatischen Elementen, etwa gebratener Ente und

einer Suppe von japanischen Mu Err-Baumpilzen. Eine 50 Weine umfassende Karte bietet zudem edle Tropfen aus aller Welt, darunter Frankreich, Südafrika und Kalifornien.

Trotz der Auszeichnung durch den Gault Millau ist das Team des Victor's auf dem Boden geblieben. Der unaufdringliche und fachkundige Service ergänzt das ansprechende Ambiente.

Auch Patron Schulte-Vieting will sich auf seinen Lorbeeren nicht ausruhen: Künftig lädt das Victor's jeden Sonntagvormittag zum Jazz-Brunch ein. Während

eine Liveband New-Orleans-Jazz spielt schlemmen die Gäste vom reich gefüllte Büffett.

„Mit einem Quentchen Glück schaffen wir die Renaissance der französischen Bistros in Deutschland“, resümiert der Gault Millau in seinem Bericht über das Victor's. Mit einem Quentchen Glück und einer gehörigen Portion Kochkunst hat Christoph Schulte-Vieting dies zumindest in Langen verwirklicht.

Kontakt: Victor's, Café-Bar-Bistro, Rheinstraße 29, 63225 Langen, ☎ 06103 922131

# Sinnestaumel und Wohlgeschmack

Korrespondent: Wolfgang Schmerfeld

Winfried Völcker hat ein neues Objekt auf die Schiene gestellt und erfolgreich angeschoben: das Drei-Sterne Hotel Victoria Park in Langen, im sogenannten Speckgürtel Frankfurts gelegen. Der pfiffige Unternehmer versah es mit dem Zusatz „de luxe“, wenn er auch einräumt, dass seine imponierende Herberge nach dem Umbau für zwei Millionen auf den ersten Blick den Eindruck von sozialem Wohnungsbau vermittelt. Bei näherem Hinschauen aber hat er mit seiner erstgenannten Kategorisierung so Unrecht nicht. Denn das etwa hundert Zimmer bergende Haus bietet eine Menge Serviceleistungen wie Schuhputzdienste, Internet-Anschluss in den Zimmern, Bildtelefone und ein Airport-Shuttle.



Maitre Schulte-Vieting: Französische Bistroküche, asiatisch akzentuiert.

Doch dann legt er fast Poetisches nach: „Vergessen Sie mal das Authentische und begeben Sie sich in das Abenteuer von Sinnestaumel und Wohlgeschmack.“ In der Tat, was Letzteres betrifft, hält er sein Versprechen. Am Sinnestaumel muss noch gearbeitet werden.

Die Gerichte sind vernünftig kalkuliert, ohne Schnickschnack getellert, dieweil sie durch sich selber wirken. Wir nahmen von der

Wildtaubenbrust an Rotweinlack mit fein mariniertem Frisée-Salat; handwerklich ordentlich gemacht, übertroffen aber von der nachfolgenden Lachsschnitte. Sie war à point gegrillt, auf Tomaten-Pfifferlings-Gemüse gebettet und von einer delikaten Basilikumsauce umgeben. Der Gaumen muss beiden Kreationen eine gute Note geben. Auch der ausgezeichneten Nachspeise, die mit karamelierten Bananen in einer leckeren Honigsauce kam und einem als erfrischenden Gegenpol anzusehenden Zitronensorbet.

Nette junge Damen besorgen den beispielhaften Service und kennen sich auch in der etwa 50 Zei-

len zählenden Weinauswahl bestens aus. Sie wird von französischen Titeln dominiert, gefolgt von italienischen und deutschen Kreszenzen. Einige tolle Südafrikaner werden gar glasweise ausgeschenkt. ≡



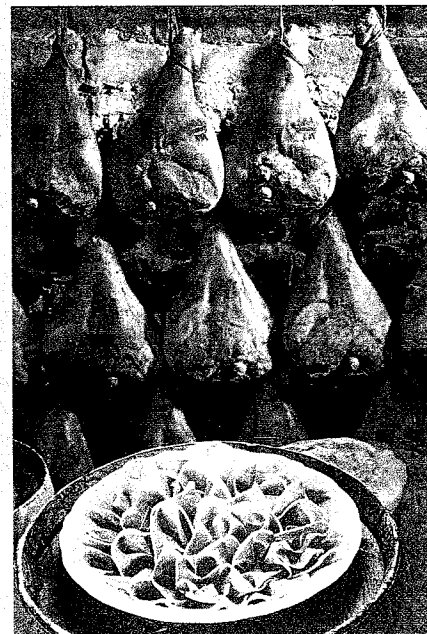
## VICTOR'S IM HOTEL VICTORIA PARK

63225 Langen  
Rheinstraße 29  
Telefon (0 61 03) 92 21 31  
Telefax (0 61 03) 50 51 00

## AUS MEINEM NOTIZBUCH

### Im Zeichen der Krone

Das Herrschergeschlecht der Farnese hat in etlichen Generationen Parma und die Region geprägt. Stolz verweisen die Parmigiani auf die berühmten Söhne, die sie im letzten und vorletzten Jahrhundert hervorgebracht haben: den großen Opernkomponisten Giuseppe Verdi, Arturo Toscanini, der als Dirigent ebenfalls Weltruhm erlangte, und Giovanni Guareschi, der geistige Vater von Don Camillo und Peppone. Kulinarisch jedoch wurde Parma durch seine Schinken berühmt, deren Echtheit mit der fünfzackigen Krone der Farnese gekennzeichnet wird.



Hauchdünn in Scheiben geschnitten: So kommt das besondere Aroma von Parma-Schinken am besten zur Geltung.

Das „Consortio del Prosciutto di Parma“ hat sich strenge Regularien auferlegt, um konstante Qualität der Schinken zu gewährleisten. In Frankfurts „Villa Leonardi“ waren der Kontroll- und der Marketingmanager gekommen, um dieserhalb Rede und Antwort zu stehen. Danach wird die Aufzucht der Schweine von ihrer Geburt an streng überwacht. Ebenso der Produktions- und Reifeprozess. Vereidigte, fachlich geprüfte und objektive Konsortien werden eingesetzt, um die Qualität zu sichern. Ausschließlich Schweine aus exakt definierten Landesteilen dürfen zur Herstellung von Parma-Schinken Verwendung finden. Erst nach genau einzuhaltenden Behandlungsmethoden, einer zehn bis zwölf Monate langen Reifezeit die von regelmäßigen Kontrollen begleitet wird, erhält das Endprodukt das Brandzeichen der Krone.

Parmaschinken-Rezepte können unter folgender E-Mail-Adresse abgerufen werden: [abecker@huebner-pr.de](mailto:abecker@huebner-pr.de)

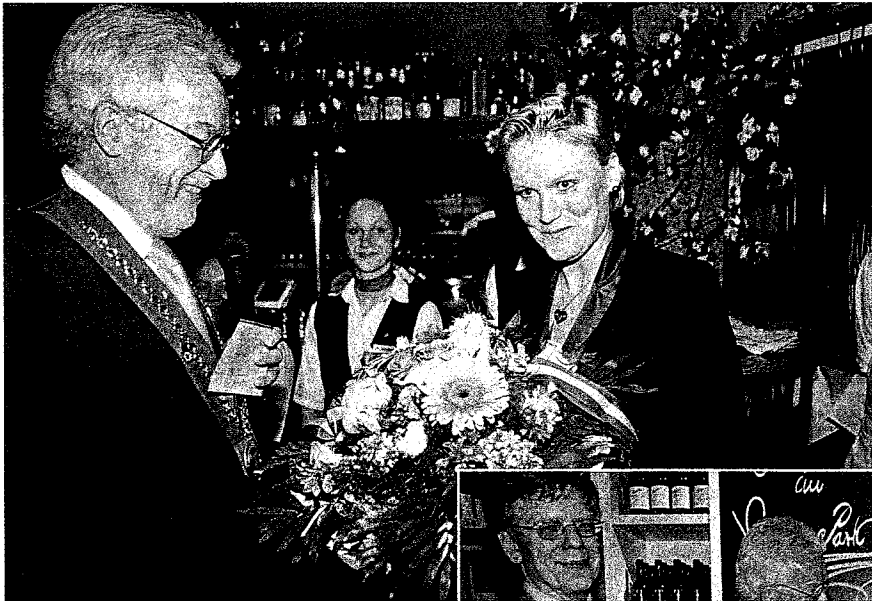
### Pariserisches Flair: Victor's.

Gastronomisch ist es mit der kubanischen „Cohibar“ und dem Edelbistro „Victor's“ mit seinem pariserisch nachempfundenen Interieur präsent. Der Patron am Herd ist uns kein Unbekannter: Christoph Schulte-Vieting. Er hatte in den Jahren zuvor der Küche des Alten Gymnasiums in Husum einen hohen Bekanntheitsgrad erkokt. Nun zog es ihn wieder zurück in heimische Gefilde. Natürlich wird er auch hier versuchen, von sich reden zu machen, was ihm nach unserer Einschätzung durchaus gelingen kann. Seinen Stil bezeichnet der kreative Maitre als „asiatisch akzentuierte französische Bistroküche“.



# Lange Nacht in Langen

05/2004



Bailli Freytag sagt es mit Blumen: Dank an die Hausherrin Maria Völcker.

Der Abend stand unter dem Motto „Une Nuit de Printemps Parisienne“. Für ein paar Stunden wählte man sich in einem Bistro der Seine-Stadt. Unterstrichen wurde dieser Eindruck von einem Duo, das die Gänge mit pariserischen Melodien begleitete. Ungeachtet dessen erklang im Verlaufe des Abends dann „Der Mai ist gekommen...“. Die Confrères sangen mit



Die Bailliage Hessen freut sich über drei neue Confrères, vom Bailli herzlich begrüßt. Es sind dies Prof. Dr. Alfred Fahr, Officier; Maître de Table Restaurateur und Gastgeber dieses Abends Winfried Völcker; und Dr. Fritz Rose, Officier.



kernigem Bariton und wurden von den eher zarten Sopranen ihrer Begleiterinnen unterstützt. Während der vier Strophen, die das alte Lied zählt, verteilten die Angehörigen der weißen und schwarzen Brigaden duftende Maiglöckchen an die Damen. Eine ebenso charmante wie originelle Geste der Gastgeber Maria und Winfried Völcker.

Frankfurter Vorstadt Langen geladen. Zuvor aber war ein sechsgängiges Menü über die Tische des Lokals gegangen, in dem sich 80 Gäste versammelt hatten.

Küchenchef Thomas Haus hatte sich mit seinen Mannen ordentlich ins Zeug gelegt und konnte am Schluss der Veranstaltung

dickes Lob von Bailli Freytag und dem kulinarischen Auditorium entgegennehmen. Von dieser einmütigen Anerkennung der Leistung darf auch der Service nicht ausgenommen werden. Er stand unter der Leitung des Restaurantchefs Rasim Yüksel, der seine Crew effizient organisiert hatte. Also lautstarker Applaus für alle.

Schlussendlich hatte Bailli H. Jochen Freytag noch die schöne Aufgabe, drei Confrères zu begrüßen, die erst jüngst der Chaîne beigetreten waren: Prof Dr. Alfred Fahr und Dr. Fritz Rose als Officier sowie

Sie hatten gemeinsam mit Bailli H. Joachim Freytag in die Brasserie ihres Victoria Park Hotels in die

den Gastgeber Maître de Table Rôtisseur Winfried Völcker.

Erwartungsgemäß geriet der Ausklang des Dîner Amical zu einer langen Nacht in Langen. Fast alle Gäste hatten sich in die „Cohl-Bar“ des Hauses begeben, um auf dem Tanzparkett das zuvor Genossene wieder „abzutanzten“. Das Duo, das während der deliziosen Gänge pariserisches Flair zu Gehör brachte, hatte sich nun auf flotte Rhythmen verlegt. „Tanz in den Mai mit Niveau“, wie es einer der Confrères treffend umschrieb.



# Lokal-Rundschau

Stadt und Kreis Offenbach · Kreis Groß-Gerau

Freitag, 23. Februar 2001, Nr. 46

## Die Hotel-Branche boomt und der Victoria Park blüht kräftig auf

Vor drei Jahren machte das Langer Holiday Inn dicht, jetzt avanciert das Victoria mit Winfried D.E. Völcker zur Siegerin

Die Übernachtungszahlen in den Hotels in Stadt und Kreis Offenbach steigen. Langen entwickelt sich neben Heusenstamm und Seligenstadt zur Boom-Town. Ein Beispiel dafür, wie ein ins Straucheln geratenes Hotel wieder auf die Beine kommt, gibt Winfried D. E. Völcker. Er hat vor drei Jahren das Holiday Inn Garden Court in Langen übernommen und dort den Victoria Park aufblühen lassen.

LANGEN. Als Winfried D. E. Völcker vor drei Jahren das erste Holiday Inn Garden Court in Deutschland in der Langer Rheinstrasse übernahm, konnte sich der Hotelier nicht ins gemachte Bett legen. Das Geschäft sei wirtschaftlich tief gesunken, die Zentral in der City gelegene Übernachtungsherberge schrieb 1997 rote Zahlen. Drei Jahre später sei das Ganze in tro-

ckenen Tüchern, sagt der Geschäftsführer der Gesellschaft Völcker heute. „Wir haben sehr viel geschwitzt“, bekennt der Hotelier und gesteht auch ein, dass es vielleicht ein bisschen übermütig gewesen sei, das an das Drei-Sterne-Hotel deluxe angegliederte französische Bistro namens Victor's in Langen etablieren zu wollen.

Heute bereut es der Gastronom nicht, und aufgrund seines erfolgreichen Marketingkonzeptes eine positive Bilanz vorlegen. Die Entwicklung am Standort Langen sei besser als erwartet, sagt der Fachmann. Im Victoria Park Langen blühen ein 100-Betten-Business-Hotel, das Bi-stro Victor's und ein Veranstaltungs-Centrum. Der Hotel-Manager will seine Gäste nicht nur ein Bett (195 bis 350 Mark pro Nacht) verkaufen. Völcker bietet sei-

ner Zielgruppe, den 30- bis 60-Jährigen aus der Wirtschaft, aus dem mittleren und gehobenen Management, „eine schöne Zeit“ an.

Um sich den Bedürfnissen der international reisenden Geschäftsleute anzupassen, sind die Betten in dem Drei-Sterne-Hotel in der höchsten Stufe der in Gold, Silber und Bronze aufgeteilten Kategorien mit Bild-Telefon, Fax-Gerät und Internet-Anschluss ausgestattet. Dass Winfried D.E. Völcker mit seinem Victoria Park wirtschaftlich auf einem grünen Zweig kam, liegt auch an den kurzen Wegen zum Flughafen oder zur Messe nach Frankfurt. Die Zahl der Mitarbeiter wurde von einundzwanzig auf jetzt 24 erhöht und Völcker stellte dem erfahrenen Personal außerdem neun Auszubildende zur Seite. Im Herbst sollen drei weitere Lehrlinge kommen.

Die Zufriedenheit der Gäste, sei es in der „hochgestellten thematisierten Gastronomie“ des Victor's, in der Unterbringung oder im Business-Konferenz-Centrum hat sich herumgesprochen. Die Belegung stieg von 40 (Holiday Inn 1997) auf 65 Prozent (2000er Ergebnis).

Das trägt auch zum Boom in Langen bei, wo sich die Zahl der Gäste im vergangenen Jahr um knapp 30 Prozent erhöht habe, sagt der Sprecher des Hotel- und Gaststättenverbandes Offenbach, Hans-Jürgen Gertenbach auf Anfrage. Völcker blickt optimistisch in die Zukunft, hat die Belegungsprognose aber erst mal nicht weiter hochgeschraubt. Im Hotel- und Gaststättengewerbe dauere es Jahre bis zum Break Even Point, gebe es meist im dritten Jahr einen Eisprung. Dann zeige sich, wo's langgeht.

# Rhein-Main-Zeitung

D 46132 A Samstag, 24. Februar 2001

## Hotel „Victoria“ hat wieder mehr Gäste

es. LANGEN. Drei Jahre nach der Eröffnung des Hotels „Victoria Park“ an der Rheinstraße in Langen kann der Wiesbadener Hotelier Winfried Völcker, der das Haus im Februar 1998 erwarb, deutliche Sanierungserfolge vermelden. 1991 war das Hotel errichtet und als erstes „Holiday Inn Garden Court“ in Deutschland eröffnet worden. Später geriet der französische-Nehmer jedoch in Schwierigkeiten; 1997 waren die Zimmer des Langener Hotels gerade zu 40 Prozent belegt. Sofort nach der Übernahme investierte Völcker rund 2,5 Millionen Mark, um das heutige Drei-Sterne-de-Luxe-Hotel mit seinen rund 100 Zimmern attraktiver zu machen; 80 Prozent der Räume sind inzwischen renoviert. Die Belegungszahlen weisen nach seinen Angaben nach oben: Sei 1998 die 40-Prozent-Schwelle unterschritten worden, sei es ein Jahr später gelungen, das Haus zu 50 Prozent auszulasten. Für das Jahr 2000 weist Völcker mehr als 65 Prozent aus.

Der 53-Jahre-alte Völcker, der sich als Hotelmanager in der Branche einen Namen gemacht hat, will die Wirtschaftlichkeit durch einen „optimierten Kunden-Mix“ weiter erhöhen. Die durchschnittlich erzielte Nett Zimmerrate ist seit 1997 von 105,31 Mark auf 145,64 Mark im vergangenen Jahr gestiegen. In den Zimmern ließ Völcker Internetanschlüsse, analoge und ISDN-Anschlüsse, in den Zimmern der Gold-Kategorie außerdem Bildtelefone, Faxgeräte und Drucker installieren. Gleichzeitig entstanden neue Arbeitsplätze: Wurden im „Holiday Inn Garden Court“ 1997 zwölf Personen und ein Lehrling beschäftigt, so stehen heute 24 Mitarbeiter und neun Lehrlinge auf Völckers Gehaltsliste.

Der Gesamtumsatz des Hauses hat sich seit der Übernahme auf mehr als vier Millionen Mark fast verdreifacht. Hatte das Haus 1997 einen kleinen Verlust ausgewiesen, so schlug 2000 ein Bruttobetriebsgewinn von fast einer Million Mark zu Buche.



Herrn Völcker auf der Bühne



die Siebprämie, die Pirelli ausgesetzt hatte und die Eintracht Frankfurt im Juli beim Turnier des FSV um den FILA-Cup gewonnen hatte. Überreicht wurde der Scheck vom Marketing-Geschäftsführer der Pirelli-Reifenwerke, Norbert Zumblick, FSV-Präsident Bernd Reisig und Günter-Peter Ploog von der Eintracht. Die Eintracht Frankfurt Fußball AG unterstützt die Arbeit des Clementine Kinderhospitals seit einem Jahr.

### Gespräch am Abend

Fröhliche Stimmung und interessante Neuigkeiten, Gedanken und Perspektiven bestimmten die von dem Frankfurter Journalisten Horst Reber (3. v. re) moderierte Talkshow "Gespräch am Abend" im Hotel Victoria-Park in Langen von Hotel-Eigner Winfried D. E. Völcker, der mit seinem Generalmanager Peter Stephan (rechts außen) alle zwei Monate rund 90 Gäste zu diesem Szene-Treff mit Abendessen einlädt. Die Eintracht war bei der Talkshow mit Trainer Martin Andermatt und AG-Vorsitzender

Steven Jedlicki (2. und 3. v. li) thematisch bestens vertreten und bekam viele Sympathien aus dem Publikum. Um die Kultur mit und ohne Mundart ging es mit den Protagonisten des Volkstheaters Frankfurt, dem künstlerischen Leiter Wolfgang Kaus und Gisela Dahlem-Christ. TV-Filmemacher Wolfgang Avenarius (2. v. re) bekam bemerkenswerte große Zustimmung für seine These, dass zuviel Fußball-TV dem Fußballsport eher schade denn nütze. Abgerundet wurde die Plauderei durch ein regional-politisches Gespräch mit dem Neu-Isenburger Bürgermeister Oliver Quilling, der davon träumt, dass auch im aufgemöbelten Isenburger Sportpark wieder bald größere Fußball- und Sportfeste gefeiert werden können, auch mit der Hilfe von Eintracht Frankfurt. Foto: Postl

### DFB-Pokal Wieder in den hohen Norden

Nicht unzufrieden ist Trainer Martin Andermatt mit der Auslosung für die 2. Hauptrunde im DFB-Pokal.

Nach dem mühsamen Auftakt bei den Amateuren des FC St. Pauli (1:0 n.V.) muss unsere Eintracht am 9. Oktober jetzt bei den Regionalliga-Amateuren des SV Werder Bremen ran. (Stadion Oberneuland) Es geht also wieder in den hohen Norden.

### Hier die übrigen Pokal-Paarungen der 2. Runde:

- SV Darmstadt 98 - SC Freiburg
- VfL Wolfsburg Am. - Hannover 96
- SSV Ulm 1846 - 1. FC Union Berlin
- Rot Weiß Erfurt - Hertha BSC Berlin
- KFC Uerdingen - Werder Bremen
- VfL Osnabrück - Bayern München
- Arm. Bielefeld - FC Schalke 04 (TV)
- Hamburger SV - VfB Stuttgart
- Waldhof Mannheim - Kaiserslautern
- Alemannia Aachen - 1. FC Köln
- FSV Mainz 05 - Greuther Fürth
- 1860 München - Bor. M'gladbach
- VfL Wolfsburg - SpVgg U'haching
- VfL Bochum - Bayer Leverkusen
- SSV Reutlingen - RW Oberhausen

### Weitere Termine:

- Achtelfinale (27./28.11.),
- Viertelfinale (11./12.12.),
- Halbfinale (5./6.3.),
- Finale in Berlin (11.5.).

**AUTOBUS**

# Sippel

**EinSpitzenreiter der OMNIBUS-LIGA**



**Anrufen!  
Informieren!  
Chartern!**

**06122 - 91 24-0**

Wir lassen auch für Sie gerne unsere Räder rollen

# Reber PR

Presse-Büro  
Public Relations  
Sponsoring Sport & Kultur  
Veranstaltungs-Service

Anschrift: Kelsterbacher Weg 10  
63263 Neu-Isenburg

Tel.: 0 69 - 69 26 45

Fax: 0 69 - 69 26 45

E-Mail: hr2644@aol.com

Bank: Frankfurter Sparkasse  
(BLZ 500 502 01)

Kto.-Nr. 101-172 294

Herrn  
W. J. Völcker, Herr Schulte-Vieting  
auf Gr. h.



AUF LANGENER ART ließ sich Fernsehliebling Uschi Glas verwöhnen. Anlässlich einer UNESCO-Gala in der Frankfurter Komödie war es für den Langener Hotel-Eigner Winfried Völcker und seinen Küchenchef Christoph Schulte-Vieting vom Victoria Park „Chefsache“, die sympathische Münchnerin als Ehrengast der Benefiz-Veranstaltung mit allerlei Leckereien anlässlich des Empfangs für rund 250 Gäste zu verköstigen. Aber nicht nur das: „Anfang der sechziger Jahre hatte ich einen Schwarm, der hieß Uschi Glas. Daran hat sich bis heute nichts geändert“, gestand Winfried Völcker dem einstigen „Schätzchen“ der Nation. „Schade, dass ich das erst heute erfahre, jetzt ist es zu spät, um darauf zu reagieren“, erwiderte Uschi Glas, die für die Veranstaltung eine Kinder-Erzählung geschrieben hatte.

Foto: p

Offenbach - Post 31.10.01



# Offenbacher Wirtschaft



**IHK**

Offenbach am Main  
Stadt und Kreis

**Kurz und bündig**

**NOTE**

## Zweifache Auszeichnung

Mit vier Sternen zeichneten Experten des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes das Langener Hotel „Victoria Park“ aus. Erst vor vier Jahren hatte Hotelier Winfried Völcker das ehemalige „Holiday Inn“ übernommen und in die Renovierung und Neukonzeption mehrere Millionen Mark investiert. Kaum waren die DEHOGA-Tester im Sommer gegangen, erhielt das Hotel eine weitere Auszeichnung: Das internationale Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ nahm das Hotel in den Kreis der 555 besten Hotels Deutschlands auf, heißt es in einer Pressemitteilung der Hotelleitung.

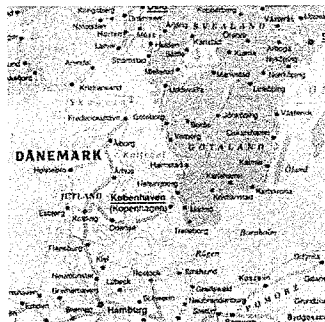
## Neubau in Offenbach

Die Hüttentechnische Vereinigung der Deutschen Glasindustrie e.V. (HVG) hat Offenbach zum neuen Standort gewählt. Der Verein wird auf dem Areal der früher dort ansässigen Firma Tack einen eigenen Neubau errichten und beziehen. Derzeit residiert die HVG vorübergehend in dem benachbarten Bürogebäude, Siemensstraße 27. In das neue Gebäude wird auch die Deutsche Glastechnische Gesellschaft e.V. (DGG) einziehen. Dies teilte die HVG auf einer gemeinsamen Pressekonferenz mit Offenbachs Oberbürgermeister Gerhard Grande mit.

HVG und DGG sind zwei gemeinnützige Vereine, die sich mit der Forschung, Fortbildung und Dokumentation im Zusammenhang mit dem Werkstoff Glas befassen. Beide Vereine beschäftigen 25 Mitarbeiter. Der Neubau soll im nächsten Jahr fertiggestellt sein.



**IHK-Vollversammlung  
– ein Partner für die  
regionale Wirtschaft**



**Auslandsmärkte/  
Internationale  
Beziehungen**



**Flutkatastrophe –  
regionale Unter-  
nehmen helfen**



**Typisierungsaktion  
der Wirtschafts-  
junioren prämiert**

**10/2002**

# Langener Zeitung

AMTSVERKÜNDIGUNGSBLATT FÜR LANGEN UND EGELSBACH

Mittwoch, 28. August 2002



VIER STERNE strahlen seit kurzem über dem Hotel Victoria Park in der Rheinstraße. Als Winfried Völcker vor vier Jahren das damalige Holiday Inn Garden Court übernahm, war die Herberge gerade mal mit zwei Sternen dekoriert. Vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband wurde das Victoria Park jetzt gleich mit zwei weiteren belohnt. „Für meine Mitarbeiter und für mich ist diese Auszeichnung eine Genugtuung und Lohn für unsere Arbeit“, freut sich Direktorin Maria Völcker. Damit aber nicht genug: Das Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ nahm das Victoria Park in den Kreis der 555 besten Hotels Deutschlands auf. Die Millionen, die Winfried Völcker in die Renovierung der 100 Zimmer, neue Konferenzräume und das Gourmetlokal „Victor’s“ investierte, zahlen sich also aus.

Foto: Kleinherz

Montag, 5/2  
88 Pf  
7. Januar 2002, 0,45 €



# BILD

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH

# FRANKFURT



## Eis-Prinzessinnen machen müde Männer munter

Vier strahlende Eis-Prinzessinnen und drei stolze Herren. Holiday on Ice macht's möglich. Das Revue-Management bescherte Oberliga-Spitzenreiter FSV Frankfurt und Bezirksliga-Schlusslicht Spvgg Neu-Isenburg eine schöne Abwechslung. Auf Initiative von PR-Profi Horst Reber waren die Kicker zum

Empfang mit den Eis-Stars ins Langener Victoria-Park-Hotel geladen, dann zum Besuch der Revue in die Frankfurter Festhalle. Da ließen Spvgg-Boss Günter Marx (links) und FSV-Chef Carlo Kiefer (rechts) mit Hotel-Inhaber Winfried D. E. Völcker die Eissternen glatt hoch leben

Foto: Czech

# Vom Parkhotel zur eigenen Kette

**RIFT FÜR DIE TOURIS**  
NR. 1 5. JANUAR 2001

Georg Ubenauf

**M**it einer neuen Hotelgruppe will der Privathotelier Winfried Völcker den Markt aufmischen. Der gebürtige Lübecker hat den Anfangsbuchstaben seines Nachnamens zum Signum für seine neue Gruppe gemacht: Ein rotes „V“ prangt über seinen Victoria Hotels & Resorts.

Völcker, der sich im Wiesbadener Schwarzen Bock, im Frankfurter Parkhotel sowie bei Hilton in den USA einen Namen gemacht hat, will vornehmlich im Rhein-Main-Gebiet und Berlin tätig werden. In Langen bei Frankfurt hat er sein erstes Hotel eröffnet: Das Victoria Park hat rund 100 Zimmer und firmiert als Drei-Sterne-Deluxe-Haus. Im Sommer dieses Jahres soll dann das Victoria Grand Park Hilchenhaus bei Lorch am Rhein folgen – ein Vier-Sterne-Hotel „mit dem Luxus der Fünf-Sterne-Hotellerie“, wie der 53-Jährige betont. Er orientiert sich dabei an den Franzosen, die sich ebenfalls auf vier Sterne beschränkten, um der Luxussteuer auf Fünf-Sterne-Hotels zu entgehen.

Als drittes Haus will Völcker nahe der Frankfurter Messe ein Hotel seiner Drei-Sterne-Marke Victoria Rapide eröffnen. „Rapide steht für garni“, erläutert er. Mit

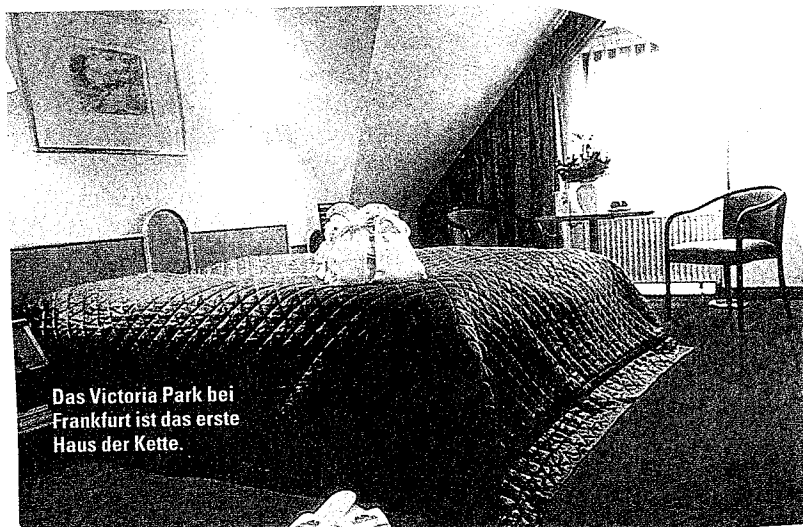
der Zimmergröße von 26 bis 28 Quadratmetern will er auch bei den Rapide-Häusern im oberen Segment operieren, aber keine Gastronomie im Hotel betreiben – höchstens „angekoppelt und fremdbetrieben“.

Neben den Schwerpunktregionen Rhein-Main und Berlin liebt Völcker die Hauptstadt mit einem Projekt in Kitzbühel, für das er bereits „intensive Gespräche“ führt. Zu schon vorhandenen Gastronomie- und Veranstaltungsräumen müssten seine Gesellschaften „nur noch ein Hotel“ errichten. Auch der Standort Berlin ist für Völcker „noch lange nicht ausgereizt“.

### **Managementfirma gegründet**

Das Haus bei Lorch wird zwar ein Pachtbetrieb, doch Völcker will auch Häuser im Management übernehmen. Am liebsten ist es ihm aber, wenn er die Hotels selbst erwerben und an seine ebenfalls unter dem V-Dach angesiedelte Victoria Hotel und Restaurant Management Company verpachten kann.

Konkrete Angaben zur Finanzierung will er indes nicht machen. Geld sei immer dort da, „wo es ein gutes Konzept und eine vertrauenswürdige Person gibt“. **fwv**



Das Victoria Park bei Frankfurt ist das erste Haus der Kette.