

Infoabend an der Wirtschaftsschule

Einen Einblick in den Übertritt gibt's am 7. Februar.

Nördlingen Die Staatliche Wirtschaftsschule Nördlingen veranstaltet am kommenden Mittwoch, 7. Februar, ab 19 Uhr einen Infoabend zum Übertritt an die Wirtschaftsschule. Die Schulleiterin Manuela Stahl gibt laut Mitteilung der Schule zusammen mit den Lehrkräften und dem Elternbeirat einen Einblick in den Übertritt in die 6. Klasse und die Klasse 10 Z, den Offenen Ganztage, das Lehrplankonzept und das Schulleben.

Die Wirtschaftsschule bietet einen flexiblen Übertritt aus allen Schularten in die 6. Jahrgangsstufe und die Klasse 10 Z. Ausbildungsziel ist der Erwerb der Mittleren Reife. Es findet eine intensive Förderung in den Fächern Deutsch, Mathematik und Englisch statt. Darüber hinaus werden grundlegende Kompetenzen wie Selbstorganisation und selbstständiges Arbeiten geschult.

In der zweijährigen Wirtschaftsschule (Einstieg Klasse 10 Z) kann mit bestandenem Quali oder nach Abschluss der 9. Klasse an der Realschule oder des Gymnasiums in zwei Jahren die Mittlere Reife erworben werden. Ein Nachlernen ist nicht erforderlich, alle Schüler starten mit einer gemeinsamen Basis.

● Weitere Informationen können auf der Homepage der Wirtschaftsschule unter www.wirtschaftsschule-noerdlingen.de abgerufen werden.

Kurz gemeldet

Ederheim

Verkehrsschau ist Thema

In der kommenden Sitzung am Montag, 5. Februar, wird im Ederheimer Gemeinderat das Ergebnis der Verkehrsschau 2023 vorgestellt. Beginn der Sitzung ist um 19.30 Uhr im Rathaus. (AZ)

Holheim

Weiberfasching des Frauenbunds

Unter dem Motto „Mit dem Besen an den Tresen“ lädt der Frauenbund Holheim am kommenden Donnerstag, 8. Februar, wieder zum Weiberfasching ein. Einlass im Gemeindezentrum ist um 18.55 Uhr, Beginn um 19.30 Uhr. Laut Mitteilung des Frauenbundes warten einige Überraschungen und Speis und Trank auf die Gäste. (AZ)

Nördlingen

Preis Anpassung beim Mittagstisch für Senioren

Seit 2018 gibt es wöchentlich dienstags im evangelischen Gemeindezentrum in der Riomer Straße den Mittagstisch für Senioren. Dabei ist Gelegenheit, gemeinsam zu essen, das Gespräch zu suchen und Gemeinschaft zu erleben. Laut Pressemitteilung der Stadt musste aufgrund gestiegener Lebensmittel- und Energiekosten der Preis für ein Mittagessen jetzt um 50 Cent erhöht werden. Seit dem 1. Februar kostet ein von der Kindertagesstätte St. Martin zubereitetes Essen sechs Euro inklusive eines Getränks. Zudem haben Angehörige weiterhin die Möglichkeit, Gutscheine im evangelischen Pfarramt St. Georg oder bei der Tourist-Information der Stadt Nördlingen im Voraus zu erwerben. Zehn Gutscheine kosten 55 Euro, fünf Gutscheine 28 Euro. Wer Interesse hat, am gemeinsamen Mittagstisch im Wemdinger Viertel teilzunehmen, kann sich wöchentlich bis spätestens Montagmittag um 12 Uhr unter der Telefonnummer 09081/8050990 für den darauffolgenden Mittagstisch am Dienstagmorgen anmelden. (AZ)

„Wir verkaufen nicht nur Betten, wir verkaufen Emotionen“

Die Oettinger Krone soll auch ein Hotel für Einheimische sein. Wie das gelingen soll und wie lang der Pachtvertrag läuft, sagt CEO Walter Neumann im Interview.

Herr Neumann, Sie sind seit Januar neu als CEO bei Castlewood Hotels & Resorts und haben entsprechend die Krone jetzt zum ersten Mal gesehen. Wie ist Ihr Eindruck?

Walter C. Neumann: Ganz ehrlich? Ich bin absolut begeistert. Unser Eigentümer, die Familie Smura, kämpft schon seit einiger Zeit um dieses Projekt und hat mich immer heiß gemacht, sie haben gesagt: ‚Das musst du sehen.‘ Die Krone ist jetzt schon ein toller Bau, sie hat diesen historischen Touch, etwa mit der Stadtmauer. Wir haben auch eine Holztradition, im Saal gibt es teilweise 600 Jahre altes Holz.

Welche Gäste wollen Sie mit der Krone ansprechen?

Neumann: Es ist eine Art Hybrid-Hotel, ein Hotel für verschiedene Märkte: Wir werden den Stadthotel-Kunden haben, wir werden auch den haben, der sich entspannen und sich erholen möchte. Dazu kommen die Hochzeiten, Familienfeste, Faschingsfeste und vieles mehr. Wir möchten auch versuchen, über unsere Kanäle die Kunden aus ganz Europa zu holen. In Oettingen sind wir in einem tollen Umkreis von ganz großen Städten – und Städter nehmen auch gerne mal eine Auszeit aus der großen Stadt und wollen entschleunigen. Dafür ist die Krone wunderbar.

Wie lassen sich diese verschiedenen Gruppen in der Krone denn unter einen Hut bringen?

Neumann: Unter der Woche haben wir wahrscheinlich mehr Gäste aus dem Unternehmens-Segment, etwa für Konferenzen oder Firmenreisende. Am Wochenende werden eher die Gourmets kommen, die lokalen Veranstaltungen wie zum Beispiel Hochzeiten und die lokalen Volksfeste stattfinden.

Müssen Sie da in der Planung etwas Besonderes beachten?

Neumann: Ja, wenn ich ein Hotelzimmer habe, das unter der Woche von einer Person genutzt wird, wird es am Wochenende vielleicht von zwei oder drei Personen genutzt, etwa von Eltern mit einem Kind. Also muss die Einheit so ausgestaltet sein, das aufnehmen zu können, etwa durch eine Couch, die man ausziehen kann und die ein gutes Bett für ein Kind darstellt. Oder beim Frühstücksbuffet: Unter der Woche, wenn ein Kunde zur Arbeit muss, braucht er ein schnelles Frühstück, während man sich am Wochenende Zeit lässt. Also muss ich die Bestuhlung so planen, dass ich bei meinen Maximumzeiten auch keine Probleme habe.

Wie möchte sich Castlewood als Pächter einbringen?

Neumann: Unsere Philosophie geht immer von einem regionalen Ansatz aus, wir versuchen, unsere Produkte in der Umgebung zu kaufen. Ich bin ein großer Freund von Farm to Table, das heißt, Produkte zu verwenden, die aus einem Bereich von 80 Kilometern um das Objekt herum kommen. Ich brauche nicht im Dezember die Zitrone aus Afrika herzubringen, wir haben tolle Produkte in Deutschland. Wir werden auch in unserem Konzept hier versuchen, den Lieferanten mit an Bord zu nehmen, dass er seine Produkte präsentieren kann.

Sie sprechen es schon an: Wie sieht Ihr Betriebskonzept für die Krone aus?

Neumann: Wenn wir zum Beispiel auf den Restaurantbereich blicken: Wir haben das schöne Gewölberestaurant



Das Hotel Krone soll Ende des Jahres 2024 fertiggestellt sein und auch für einheimische Gäste zur Verfügung stehen – etwa mit zwei Restaurants. Fotos: Jan-Luc Treumann

restaurant ‚8 Reiter‘, bei dem wir vielleicht so um die 30 Plätze haben werden, wo man von historischen Materialien umgeben ist, wo man sich uring wohlfühlt. Dann gibt es im oberen Bereich zur Stadt rausgehend noch das Hauptrestaurant ‚Weinwurz‘. Wir werden darauf achten, dass wir eine sehr gute Küche haben, mit guten Produkten aus der Umgebung, wo sich auch der Einheimische wohlfühlt und wiederfindet – also auf bezahlbarem Niveau. Wir machen kein Fine Dining, wo der Kunde sagt: Er kriegt nichts. Sondern er kriegt eine vernünftige Leistung zu einem vernünftigen Preis, damit sich auch der lokale Einwohner wohlfühlt.

Was macht die Restaurants aus?

Neumann: Im unteren Bereich ‚8 Reiter‘ und auch im oberen Bereich ‚Weinwurz‘ wird es hochwertige Weine und lokales Bier geben. Wir haben zum Beispiel, wenn man in den Hotelbereich reinkommt, auch eine kleine Bar in der Lobby.

Sie haben gesagt, die Krone soll sich an die Einheimischen richten – wie soll das, abgesehen vom Preis, gelingen?

Neumann: Wir werden bestimmte Aktionen machen, etwa mit einer Spargel- oder Wildwoche. Wir wollen auch die Hochzeiten und Firmenveranstaltungen haben, da leben wir von der lokalen Klientel. Das ist für uns die Grundlage. Und wir haben das Schloss, das auch eine wahnsinnige Ausstrahlung auf den Markt hat.

Was ist im Konzept noch vorgesehen?

Neumann: Wir haben Konferenzmöglichkeiten, zum Beispiel hat unser großer Saal bis zu 300 Personen Kapazität. Da kann ich auch eine Großveranstaltung abhalten. Wir haben aber auch kleine Räume, wo wir kleinere Veranstaltungen machen. Auch die Firmenfeier ist möglich.

Inwiefern wollen Sie sich als

Pächter in der Bauzeit einbringen?

Neumann: Wir sind ja Spezialisten im Hotel- und Restaurantbereich, ob zum Beispiel eine Küche optimal geplant ist, das weiß man als Küchenchef genau, da versuchen wir, unser Know-how einzubringen, damit die Leute, die in diesem Bereich arbeiten, sich am wohlsten fühlen. Oder wo man im Zimmer genügend Stauraum für seine Abendkleider schafft, wie viel Platz man für seine Anzüge braucht, wie weit der Weg vom Zapfhahn zum Gast sein darf – solche Dinge kennen wir als Hoteliers natürlich.

Wie lange läuft denn der Pachtvertrag mit der Stadt?

Neumann: 20 Jahre.

Warum hat sich Castlewood für die Pacht der Krone beworben?

Neumann: Attraktiver Standort, attraktives Produkt und Partner, mit denen man sehr gut zusammenarbeiten kann. Das kam von vornherein raus. Wissen Sie, der Projektleiter, Herr Götz, hat sich so viele tief greifende Gedanken gemacht – nicht nur für die Gäste und die Einheimischen, sondern auch für die Mitarbeiter. Auch für die Menschen, die hier arbeiten werden, gibt es tolle Möglichkeiten – über Aufenthalts- und Rückzugsräume, das ist ein riesen Vorteil im Vergleich zu anderen Hotels. Respekt von meiner Seite aus, nicht jeder ist ein Hotelier wie ich seit 40 Jahren. Das wird uns das Betreiben des Hotels extrem erleichtern.

Was macht die Gegend hier so attraktiv?

Neumann: Wir sind im Mittelpunkt zwischen München, Stuttgart, wir haben die Schweiz gar nicht so weit entfernt, und wenn ich ein attraktives Angebot biete, trifft man sich in der Mitte. Auch, um sich mal ein bisschen aus dem Trubel rausziehen. Das werden die Märkte sein, auf die wir gehen. Du musst nicht immer in der Stadt al-

les machen, das geht auch in Oettingen.

Wobei man etwas böse auch sagen könnte, dass Oettingen bislang nicht der ganz große Anziehungspunkt war.

Neumann: Sie haben richtig gesagt: war. Die Krone wird eine sehr gute Ausstrahlung auf dem Markt haben. In dem Bereich kann man Leute mit tollem Essen, in toller Umgebung, mit tollen Rückzugsmöglichkeiten locken. Es gibt viele gute Beispiele, bei denen Hotels Menschen mit attraktiven Angeboten anlocken können. Wir Hoteliers verkaufen nicht nur Betten, wir verkaufen Emotionen. Wir verkaufen, dass die Leute hier herkommen und eine fantastische Zeit haben. Wenn aus unseren Hotels jemand herausgeht, der nach dem Besuch nicht glücklicher ist, dann waren wir keine guten Gastgeber. Und das ist etwas, das heutzutage zählt: Gastgeber zu sein. Das gibt es nicht mehr so oft. Für uns zählt Gastgeberum etwas und das ‚Glücklichmachen‘ des Gastes. Der Gast ist nicht nur der Externe, sondern auch der Lokale. Der muss das als Teil seiner eigenen Stadt sehen, das wollen wir garantieren. Wir sind erst frisch vor Ort, aber der Mensch, der hier lebt, lebt hier sein ganzes Leben lang. Für den ist die Krone wichtig. Deswegen werden wir vor Ort jemanden haben, der der perfekte Gastgeber sein wird, dass sich jeder, der hier herkommt, wohlfühlt. Wir werden lokale Mitarbeiter haben und auch manche von außerhalb holen. Aber unsere Intention ist, lokale Leute zu holen.

Die Krone ist für Oettingen ein außergewöhnliches Projekt, das auch viel Geld kostet. Merken Sie auch eine besondere Verantwortung?

Neumann: Natürlich. Die Stadt ist der Besitzer des Hotels und das Rathaus repräsentiert die Bürger: Also sind die Bürger unsere Eigentümer. Wir nehmen das sehr ernst. Deswegen werden wir diese Verantwortung auch übernehmen.

Castlewood hat vier Hotels neu

ins Portfolio aufgenommen, unter anderem die Krone. Wie entwickelt sich Castlewood derzeit und was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Neumann: Wir haben zurzeit in Bayern drei Betriebe, da kennen wir uns sehr gut aus. Wir sind auch in anderen Bundesländern tätig, aber unsere Hotels sind nicht das Standard-Produkt. Individualität und Einzigartigkeit sind uns wichtig. Wir sind keine uniforme Hotelkette, die versucht, ihr weltweites Konzept auch in Oettingen einzusetzen. Das sind wir nicht und das wollen wir nicht sein. Wir bringen unsere Qualitäts-Hotellerie in einen lokalen Markt, adaptieren die lokalen Gegebenheiten, um das Beste aus dem Gastgeberum herauszuholen. Bei uns gibt es auf der Room-Service-Karte nicht den klassischen Hamburger und das Club-Sandwich, nein, wir werden uns etwas Lokales einfallen lassen. Wir möchten, wenn Sie morgens aufwachen, dass Sie merken, wo sie sind.

Wie soll die Preisgestaltung im Hotel aussehen?

Neumann: Die ist noch nicht finalisiert, es hat sich viel getan auf dem Markt. Als wir unsere Planung gemacht haben, galten zum Beispiel noch sieben Prozent Mehrwertsteuer, jetzt sind es 19. Damals sind wir von anderen Preisen ausgegangen. Wir werden aber unsere Preise so anpassen, dass unsere Klientel in der Lage ist, zu uns zu kommen. Also: faire Preise. Bei uns wird kein Schnitzel wie in Zürich über 50 Euro kosten.

Interview: Jan-Luc Treumann

Zur Person

Walter C. Neumann ist seit Januar 2024 CEO der Castlewood Hotels & Resorts Gruppe und der Grand Metropolitan Hotels. Der 59-Jährige ist in vierter Generation in seiner Familie im Gastgewerbe tätig und leitete unter anderem die familiengeführten Hotelgruppen Travel Charme Hotels und Seitel Hotels.